

REGLAMENTO DE USO DEL OBRADOR Y COCINAS

0.DISPOSICIONES GENERALES.....	3
1.UNIFORMIDAD DE LOS ESTUDIANTES.....	4
2. NORMATIVA RELATIVA A LA HIGIENE.....	5
3. COMIDA, BEBIDA, MATERIA PRIMA.....	7
4. TABACO, ALCOHOL, DROGAS.....	7
5. INSTALACIONES Y MAQUINARIA DE TRABAJO.....	8
6. NORMATIVA RELATIVA A LA SEGURIDAD.....	10
7. NORMATIVA RELATIVAS AL USO DE LAS INSTALACIONES DE BARCELONA CULINARY HUB.....	11
8. COMPORTAMIENTO.....	11
9. REGIMEN DISCIPLINARIO.....	12
10. TURNO DE APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y LIMPIEZA.....	14
11. GESTIÓN DE PRODUCTO SOBRANTE, GESTIÓN DE LAS ELABORACIONES Y DE LOS RESIDUOS.....	15
12. SISTEMAS DE EVALUACIÓN.....	15

0. DISPOSICIONES GENERALES

El objetivo de este reglamento es establecer la normativa general aplicable al alumnado de Barcelona Culinary Hub que desarrolla parte de su formación de grado o posgrado dentro las instalaciones destinadas al aprendizaje de técnicas culinarias. Es un reglamento complementario de toda la normativa general de Barcelona Culinary Hub (centro adscrito) dependiente de la Centro de Barcelona. En caso de que este reglamento entre en contraposición con normativas de ámbito general se pondrá a disposición de la Centro de Barcelona para que dictamine la forma de actuación.

Esta normativa ha de ser leída y aceptada en el periodo previo al inicio de clases tras hacerse efectiva la matrícula y es de obligado cumplimiento. La presente normativa y sucesivas actualizaciones es de obligada aceptación y no podrá accederse a las instalaciones para el aprendizaje de técnicas culinarias sin su lectura, comprensión y aceptación.

0.1 Asistencia

La asistencia a las clases de técnicas culinarias es obligatoria. La persona podrá justificar su ausencia a las clases por causas de fuerza mayor y tendrá que hacerlo por escrito y entregarla al equipo de coordinación que valorará conjuntamente con la dirección académica si está justificada o no. En todo caso las ausencias no podrán superar las dos sesiones por asignatura.

0.2 Puntualidad

Es obligatorio respetar el horario de comienzo y de finalización de las clases. En caso de impuntualidad no se podrá acceder a las instalaciones y se considera una falta de asistencia no justificada. Si por motivos de fuerza mayor el alumnado ha de abandonar la clase con antelación o incorporarse más tarde ha de comunicarlo previamente al equipo de coordinación.

Las personas del turno de aprovisionamiento han de presentarse uniformados media hora antes del inicio de las clases para preparar los ingredientes y utensilios necesarios para el buen desarrollo de la formación. El turno de aprovisionamiento es obligatorio y forma parte de la formación.

0.3 Preferencias alimentarias

El alumnado que por motivos religiosos y/u ideológicos no pueda consumir determinados productos ha de comunicarlo al equipo de coordinación previo al inicio de la formación. Se excluirá, si está justificado, de las catas de comida y bebida. Tendrá que asistir a la totalidad de las clases de técnicas culinarias y el equipo de dirección le comunicará si puede hacerlo sin participar en las dinámicas.

1. UNIFORMIDAD DE LOS ESTUDIANTES

1.1 Uniforme de Barcelona Culinary Hub

El alumnado matriculado en los programas formativos culinarios del Campus BCH dispondrán de la uniformidad obligatoria y necesaria para el correcto seguimiento de las clases en las instalaciones del BCH. A cada programa se le informará que parte del uniforme y utensilios se cubre con la matrícula y que parte ha de ser comprada por el alumno/a.

El alumno/a tras la matrícula ha de remitir la hoja con el tallaje al equipo de coordinación antes del inicio del curso. Las posteriores modificaciones en el tallaje y rectificaciones del mismo (bajos de pantalón) serán responsabilidad e irán de cuenta y cargo del alumnado.

Las compras posteriores de la uniformidad, así como las reposiciones, se harán a través de la BCH y se entregarán, en el plazo establecido en el momento del encargo.

1.2. Presentación e higiene de la uniformidad durante las clases de técnicas

Durante las clases de técnicas de cocina es obligatorio ir debidamente uniformado y, los alumnos deben mostrar una imagen profesional.

No se podrá acceder a estas zonas limpias sin la debida uniformidad y siguiendo las siguientes directrices:

- a. Al inicio de la clase práctica, la ropa de trabajo debe estar limpia y debidamente planchada. La limpieza, el planchado y el mantenimiento de la ropa será a cargo del alumno/a.
- b. El calzado deberá estar siempre en buen estado de mantenimiento y limpieza. Deberá ser calzado de cocina, de seguridad, en color negro. No se permitirá el calzado deportivo.
- c. La uniformidad BCH; deberá mantenerse en buen estado durante 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

f. El profesor podrá impedir la entrada en las instalaciones a los alumnos que no cumplan los requisitos anteriores.

1.3 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.

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.

2. NORMATIVA RELATIVA A LA HIGIENE

2.1. Limpieza y aseo personal

Todos los alumnos, que a la vez serán manipuladores de alimentos deberán cumplir con las siguientes normas básicas:

- a) Extremar la higiene en su aseo personal (ducha diaria).
- b) Los alumnos 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 manipular materias primas crudas. Tras manejar basuras o recipientes que las contenga.
 - Tras usar el W.C., Tras toser, estornudar o sonarse.
 - 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: limpio y recogido dentro del gorro reglamentario.
- e) El vello facial debe evitarse. En caso de barba, patillas y bigote, éstas deben estar perfectamente afeitados o recortados. No tocar vello facial ni cabello durante la manipulación.

- f) Evitar el uso de maquillajes o cosméticos faciales.
- g) Las heridas que pudieran contactar con alimentos o superficies que los contengan estarán protegidas por un vendaje impermeable.
- h) Los manipuladores que padezcan enfermedades respiratorias, bronquitis, catarros, gripes o procesos similares serán retirados temporalmente de la manipulación alimentaria. Con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.

2.2 Durante las clases de técnicas

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 alumnos 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.

2.3 COMPLEMENTOS, JOYERÍA

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

2.4 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.

2.5 MÓVILES, CÁMARAS

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

2.6 ORDEN, LIMPIEZA Y RESPONSABILIDADES

En cocina, los alumnos serán responsables de limpiar las superficies de trabajo.

Los utensilios de cocina que son propiedad de BCH y que están a su disposición para el buen desarrollo del aprendizaje, se deben utilizar adecuadamente y como se lo entreguen, lo deben regresar.

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

Las personas que integren el turno de limpieza han de permanecer en el aula media hora tras la finalización de las clases de técnicas para organizar el lavado y comprobar que el aula está lo suficientemente limpia para que el equipo de limpieza pueda realizar su trabajo. Las personas del turno de limpieza acudirán al taller de formación en relación a cómo han de tratarse las superficies y la limpieza de los distintos utensilios utilizados durante la clase.

3. 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 teoría.

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

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

4. 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.

El consumo y la distribución de sustancias ilegales en las instalaciones están terminantemente prohibidos, así como acudir al Campus BCH bajo los efectos de éstas.

5. INSTALACIONES Y MAQUINARIA DE TRABAJO

5.1. VESTUARIOS Y TAQUILLAS

Puesto que no se permite la entrada a cocinas con ropa de calle, se utilizarán los vestuarios para cambiarse (vestuarios para Alumnos: PLTA. -1 / vestuario para Alumnas: PLTA. -1).

Cada alumno/a 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. EL cierre de la taquilla, se activa mediante monedas.

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

5.2 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.
- Los alumnos deben cuidar y usar debidamente los bienes, equipos, instalaciones y recinto del Campus.

5.3 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 lados del filo y posteriormente, por el otro.

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

5.4 MENAJE

Tras la rotura de cualquier artículo, deberemos retirar los trozos inmediatamente.

Se guardarán debidamente, en lugares donde no puedan caerse, manteniendo la zona ordenada.

5.5 ACCIDENTES TÉRMICOS

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, secamanos de calibre grueso...

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.

5.6. CAÍDAS 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.

5.7. MAQUINARIA

Dado el elevado número de maquinaria específica en cocinas y talleres, como sierras cortadoras, máquinas de rebanar, batidoras, cortadoras de fiambres, picadoras, 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.

6. NORMATIVA RELATIVA A LA SEGURIDAD

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. REFERENCIAS / NORMATIVAS / EMERGENCIAS

Los botiquines están ubicados en la cocina y en el obrador e incluyen los utensilios para abordar quemaduras y cortes.

En caso de emergencia se ha de contactar con el siguiente número:

Emergencias: 112

Se considera Asistencia sanitaria de urgencia, aquella cuya demora de atención sanitaria pueda significar un peligro grave para la vida de la persona.

En caso de accidente se ha de contactar:

Por teléfono: +34 91 084 86 35

Por correo electrónico: asistencia@chubb.com

7. NORMATIVA RELATIVAS AL USO DE LAS INSTALACIONES DE BARCELONA CULINARY HUB

El acceso (entradas y salidas) al Campus BCH será a través de la entrada ubicada en: Calle Miguel Hernández 93-95, 08908 L'Hospitalet de Llobregat. El horario de apertura es de 08.00h a 21.30h.

8. COMPORTAMIENTO

Los deberes del alumnado de Barcelona Culinary Hub se rigen por los estipulados en Real Decreto 1791/2010, de 30 de diciembre, por el que se aprueba el Estatuto del Estudiante Universitario. Y se enuncian a continuación:

1. Los estudiantes universitarios deben asumir el compromiso de tener una presencia activa y corresponsable en BCH, deben conocer su centro, respetar sus Estatutos y demás normas de funcionamiento aprobadas por los procedimientos reglamentarios.

Los deberes del estudiantado del centro serán los siguientes:

a) El estudio y la participación activa en las actividades académicas que ayuden a completar su formación.

b) Respetar a los miembros de la comunidad universitaria, al personal de las entidades colaboradoras o que presten servicios en la centro.

- c) Cuidar y usar debidamente los bienes, equipos, instalaciones o recinto del centro o de aquellas entidades colaboradoras con la misma.
- d) Abstenerse de la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales del centro.
- e) Participar de forma responsable en las actividades universitarias y cooperar al normal desarrollo de las mismas.
- f) Conocer y cumplir los Estatutos y demás normas reglamentarias del centro.
- g) Conocer y cumplir las normas internas sobre seguridad y salud, especialmente las que se refieren al uso de laboratorios de prácticas y entornos de investigación.
- h) Respetar el nombre, los símbolos y emblemas centro o de sus órganos, así como su debido uso.
- i) Respetar los actos académicos del centro, así como a los participantes en los mismos, sin menoscabo de su libre ejercicio de expresión y manifestación.
- j) Ejercer y promover activamente la no discriminación por razón de nacimiento, origen racial o étnico, sexo, religión, convicción u opinión, edad, discapacidad, nacionalidad, enfermedad, orientación sexual e identidad de género, condición socioeconómica, idiomática o lingüística, o afinidad política y sindical, o por razón de apariencia, sobrepeso u obesidad, o por cualquier otra condición o circunstancia personal o social, de los miembros de la comunidad universitaria, del personal de las entidades colaboradoras o que presten servicios en la centro.
- k) Ejercer, en su caso, las responsabilidades propias del cargo de representación para el que hayan sido elegidos.
- l) Informar a sus representados de las actividades y resoluciones de los órganos colegiados en los que participa, así como de sus propias actuaciones, con la reserva y discreción que se establezcan en dichos órganos.
- m) Participar de forma activa y responsable en las reuniones de los órganos colegiados para los que haya sido elegido.
- n) Contribuir a la mejora de los fines y funcionamiento del centro.
- o) Cualquier otro deber que le sea asignado por el centro en la que está matriculado.

9. REGIMEN DISCIPLINARIO

Barcelona Culinary Hub se rige por el régimen disciplinario estipulado por *la Ley 3/2022, de 24 de febrero, de convivencia universitaria* que enuncia que las faltas se califican como muy graves, graves y leves.

Se consideran faltas muy graves:

- a) Realizar novatadas o cualesquiera otras conductas o actuaciones vejatorias, física o psicológicamente, que supongan un grave menoscabo para la dignidad de las personas.
- b) Acosar o ejercer violencia grave contra cualquier miembro de la comunidad universitaria.
- c) Acosar sexualmente o por razón de sexo.
- d) Discriminar por razón de sexo, orientación sexual, identidad de género, origen nacional, pertenencia a grupo étnico, edad, clase social, discapacidad, estado de salud, religión o creencias, o por cualquier otra causa personal o social.
- e) Alterar, falsificar, sustraer o destruir documentos académicos, o utilizar documentos falsos ante la universidad.
- f) Destruir y deteriorar de manera irreparable o sustraer obras catalogadas del patrimonio histórico y cultural de la universidad.
- g) Plagiar total o parcialmente una obra, o cometer fraude académico en la elaboración del Trabajo de Fin de Grado, el Trabajo de Fin de Máster o la Tesis Doctoral. Se entenderá como fraude académico cualquier comportamiento premeditado tendente a falsear los resultados de un examen o trabajo, propio o ajeno, realizado como requisito para superar una asignatura o acreditar el rendimiento académico.
- h) Incumplir las normas de salud pública establecidas para los centros universitarios, sus instalaciones y servicios, poniendo en riesgo a la comunidad universitaria.
- i) Suplantar a un miembro de la comunidad universitaria en su labor propia o prestar el consentimiento para ser suplantado, en relación con las actividades universitarias.
- j) Impedir el desarrollo de los procesos electorales de la universidad.
- k) Haber sido condenado, por sentencia firme, por la comisión de un delito doloso que suponga la afectación de un bien jurídico distinto, cometido en los centros universitarios, sus instalaciones y servicios, o relacionado con la actividad académica de la universidad.

Se consideran faltas graves:

- a) Apoderarse indebidamente del contenido de pruebas, exámenes o controles de conocimiento.
- b) Deteriorar gravemente los bienes catalogados del patrimonio histórico y cultural de la universidad.
- c) Impedir la celebración de actividades universitarias de docencia, investigación o transferencia del conocimiento.
- d) Cometer fraude académico.
- e) Utilizar indebidamente contenidos o medios de reproducción y grabación de las actividades universitarias sujetas a derechos de propiedad intelectual.
- f) Incumplir las normas de seguridad y salud establecidas por Barcelona Culinary Hub
- g) Acceder sin la debida autorización a los sistemas informáticos de la universidad.

Se consideran faltas leves:

- a) Acceder a instalaciones universitarias a las que no se tenga autorizado el acceso.
- b) Utilizar los servicios universitarios incumpliendo los requisitos establecidos de general conocimiento.
- c) Realizar actos que deterioren los bienes del patrimonio de la universidad.

10. TURNO DE APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y LIMPIEZA

Formar parte de los turnos de aprovisionamiento, almacenaje-conservación y limpieza es parte integral de la formación en Barcelona Culinary Hub y es obligatorio. El alumnado recibirá formación de cómo llevar a cabo cada una de las actividades vinculadas a los turnos que estarán vinculados a actividades didácticas obligatorias.

Los turnos estarán constituidos por equipos de tres personas en turnos rotativos.

El *turno de aprovisionamiento* se encargará de que el producto y los utensilios estén preparados para el inicio de la clase. El turno de aprovisionamiento realizará un diario de gestión del aprovisionamiento, e incluirá aspectos de mejora en la gestión del equipo. Se realizará un taller de carácter obligatorio para llevar a cabo esta tarea.

El *turno de almacenaje* y conservación se encargará de almacenar el producto no perecedero siguiendo las normas de seguridad e higiene, etiquetándolo de forma correcta y gestionando su almacenaje para posterior uso. El turno de almacenaje realizará un diario de almacenaje, e incluirá aspectos de mejora en la gestión del equipo. Se realizará un taller de carácter obligatorio para llevar a cabo esta tarea.

El *turno de limpieza* se responsabiliza de entregar las instalaciones en buen estado y revisará que el resto del equipo de cocina haya realizado un correcto uso de las instalaciones y de los utensilios. Dedicará 45 minutos posteriores a la clase a gestionar los residuos, el lavavajillas, y el secado y almacenamiento de los utensilios utilizados. Se realizará un taller de carácter obligatorio para llevar a cabo esta tarea.

11. GESTIÓN DE PRODUCTO SOBRENTE, GESTIÓN DE LAS ELABORACIONES Y DE LOS RESIDUOS

Al inicio de las clases de técnicas culinarias se informará al alumnado como ha de proceder con el producto sobrante y con las elaboraciones realizadas. El producto sobrante, siempre que sea posible, se almacenará etiquetado en el lugar habilitado para ello bajo las instrucciones recibidas en los talleres de formación de almacenaje.

El uso posterior de las elaboraciones será informado por el profesor/a durante la clase. Las elaboraciones podrán llevarse, almacenarse, desecharse o donarse. Las elaboraciones podrán ser retiradas de las instalaciones si el profesor/a lo autoriza mediante recipientes de cristal. El almacenaje de las elaboraciones puede tener dos objetivos: ser utilizado en las sesiones o asignaturas posteriores y/o para eventos de la escuela. En el caso de la donación, Barcelona Culinary Hub cuenta con acuerdos con ONGs que podrán gestionarlo.

12. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación de evaluación de Barcelona Culinary Hub está basado en el proceso de aprendizaje activo donde el alumnado no sólo replica las elaboraciones, sino que las redefine en función de su estilo y desarrollo profesional.

En las rúbricas de evaluación se tendrá en cuenta: la dificultad de la técnica utilizada, el sabor, la textura y el emplatado. Adicionalmente y en la medida en que el aprendizaje de la gestión es un eje fundamental de la escuela, el alumnado para su propia evaluación hará el pedido ajustado a un presupuesto.

En las asignaturas de técnicas, el alumnado tendrá que ejercer roles de aprovisionamiento, almacenamiento y limpieza.

En la medida en que el trabajo en equipo es un valor fundamental del aprendizaje en Barcelona Culinary Hub la evaluación podrá ser colectiva y no sólo individual.