



gasma

GASTRONOMY & CULINARY
MANAGEMENT CAMPUS



CEU

*Universidad
Cardenal Herrera*

**REGLAMENTO ESPECÍFICO
PARA ESTUDIANTES**

**Grado Oficial en Gastronomía
Curso 2019 - 2020**

1. DISPOSICIONES GENERALES
2. NORMATIVA RELATIVA A LA UNIFORMIDAD DE LOS ESTUDIANTES
3. NORMAS RELATIVAS AL USO DE UTILLAJE DE COCINA
4. FIANZA
5. NORMAS RELATIVAS A LA HIGIENE
6. COMIDA, BEBIDA, MATERIAS PRIMAS
7. TABACO, ALCOHOL Y DROGAS
8. INSTALACIONES Y MAQUINARIA DE TRABAJO
9. NORMAS RELATIVAS A LA SEGURIDAD
10. NORMAS RELATIVAS A MATERIAL DOCENTE
11. NORMAS RELATIVAS AL USO DE LAS INSTALACIONES DE GASMA GASTRONOMY & CULINARY MANAGEMENT CAMPUS
12. RÉGIMEN DISCIPLINARIO
13. DERECHOS DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
14. AUTORIZACIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN
15. COMPORTAMIENTO
16. COMPROMISOS ECONÓMICOS DE LOS ESTUDIANTES
17. COMPROMISOS ACADÉMICOS DE LOS ESTUDIANTES

1. DISPOSICIONES GENERALES

El objeto de este reglamento es establecer la normativa general aplicable a los alumnos/as del Grado en Gastronomía/ Gastronomy, en especial para la actividad desarrollada en las instalaciones del Gastronomy & Culinary Management Campus (en adelante Gasma o Campus GASMA). Por su carácter específico este reglamento es complementario de toda la normativa general de la Universidad CEU Cardenal Herrera, la cual puede ser encontrada en www.uchceu.es, dándose en este momento por reproducida.

Tanto la Normativa General de la Universidad CEU Cardenal Herrera como la presente específica han sido aceptadas por el estudiante en su proceso de admisión y matrícula, por lo que son de obligado cumplimiento. En caso de que una posible regulación cruzada entre aspectos de este Reglamento y la Normativa General genere dudas de aplicación la potestad interpretativa de lo que deba aplicarse dependerá de lo que dictamine al respecto el Secretario General de la Universidad.

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 al enfoque de evaluación continua, la asistencia a clases magistrales, talleres, seminarios y prácticas es de carácter obligatorio. El estudiante que no cumpla con esta obligación podrá ver afectada su evaluación de la asignatura, y ello en base a lo que fije al respecto la respectiva guía docente.

Será obligatoria también la asistencia a actividades externas o complementarias que se organicen fuera del horario de clase ordinario y que formen parte de la actividad lectiva. La Dirección del Campus GASMA informará a los estudiantes con antelación de este tipo de actividades de valor que forman parte de la acción docente y por ello tienen la misma obligatoriedad de asistencia que las que están articuladas dentro del horario ordinario.

El estudiante podrá justificar su ausencia de clases, bien en las de horario ordinario o las de tipo externo o complementario. Dicha justificación deberá ser por escrito y con antelación al día en que vaya a tener lugar la sesión de clase o la actividad. Algunas sesiones de clase o actividades complementarias podrán tener otra convocatoria de celebración, para que el estudiante pueda recuperar ese aprendizaje del que no participó con ausencia justificada. Pero otras clases o actividades no tendrán repetición de la sesión, por lo que el contenido formativo de las mismas no podrá ser objeto de recuperación.

En todo caso la justificación de ausencias no podrá nunca ser superior al 20% de las sesiones, bien sean de clase ordinaria o bien de actividades complementarias obligatorias.

Con carácter general:

- a. Si un estudiante no asiste y no justifica su ausencia al 10% de las sesiones de una asignatura perderá su derecho a la evaluación continua y deberá superar la misma mediante el sistema alternativo de evaluación contemplado al efecto.
- b. Si un estudiante no asiste y justifica hasta un 20% de las sesiones podrá seguir manteniendo la evaluación continua, en las condiciones que al efecto establezca la guía docente de la misma.

- c. En las asignaturas definidas como proyectuales la no asistencia sin justificar a más del 10% de las sesiones implicará la pérdida del derecho a la evaluación continua y al no existir para este tipo de materias sistema de evaluación alternativo esto podrá suponer el suspenso para el estudiante.

1.2. PUNTUALIDAD

Es obligatorio respetar el horario de comienzo y de final de las clases.

Una vez iniciada la sesión de clase o de la actividad complementaria obligatoria no se permitirá el acceso 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 la materia prima prevista en el proceso de aprendizaje de una asignatura. La negativa a manipular o elaborar alimentos específicos podrá resultar en la no evaluación de esa parte de la asignatura, con su afectación al sistema de evaluación de la misma.

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 este Reglamento.

2.2. ENTREGA

Los estudiantes inscritos en el Grado en Gastronomía/ Gastronomy recibirán la uniformidad necesaria para el correcto seguimiento de las clases en las instalaciones de Campus Gasma.

Los alumnos serán citados para hacerles la entrega de los artículos anteriormente descritos, de manera gratuita y contra depósito de fianza (ver Anexo II) al inicio del primer curso, tras el correspondiente tallaje y suministro del mismo, en su caso.

La entrega se hará en el propio Campus Gasma, en la fecha y hora en que se cite al estudiante al efecto. El día de presentación en el Campus Gasma, los estudiantes 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 del Campus Gasma y se entregarán en el plazo establecido en el momento del encargo. Los precios de compra y reposición se detallan en el Anexo I y su posible actualización futura será pública en la web.

Con el objetivo de mantener la integridad de la uniformidad durante los cuatro cursos del Grado, los estudiantes deberán renovar el uniforme o piezas del mismo cuando sea necesario. Aplicará dicha renovación si las prendas presentan roturas, zonas descosidas, agujeros, desgarros, desgaste evidente, etc. o si el docente responsable y/o la dirección de Gasma así lo indican en base a un motivo justificado. El coste de la renovación será a cargo del estudiante.

En caso de que el estudiante decidiera por cualquier causa no seguir recibiendo las enseñanzas del curso en el que estuviere matriculado éste deberá devolver a Gasma 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 esas clases, así como a los eventos realizados en el Campus Gasma, o fuera del mismo, en los que los estudiantes participen, debidamente uniformados (chaquetilla, pantalón, gorro, delantal y zapatos) y siguiendo las siguientes directrices:

- 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.
- 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 la duración del curso académico, no estando permitido su uso si presentan roturas, zonas descosidas o agujeros. Los estudiantes 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 uniforme será el propio distintivo al curso de Grado que el estudiante esté cursando. No se permitirá el acceso a clases a los alumnos que no lleven el distintivo de curso correspondiente. 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 y su implicación en el sistema de evaluación de la misma.
- g. Tal como indica el punto 2.5 de este reglamento, el uso del uniforme dentro de las instalaciones de Campus 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 5 € 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 hasta tres cesiones por estudiante 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 Campus 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 en Campus Gasma el uso de la chaquetilla Gasma y pantalones largos oscuros (sin roturas) 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 al resto de zonas no restringidas del Campus Gasma con ropa de calle.

3. NORMATIVA RELATIVA A UTILLAJE PERSONAL DE COCINA

3.1. COMPOSICIÓN DEL UTILLAJE PERSONAL

A cada estudiante se le entregará una manta de cuchillos ZWILLING, Pack Grado, contra depósito de fianza (ver Anexo II) al inicio del primer curso de Grado.

Dicha manta, junto a su contenido, llevará una numeración asignada a cada estudiante, por lo que no se permitirá el intercambio de material entre los estudiantes. Cada estudiante será responsable de su mantenimiento.

La rotura, pérdida y el reemplazo de cada artículo será responsabilidad de cada estudiante e irá a su exclusivo cargo.

La relación completa del pack de menaje se detalla en el Anexo I, que se entrega junto a este Reglamento.

3.2. ENTREGA

Los estudiantes inscritos/matriculados en el Grado en Gastronomía/ Gastronomy recibirán el pack de menaje para el correcto seguimiento de las clases.

Los estudiantes serán citados para hacerles entrega de su manta de pack menaje. Deberán acudir en el horario en el que se les informe, para evitar aglomeraciones y esperas innecesarias.

3.3. COMPRAS, REPOSICIONES Y PUNTOS DEVENTA

Las compras, para los casos de ampliación de utensilios o sus reposiciones, se entregarán en el centro Campus GASMA, en el plazo establecido en el proceso de compra, a través de la tienda del Campus Gasma.

Los artículos solicitados se entregarán a los alumnos en el Campus Gasma en el plazo estipulado en el proceso de compra. Los precios de compra y reposición se detallan en el Anexo I, que se entrega junto a este Reglamento.

3.4. PRESENTACIÓN

Los estudiantes deben mostrar una imagen profesional en todo momento. Para eso, es obligatorio presentarse a las clases prácticas con el utillaje personal y siguiendo las siguientes directrices:

- a. Al inicio y finalización de las clases prácticas, los utensilios deben estar perfectamente limpios y desinfectados. La limpieza y desinfección será responsabilidad del estudiante.
- b. No se permitirá el uso de utensilios de trabajo distintos a los proporcionados por Gasma. 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 verse afectado en la evaluación continua según lo establecido al efecto en la respectiva guía docente.

4. FIANZA

Se constituirá una fianza de 400 €, correspondiente a la entrega por parte de Gasma de la uniformidad y el utillaje personal señalados en el presente Reglamento.

El depósito de dicha fianza queda especificado particularmente en el Anexo II del presente documento. El importe de la fianza se devolverá al estudiante siguiendo el criterio detallado en el Anexo I. Para el caso en el que el alumno abandone un curso (cause baja) antes de su finalización, el importe del depósito no se devolverá en ningún caso.

5. NORMATIVA RELATIVA A HIGIENE

5.1. 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. Sobre el cabello:
 - En cocinas y talleres, el cabello estará recogido. Además, es obligatorio mantenerlo limpio y dentro del gorro reglamentario proporcionado por Gasma.
 - 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.
- h. 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 y podrá verse afectado en la evaluación continua según lo establecido al efecto en la respectiva guía docente.

5.2. COMPLEMENTOS, JOYERÍA

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

5.3. 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.

5.4. MÓVILES, CÁMARAS

Los móviles y resto de dispositivos que no sean estrictamente necesarios para el seguimiento de las clases, deberán permanecer fuera del aula. Si fuera necesario su uso se deberá 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 Gasma al efecto.

Así mismo los estudiantes no podrán publicar ningún tipo de video o imágenes impropias o soeces a redes sociales con la uniformidad Gasma-CEU o aludiendo a la institución, y ello sin importar el momento en el que se haga, así por tanto esta limitación afecta tanto al tiempo presente del desarrollo del curso como a futuros años tras la finalización de los estudios. No atender a esta limitación supondrá la aplicación al infractor de lo previsto al efecto en el Reglamento de los Estudiantes de la Universidad CEU Cardenal Herrera y/o lo fijado al respecto de la protección de marcas y derechos de privacidad en la legislación vigente.

5.5. ORDEN, LIMPIEZA Y RESPONSABILIDADES

El mantenimiento de la limpieza y el orden según los protocolos será labor fundamental del estudiante, 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.

6. COMIDA, BEBIDA, MATERIA PRIMA

Está prohibido ingerir cualquier tipo de alimento o bebida ajeno a las clases, así como mascar chicle, en cocinas, talleres y aulas de todo tipo. No se permite coger comida / bebida / materias primas propias del Campus Gasma para ningún fin y bajo ningún concepto.

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

7. 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 (...)"

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 Gasma bajo los efectos de éstas. Si se detecta alguna infracción a este respecto 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 este precepto supondrá la aplicación del Reglamento del Estudiante de la Universidad CEU Cardenal Herrera y podrá conllevar la expulsión de estudiante.

8. INSTALACIONES Y MAQUINARIA DE TRABAJO

8.1. ESPACIOS DOCENTES

El Campus Gasma dispone de varios espacios para prácticas, cada uno de los cuales está bajo la responsabilidad de un profesor responsable de área. Si desean obtener el detalle y plano de dichos espacios los estudiantes pueden dirigirse a la recepción del Campus.

8.2. VESTUARIOS Y TAQUILLAS

Puesto que no se permite la entrada a cocinas y talleres con ropa de calle, se utilizarán los vestuarios para cambiarse.

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 manipulación de la misma.

Gasma no proveerá de candados para las taquillas.

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.

8.3. 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 Gasma.

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

8.4. CUCHILLOS

- No se transportarán en bolsillos. Para ello, se ha provisto a cada alumno de una manta a efectos de transporte.
- 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 usarán para señalar o hacer algún tipo de gesto, evitando lesiones al resto de compañeros.
- La limpieza se realizará primero por uno de los lados del filo y posteriormente, por el otro.

- Nunca se limpiarán en el lavavajillas ni se dejarán para que los limpien terceras personas.

8.5. 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 y, en ningún caso, salvo autorización previa de la Dirección del Campus Gasma, podrán ser los reservados para el restaurante Vidó (Restaurante que está integrado en el Campus Gasma).

8.6. 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 acercar 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.

8.7. 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.

8.8. 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, pero en general se atenderá a lo siguiente:

- 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 estudiantado para su consulta previa a la utilización de los mismos.

8.9. AULAS Y LABORATORIOS

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

8.10. ACTIVIDADES EXTERNAS Y VISITAS

Los estudiantes 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.

9. NORMATIVA RELATIVA A LA SEGURIDAD

9.1. 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 8 del presente reglamento.

Actuar siempre de forma responsable.

9.2. AVISOS DE EVACUACIÓN

Es obligatorio responder a los avisos de evacuación en caso de emergencias, cuando se solicite por parte de los responsables o docentes.

9.3. TRATAMIENTO DE LOS ACCIDENTES DEL ESTUDIANTADO EN EL CAMPUS DOCENTE

9.3.1. OBJETO

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

9.3.2. ALCANCE

Este proceso afecta a todo el personal docente y administrativo que pueda verse afectado ante un accidente que afecta a un estudiante, así como a los propios estudiantes que pudieran socorrer a cualquiera de las personas que forman parte del Campus Gasma o al estudiantado 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 (Grado) nº 036440465 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 estudiante 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 estudiante pueda asistir al centro sanitario.

A partir de este momento, el estudiante 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.

9.3.3. 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, el Campus Gasma 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 70° 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

10. NORMATIVA RELATIVA A MATERIALES DOCENTES

Los materiales docentes que el Campus Gasma puede ofrecer al estudiantado 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.
- c. El personal de administración y servicios.
- 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.

11. NORMATIVA RELATIVA AL USO DE LAS INSTALACIONES DE GASMA CAMPUS DE GASTRONOMIA Y MANAGEMENT CULINARIO

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 08.30h a 19.30h.

Los estudiantes 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 estudiantes podrán permanecer en las zonas habilitadas para dicho uso. Queda totalmente prohibido salir a las zonas NO habilitadas para los estudiantes sin permiso expreso de los responsables del Campus Gasma, hacerlo sin el debido permiso será considerado falta grave en base a lo calificado como tal en el Reglamento de Estudiantes de la Universidad CEU Cardenal Herrera.

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 algunos acompañantes externos, deberá enviar una solicitud a: info@gasma.es, indicando fecha de asistencia, datos de los visitantes y finalidad de la visita.

12. RÉGIMEN DISCIPLINARIO

12.1. GENERAL

El estudiante en su actividad en Campus Gasma está sometido, en primera instancia, a la disciplina académica propia de la Universidad CEU Cardenal Herrera impuesta por el Reglamento de Estudiantes (especialmente en lo dispuesto en el Título 3, De la Disciplina Académica).

Toda falta cometida por un trabajador docente, no docente o por el estudiantado, 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 objeto de expediente sancionador a cargo del Rectorado de la Universidad CEU Cardenal Herrera.

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

12.2. 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.

12.3. 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 estudiantes 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 minutos 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 estudiante.
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 en un contexto de estudio y trabajo universitario así como en relación con personas de la comunidad universitaria, 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, con material del Campus Gasma. 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 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 estando matriculado de actividades que impliquen competencia desleal con las propias del Campus Gasma.
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 entrar a las zonas NO habilitadas para los estudiantes sin permiso expreso del Campus.

12.4. 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 estudiantado 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 estudiante 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 estudiante de la Universidad a todos los efectos.

12.5. 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.

13. DERECHOS DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL

A los efectos de los alumnos del Grado Oficial en Gastronomía, 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.

14. AUTORIZACIÓN DERECHOS DE IMAGEN

El estudiante autoriza expresamente a Gasma a captar video, audio y/o fotografías de las clases, ponencias o actos en los que participe a fin de que puedan ser utilizados dentro del ámbito educativo, docente, de investigación y/o de difusión 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 al 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 (siempre sin carácter retroactivo) deberá ser comunicada por escrito, mediante correo electrónico o por correo postal a la siguiente dirección: GASMA, Avenida Enrique

15. RELACIONES ENTRE ESTUDIANTES Y PERSONAL

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

Los estudiantes podrán acudir al Campus Gasma en cualquier momento del periodo lectivo y días hábiles pidiendo cita con anterioridad por teléfono. Para obtener los datos de contacto del personal encargado de las distintas áreas y aspectos académicos dirigirse a la recepción de Campus Gasma.

16. COMPROMISOS ECONÓMICOS DE LOS ESTUDIANTES

El estudiante acepta las normas de carácter económico establecidas en la contratación de los servicios académicos de la Universidad CEU Cardenal Herrera y el Campus Gasma y, en particular, las siguientes que figuran incluidas en la regulación al efecto que forma parte del proceso de admisión y matrícula y que aquí en buena parte se reproducen para mayor transparencia:

1. El estudiante que se matricula se compromete a pagar la totalidad de las cantidades que corresponden con los siguientes conceptos: pre-matrícula (reserva de plaza), matrícula (o confirmación de inscripción) y honorarios de enseñanza.
2. Las cantidades satisfechas en concepto de pre-matrícula (reserva de plaza), matrícula (o confirmación de inscripción) en ningún caso serán objeto de devolución.
3. Para el estudiante que se incorpore a la edición de Septiembre, la fecha máxima para el cobro del concepto de matrícula será el mismo mes de septiembre. Para el estudiante que se incorpore a la edición de febrero, la fecha

máxima para el cobro del concepto de matrícula será el mismo mes de febrero y ello independientemente de que el trámite oficial de matrícula tenga lugar antes o después de esa fecha, cuestión que depende de la situación de la documentación entregada por el estudiante y su vía de acceso en concreto. El cobro de la cantidad en concepto de matrícula no supondrá que el estudiante esté ya formalmente matriculado, dado que como ello depende de los trámites necesarios al efecto en cada caso.

Si un estudiante se incorpora al curso pasado el día 15 del mes de inicio, ya sea en la edición de septiembre o de febrero, deberá abonar en un mismo acto la cantidad equivalente a la pre-matrícula y la matrícula.

4. Si por alguna razón el estudiante no dispone de cuenta bancaria dentro del espacio SEPA deberá abonar los pagos mediante transferencia o tarjeta de crédito. En estos supuestos las posibles comisiones serán a cargo del estudiante. Una vez iniciado el curso si el estudiante no dispone de cuenta bancaria dentro del espacio SEPA deberá autorizar a cargos recurrentes contra una tarjeta de crédito para los pagos previstos en la tabla de honorarios del curso.

5. De no producirse cualquiera de los pagos previstos en la tabla de honorarios y calendario al efecto y previo aviso por escrito se tomarán las siguientes medidas:

a) Se imposibilitará el acceso del estudiante a la intranet académica del curso.

b) Se imposibilitará el acceso del estudiante a las sesiones de clase. 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 guía docente de la materia y las incomparecencias tendrán los efectos previstos en la misma, aunque el motivo fuera el previsto en este supuesto.

A tenor de las medidas anteriores si un estudiante se encuentra en situación de impago o prevé que va a estarlo el mes siguiente debe pedir cita a la Dirección del Campus Gasma. En dicha cita expondrá los motivos de su situación y la Dirección del Campus Gasma podrá proponerle un modelo de pagos temporal adaptado a sus necesidades. Con la aplicación de este modelo de pagos temporal adaptado el estudiante recuperará el acceso a la intranet y a las clases que tenía contratadas mediante la admisión y/o matrícula y el compromiso de pagos asumido.

El modelo de pagos temporal adaptado es una posibilidad de ayuda para estudiantes en circunstancias especiales adecuadamente documentadas, no es una medida general ni de aplicación obligatoria para todos los estudiantes en todos los casos. Ante la no propuesta de un modelo de pagos temporal adaptado no cabe alegación alguna por parte del estudiante.

6. Si un estudiante desea causar baja de matrícula debe notificarlo por escrito a la Dirección del Campus Gasma. De este modo la Dirección del Campus Gasma analizará la solicitud y la tramitará al área responsable correspondiente de la Universidad CEU Cardenal Herrera. Dicho trámite puede tener una duración temporal estimada de 15 días naturales. Tras el mismo se notificará el resultado de la solicitud de baja al estudiante. La fecha válida a los efectos previstos sobre bajas en la normativa y regulación de la Universidad será la de la notificación del resultado de la solicitud. Es por ello que este plazo debe ser tenido en cuenta por el solicitante a los efectos de lo que pueda interesarle o precisar al respecto. A partir de la fecha de baja quedan paralizados todos los trámites académicos del estudiante. La resolución de baja no da derecho a devolución de cantidad económica alguna al estudiante. Así mismo, éste deberá atender las obligaciones económicas pendientes hasta la fecha de la baja si las hubiere.

La baja aceptada del estudiante implicará que ya no se le pasará a cobro el siguiente vencimiento de las mensualidades. Dado que el proceso puede suponer hasta diez días naturales si el estudiante está interesado en que no se le pase a cobro a partir de un determinado mes, por querer darse de baja, deberá hacerlo al menos diez días antes del primero de ese mes.

La fecha tope para poderse dar de baja a efectos económicos será el 30 de abril del curso.

7. No se podrá entregar al estudiante documentación alguna, ni se concederá traslado de expediente, mientras no conste que ha sido abonada la totalidad de las obligaciones económicas contraídas por el mismo.

8. Los estudiantes no tendrán derecho a prácticas extracurriculares en caso de no encontrarse al corriente de pago. Sólo en casos excepcionales, y mediante aprobación expresa de la Dirección de Campus Gasma, se concederá que se realicen prácticas extracurriculares estando en situación de impagado.

17. COMPROMISOS ACADÉMICOS DE LOS ESTUDIANTES

a) El estudiante una vez admitido y/o matriculado 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.

b) 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.

c) Acepta las normas de conducta social y cívica que exige la convivencia en una institución universitaria y que comportan el respeto al patrimonio de la institución 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.

d) Acepta que las comunicaciones internas se efectúen por medio de la intranet, además de 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 Campus Gasma que no hayan sido previamente autorizadas.

e) Autoriza expresamente a GASMA a captar imágenes, sonido y/o fotografías, de las ponencias o actos en la que participe a fin de 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 utilizaciones o aplicaciones que pudieran atentar al derecho de 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. La revocación del consentimiento deberá ser comunicada por escrito, mediante correo electrónico, o correo postal a la siguiente dirección: GASMA, Avenida Enrique Gimeno 67, 12006 Castellón.

f) 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.

g) Se compromete a utilizar, exclusivamente con fines educativos y académicos, los recursos informáticos que Campus 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.

ANEXO I

COMPOSICIÓN DEL UNIFORME

La relación completa de los uniformes de cada estudiante para el curso académico 2019 -2020 es la siguiente:

- 2 Chaquetillas blancas, bordadas con el logo Gasma
- 2 Pantalones.
- 2 Gorros de cocina blancos.
- 2 Delantales con logo Gasma.
- 1 par de Zapatos de Cocina, de seguridad.

COMPRAS, REPOSICIONES Y PUNTOS DE VENTA PARA EL UNIFORME

Los precios de compra y reposición para el curso 2019-2020 son:

- Chaquetilla blanca, bordada con el logo Gasma y el logo CEU: 55,00 €
- Pantalón: 14,00 €
- Gorro de cocina blanco: 6,30 €
- Delantal con logo Gasma: 26,00 €
- Zapatos de Cocina, de seguridad: 30,50 €

COMPOSICIÓN DEL UTILLAJE

La relación completa del utillaje de cada estudiante para el curso académico 2019-2020 es la siguiente.

Maleta Plegable 16 compartimentos, que incluye:

- Cuchillo Puntilla Zwilling
- Cuchillo Filetear Zwilling
- Cuchillo Deshuesar Zwilling
- Cuchillo Cebollero Zwilling
- Chaira doméstica
- Pelador
- Tijera cocina
- Pinzas para espinas
- Pinzas de emplatar
- Espátula inox
- Termómetro digital
- Cuchara mesa pavo

COMPRAS, REPOSICIONES Y PUNTOS DE VENTA PARA EL UTILLAJE

Los precios de compra y reposición para el curso 2019-2020 son:

- Maleta Plegable 16 compartimentos: 50,00 €
- Cuchillo Puntilla Zwilling: 60,00 €
- Cuchillo Filetear Zwilling: 85,00 €
- Cuchillo Deshuesar Zwilling: 85,00 €
- Cuchillo Cebollero Zwilling: 115,00 €.
- Chaira doméstica: 15,00 €
- Pelador: 7,00 €
- Tijera cocina: 30,00 €
- Pinzas para espinas: 17,00 €
- Pinzas de emplatar: 7,00 €
- Espátula inox: 6,00 €
- Termómetro digital: 10,00 €
- Cuchara mesa pavo: 5,00 €

* Los precios, descripciones y detalles de los productos se encuentran sujetos a cambio y sin previo aviso

DEVOLUCIÓN DE LA FIANZA PARA UNIFORME Y UTILLAJE

El importe de la fianza se devolverá a los alumnos siempre y cuando hayan solicitado la devolución de la misma siguiendo el protocolo establecido y del que se les informará anualmente con la suficiente antelación. No cumplir con el protocolo de solicitud implicará la pérdida de la devolución establecida para el curso correspondiente.

| Curso | Importe depositado | Importe devolución |
|-------|--------------------|--------------------|
| 1º | 400 € | |
| 2º | 300 € | 100 € |
| 3º | 200 € | 100 € |
| 4º | 100 € | 100 € |
| | | 100 €* |

* Los 100€ finales de los alumnos que ya hayan concluido los 4 cursos del grado se devolverán mediante transferencia bancaria a partir de Septiembre del siguiente curso académico siempre y cuando hayan sido abonadas la totalidad de las obligaciones económicas contraídas con la Universidad.

En caso que el alumno abandone el curso antes de su finalización, el importe de depósito no se devolverá en ningún caso.

ANEXO II - DEPÓSITO DE FIANZA

Gasma, Campus de Gastronomía y Management Culinario y el signatario del presente Reglamento,
ESTIPULAN

Que el importe de fianza (400,00 €), conforme al punto 4. del Reglamento Específico para Estudiantes del Grado Oficial en Gastronomía, que se constituye a la entrega de la uniformidad y el utillaje personal por parte del Centro, será depositado por el alumno mediante transferencia bancaria, tarjeta de crédito o débito, ingreso bancario o efectivo, debiendo aportar justificante en los dos primeros casos a través del email: contabilidad@gasma.es

Alternativamente, el signatario puede entregar en este mismo acto el importe de la fianza (400,00 €)



gasma.es