

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020

“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICO DEL IPES”

**EL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO PARA LA ECONOMÍA SOCIAL - IPES**

En uso de sus facultades legales conferidas en los numerales 2 y 9 del Artículo 18 del Acuerdo del IPES – JD No. 001 de 2007 y,

**CONSIDERANDO**

Que mediante el Acuerdo 257 de 2006, *"por el cual se dictan normas básicas sobre la estructura, organización y funcionamiento de los organismos y de las entidades de Bogotá, distrito capital, y se expiden otras disposiciones"*, en su artículo 76 se transformó el Fondo de Ventas Populares - FVP en el Instituto para la Economía Social - IPES establecimiento público del orden distrital, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio, adscrito a la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.

Que el INSTITUTO PARA LA ECONOMÍA SOCIAL IPES, tiene como misión aportar al desarrollo económico de la ciudad mediante la oferta de alternativas de generación de ingresos a la población de la economía informal que ejerce sus actividades en el espacio público, enfocadas a la formación, el emprendimiento, el fortalecimiento empresarial y la gestión de plataformas comerciales competitivas; así como administrar y desarrollar acciones de fortalecimiento del Sistema Distrital de Plazas de Mercado.

Que la Constitución Política de Colombia en su artículo 2 sostiene que: “Son fines esenciales del estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

Que el IPES en cumplimiento de las funciones establecidas en el Acuerdo 257 de 2006, artículo 79 en asocio con la Embajada del Japón durante el 2019 – 2020 construyó el Centro de Innovación Gastronómico.

Que el Centro de Innovación Gastronómico se construyó con el fin de brindar un espacio específico para la asistencia técnica y la capacitación en conocimientos gastronómicos, en producción de alimentos saludables y manejo higiénico de los mismos a emprendedores de subsistencia y la población sujeta de atención del IPES en Bogotá.

Que el IPES en cumplimiento de las funciones establecidas en el Acuerdo 257 de 2006, artículo 79 en asocio con la Embajada del Japón durante el 2019 – 2020 construyó el Centro de Innovación Gastronómico, con el fin de brindar un espacio específico para la asistencia técnica y la capacitación en conocimientos gastronómicos, en producción de alimentos

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020

“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN  
GASTRONÓMICO DEL IPES”

saludables y manejo higiénico de los mismos a emprendedores de subsistencia y la población sujeto de atención del IPES en Bogotá.

Que la Ley 1014 de 2006 de Fomento a la Cultura del Emprendimiento, establece los principios por los cuales se registrará toda actividad de emprendimiento y los cuales consisten en:

- a) Formación integral en aspectos y valores como desarrollo del ser humano y su comunidad, autoestima, autonomía, sentido de pertenencia a la comunidad, trabajo en equipo, solidaridad, asociatividad y desarrollo del gusto por la innovación y estímulo a la investigación y aprendizaje permanente;
- b) Fortalecimiento de procesos de trabajo asociativo y en equipo en torno a proyectos productivos con responsabilidad social;
- c) Reconocimiento de la conciencia, el derecho y la responsabilidad del desarrollo de las personas como individuos y como integrantes de una comunidad;
- d) Apoyo a procesos de emprendimiento sostenibles desde la perspectiva social, cultural, ambiental y regional.

Que el Centro de Innovación Gastronómico ofrece una oportunidad de desarrollo de capacidades en el manejo de alimentos de una manera integral que favorezca a toda la población de Bogotá.

Que el Centro de Innovación Gastronómico permite mejorar las posibilidades de inserción laboral de la población que participe en procesos de capacitación para el desarrollo de competencias en temas relacionados con gastronomía.

Que el Centro de Innovación Gastronómico es un espacio que permite desarrollar diferentes actividades con el apoyo de otras entidades públicas y privadas para dinamizar la industria alimentaria.

Que el Acuerdo 761 del 2020 por medio del cual se adopta el Plan de desarrollo económico, social, ambiental y de obras públicas del Distrito Capital 2020-2024 “*Un Nuevo Contrato Social y Ambiental para La Bogotá del Siglo XXI*”, establece las políticas públicas Distritales de Productividad, Competitividad y Desarrollo Socioeconómico enfocadas en el emprendimiento en el Propósito 1, “*hacer un nuevo contrato social con igualdad de oportunidades para la inclusión social, productiva y política*”, a través del Logro 7, en el que se plantea “aumentar la inclusión productiva y el acceso a economías de aglomeración con emprendimiento y empleabilidad con enfoque poblacional – diferencial, territorial y de género”.

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020**“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICO DEL IPES”**

Que es importante establecer las normas que se deben tener en cuenta para hacer uso adecuado de las instalaciones y equipos que se encuentran en el Centro de Innovación Gastronómico.

Que en virtud de lo anterior y teniendo en cuenta que el reglamento es un conjunto de normas de obligatorio cumplimiento, conocimiento y acatamiento para todos los beneficiarios, acompañantes, usuarios y demás personas relacionadas con el CIG del IPES, es necesario adoptar el reglamento.

En mérito de lo expuesto,

**RESUELVE:**

**Artículo 1º.** Adoptar el Reglamento del Centro de Innovación Gastronómico del IPES, el cual tiene por objeto regular el uso de los espacios físicos, equipos y utensilios de cocina con los que cuenta el Centro de Innovación Gastronómica, para el desarrollo de las diversas actividades que se realizarán en el Centro.

**CAPITULO I.- DISPOSICIONES Y NORMAS GENERALES****Artículo 2º. Espacios**

El Centro de Innovación Gastronómica, cuenta con los siguientes espacios físicos:

- Aula principal de práctica (cocina) con un área de 79.30 m2.
- Aula de capacitación con 54.00 m2.
- Bodega de alimentos de 28.08 m2.
- Cuarto frío de 7.00 m2
- Zona de Vestieres

**Artículo 3º. Marco Normativo.** La gestión y administración del Centro de Innovación Gastronómico del IPES, tiene como marco jurídico, además de los establecido en la Constitución Política, las disposiciones contempladas en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 5109 de 2005, Decreto 1500 de 2007, Resolución 2115 de 2007, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 749 del 13 de mayo de 2020, Resolución 666 de 2020, Resolución 1050 de 2020 y las demás normas que rijan todo lo relacionado con las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase y almacenamiento de alimentos expedidas por el Gobierno Nacional y Distrital.

**Artículo 4º. Administración.**

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020**“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICO DEL IPES”**

La administración y manejo del Centro de Innovación Gastronómico del Instituto para la Economía Social – IPES, designará un colaborador con la obligación de garantizar el adecuado desarrollo de las actividades dentro del mismo, quien contará en todo momento con el soporte, asesoría y respaldo de la Dirección del IPES, a través de la Subdirección de Emprendimiento, Servicios Empresariales y Comercialización o quien haga sus veces.

**Artículo 5º. Glosario**

Para los efectos del presente Reglamento, se entenderá lo siguiente:

- Actividad Gastronómica: Actividad que se encarga de la preparación de alimentos de modo tal que signifique un proceso cultural que refleja las costumbres de una determinada región. (<https://definicion.mx/gastronomia/>, 2020)
- Actividad Gastronómica dirigida: Es la actividad de preparar un alimento o un producto que se realiza bajo una dirección técnica de un gastrónomo y forma parte del Programa de emprendimiento, desarrollándose con arreglo a los criterios técnicos establecidos por la Dirección General del Instituto para la economía Social – IPES.
- Alimento Inocuo: Es aquel alimento que al ser consumido tenemos la certeza que no causa daño a la salud del consumidor.
- Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la Preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos
- Asistencia técnica: La asistencia técnica es la asistencia no financiera proporcionada por especialistas locales o internacionales. Puede tomar la forma de compartir información y conocimientos, instrucción, formación de habilidades, la transmisión de conocimientos prácticos y servicios de consultoría y también puede implicar la transferencia de datos técnicos. (UNESCO, 2020).
- Aula de capacitación: Lugar donde se realiza la actividad de capacitación con el fin de apoyar la iniciación de un emprendimiento relacionado con la industria alimenticia.
- Capacitación: Acción de impartir conocimientos, capacitar, formar o instruir a alguien.
- Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación,

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020**“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICO DEL IPES”**

envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

- Evento de divulgación: son las actividades coordinadas con Universidades y Centros de formación en Gastronomía, para la socialización de estudios e investigaciones que permitan dinamizar los emprendimientos relacionados con la industria alimenticia que adelanta la población sujeto de atención de la entidad.
- Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- Proceso tecnológico: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.
- Restaurante o establecimiento gastronómico: Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.
- Seguridad alimentaria: Disciplina científica que describe el manejo, la preparación y el almacenamiento de los alimentos de manera que se prevengan las enfermedades transmitidas por ellos.
- Sustancia peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente
- Laboratorio de producción: El área de cocina utilizado en espacios determinados para apoyar la iniciación de un emprendimiento relacionado con la industria alimenticia.

**Artículo 6º. Ámbito de aplicación**

1. Las normas contenidas en el presente Reglamento son de aplicación en las instalaciones en el Centro de Innovación Gastronómica a todas las personas que accedan a las diferentes actividades que aquí se realicen, sean organizadas directamente por el IPES o por entidad pública o privada previamente autorizadas.

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020

“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN  
GASTRONÓMICO DEL IPES”

2. El contenido de este Reglamento es complementario de lo establecido en la regulación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos de capacitación y establecimientos de producción de alimentos del decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud, modificado por la Resolución 2674 de 2013, del INVIMA complementado con el protocolo de bioseguridad de restaurantes establecido por el Ministerio de Salud de Colombia, mediante la resolución 749 de 2020 y Resolución 1050 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social.

## CAPÍTULO II. NORMAS GENERALES DE USO

### Artículo 7º. Acceso

El acceso al Centro de Innovación Gastronómico, supone la aceptación de las normas contenidas en el presente Reglamento.

### Artículo 8º. Uso de las instalaciones

1. Podrán utilizar las instalaciones del Centro de Innovación Gastronómico las personas que estén previamente autorizadas para su uso con el fin de desarrollar alguna de las actividades relacionadas con la industria alimenticia.
2. Al Centro solo podrán ingresar personas mayores de 18 años.
3. El centro de Innovación Gastronómica tiene capacidad de 25 personas en la cocina y en el Salón de capacitación, sin embargo, teniendo en cuenta las condiciones de Pandemia por COVID 19 y para asegurar distanciamiento social y la prevención del contagio, el aforo se podrá limitar al número de personas que quepan en los sitios a un distanciamiento de 2 metros, para personas que no presenten síntomas ni signos de alarma de COVID 19.

### Artículo 9º. Horario de uso

Se podrá hacer uso de las instalaciones del centro en el horario de 8.:00 a.m. a 5:00 p.m. de lunes a viernes.

## CAPITULO III. DERECHOS, DEBERES Y PRÁCTICAS PROHIBIDAS A LOS USUARIOS.

### Artículo 10. Derechos de los usuarios

1. Tener acceso a la siguiente información sobre los servicios del Centro:

FO-066  
V-05

Calle 73 N° 11-66  
PBX. (+57) 2976030  
Línea Gratuita  
(+57) 018000124737  
www.ipes.gov.co

Página 6 de 16



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN  
GASTRONÓMICO DEL IPES”

- a) La oferta de servicios y su forma de acceso.
  - b) Las instalaciones y los equipamientos Disponibles.
  - c) Los horarios de prestación del servicio.
  - d) La suspensión de servicios por cualquier incidencia que se produzca.
2. Disponer de instalaciones y equipamientos culinarios en buenas condiciones de uso y accesibles para la actividad a realizar.
  3. Conocer la identidad del personal bajo cuya responsabilidad se presta el servicio y ser atendidos con respeto y cortesía por parte del personal que lo presta.
  4. Recibir el servicio por personal con la cualificación adecuada.
  5. Formular cualquier sugerencia, reclamación o queja y ser contestado en el plazo establecido, en los términos que indica el código de ética de la entidad a través de P.Q.R.
  6. Ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición respecto a sus datos personales, según lo establecido en la normativa de protección de datos de carácter personal.
  7. Utilizar las instalaciones en las condiciones que garanticen la protección de su salud y seguridad, conforme a la normativa reguladora.
  8. Exigir el cumplimiento del presente Reglamento por medio de los empleados y de los responsables de la gestión del centro.

**Artículo 11. Deberes de los usuarios**

Son deberes de los usuarios de las instalaciones:

1. Presentar un documento de identidad al ingreso al Centro de Innovación
2. Gastronómica.
3. Hacer adecuado uso de las instalaciones, con la indumentaria apropiada y respetando la normativa específica en cada caso.
4. Respetar el material, los equipamientos, instalaciones y demás dependencias, colaborando en su mantenimiento.
5. Respetar los horarios y funcionamiento de los servicios, atendiendo en cualquier caso a las indicaciones del personal de las instalaciones
6. Mantener siempre una actitud correcta y de respeto hacia los demás usuarios y personal de los servicios.

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN  
GASTRONÓMICO DEL IPES”

7. Cumplir lo establecido en la normativa vigente, en especial, lo relativo al consumo de tabaco, alcohol y sustancias estupefacientes.
8. No acceder a los recintos con recipientes o envases de vidrio, metal o cualquier otro material contaminado o consumiendo alimentos previamente destapados.
9. Cumplir y respetar las normas generales contenidas en este Reglamento.
10. Los acompañantes, espectadores y demás personas que no estén haciendo uso de las instalaciones deberán permanecer fuera de las áreas de producción o preparación.
11. Presentar buena higiene personal y cumplir lo reglamentado en el Capítulo III artículos 11, 12, 13 y 14 de la resolución 2674 DE 2013 del INVIMA.
12. En caso de realizar prácticas de elaboración de alimentos se debe portar uniforme de color claro que consta como mínimo de: Gorro blanco, tapabocas, bata u overol blanco, zapato bajito, cerrado, de material antideslizante.

**Artículo 12. Prácticas prohibidas para los usuarios.**

1. Impedir u obstruir el normal funcionamiento de la instalación del Centro de Innovación gastronómica.
2. Utilizar las instalaciones o cualquiera de sus elementos para un uso distinto de aquél para el que está concebidos.
3. Realizar cualquier tipo de actos que puedan ocasionar daños a las instalaciones, equipos, paredes, pisos o a cualquiera de sus elementos.
4. Impedir el uso de la instalación o de cualquiera de sus elementos a otros usuarios.
5. Acceder con animales a las instalaciones, excepto en los casos previstos legalmente.
6. Acceder a las instalaciones con vehículos de cualquier índole, salvo cuando dispongan del espacio habilitado para ello, por el tiempo limitado a la duración de la actividad.
7. Introducir mesas, sillas, sombrillas y cualquier otro mobiliario.
8. Practicar juegos con o sin elementos, salvo en las zonas habilitadas para ello.
9. Utilizar reproductores de música con o sin auriculares mientras se está en actividades de asistencia técnica o capacitación
10. Arrojar sustancias, residuos o cualquier tipo de desperdicio fuera de los recipientes destinados a tal fin.
11. Introducir objetos en el agua, salvo en los supuestos previstos en esta norma.
12. Comer en las áreas de preparación de alimentos o fuera de las zonas habilitadas para ello.
13. Introducir o exhibir pancartas, símbolos, emblemas o leyendas que, por su contenido o por las circunstancias en las que se exhiban o utilicen pueda ser considerado como un acto que incite o fomente los comportamientos violentos, xenófobos, racistas, o como un acto de manifiesto desprecio a los participantes en la actividad realizada.
14. Introducir armas, bengalas, petardos explosivos o cualquier producto inflamable, fumígeno o corrosivo.
15. Encender fuego, si las debidas precauciones y medidas de seguridad.

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020**“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICO DEL IPES”**

16. Realizar reportajes fotográficos o de vídeo, sin autorización expresa.
17. Sub arrendar, ceder o prestar el derecho de uso de los espacios con reserva a terceras personas o entidades sin autorización expresa.
18. Toda persona que acceda a las instalaciones padeciendo enfermedad infecto-contagiosa transmisible por contacto físico o vía aeróbica, o con síntomas de COVID 19 sin el conocimiento o la autorización previa de los servicios médicos municipales competentes será responsable de las consecuencias derivadas de dicha conducta.
19. Consumir sustancias psicoactivas dentro de las instalaciones del Centro de Innovación Gastronómico.
20. Sustraer elementos, equipos, menaje o dotación del Centro de Innovación Gastronómico.
21. El Instituto para la Economía Social- IPES no será responsable:
  - a) De las lesiones que pueda sufrir el usuario salvo que sean consecuencia de un mal estado de la instalación o de sus equipamientos.
  - b) De los daños derivados del incumplimiento del presente Reglamento o del mal uso de las instalaciones o equipamientos.

**Artículo 13. Pérdida de la condición de usuario**

El incumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento y en particular de los deberes impuestos a los usuarios o la realización de prácticas prohibidas conlleva la pérdida de dicha condición con la consiguiente obligación de abandonar o la prohibición de acceder a las instalaciones

Sin perjuicio de lo establecido en el apartado anterior los usuarios causarán baja en los servicios prestados por el Centro por los siguientes motivos:

- a) Por prescripción médica.
- b) Por voluntad del usuario, dentro de los plazos y condiciones establecidos para ello.

**Artículo 14. Medidas para restablecer el orden y funcionamiento del servicio.**

La administradora del Centro de Innovación Gastronómica como representante de la entidad podrá adoptar medidas para restablecer el orden y funcionamiento del servicio, sin perjuicio de la proposición de la instrucción de los expedientes sancionadores que correspondan.

Podrán proceder a negar el acceso o expulsar del Centro de Innovación Gastronómico a las personas, cuyas acciones pongan en peligro la seguridad o tranquilidad de los usuarios, y en todo caso a los que incurran en alguna de las siguientes conductas:

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020**“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICO DEL IPES”**

- a) Cualquier infracción de las normas que se contienen en este Reglamento y que se refieran a la utilización de las instalaciones. En tal sentido, se valorará en el acto la situación concurrente, teniendo en cuenta circunstancias como la gravedad de la falta, el caso omiso a las advertencias para que se elimine esa infracción, el perjuicio manifiesto de inmediato a otros usuarios, reincidencia conocida, y otras de similar índole.
- b) Realizar actos contrarios a la convivencia social, moral, higiene, salubridad u otras conductas antisociales.
- c) Estar bajo el efecto de sustancias psicoactivas o consumo de alcohol.

**Artículo 15. Documentos de consulta**

El Centro de Innovación Gastronómica pondrá a disposición del usuario que quiera consultar un ejemplar íntegro del presente Reglamento.

También Existirán a su disposición en la oficina del centro de Innovación Gastronómico impresos generales de solicitud de préstamo y formatos de tramitación de sugerencias y reclamaciones

**Artículo 16. Reclamaciones y sugerencias.**

Los usuarios podrán realizar sus reclamaciones y sugerencias a través de los diferentes procedimientos establecidos en el IPES como redes sociales, formato de PQRS o buzón de quejas y sugerencias.

**CAPÍTULO IV. VESTUARIOS, GUARDAROPA.****Artículo 17. Zona de vestier**

Las instalaciones del Centro de Innovación Gastronómica dispondrán de un vestuario para el cambio de atuendo de los usuarios donde dejará su traje de calle para pasar a vestir el uniforme de labor indicado de acuerdo a lo reglamentado en la resolución 2674 de 2013 del INVIMA capítulo III. ART 14 numerales 2 y 3.

- a) Los usuarios utilizarán los vestuarios para realizar su cambio de atuendo.
- b) Las personas discapacitadas y aquellas personas que precisen utilizar los vestuarios valiéndose de otra, podrán acceder acompañados de ella.

**Artículo 18. Guardarropa.**

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020**“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICO DEL IPES”**

El Centro de Innovación Gastronómico contará con guardarropas individuales, podrán utilizarse exclusivamente durante el tiempo que el usuario esté realizando las prácticas gastronómicas y/o procesos productivos.

Parágrafo: El IPES no se hace responsable de los objetos depositados en los roperos del Centro de Innovación Gastronómica

**Artículo 19. Uso del guardarropa**

Para hacer uso del guardarropa deberá presentarse un documento, el usuario recibirá una ficha que entregará para retirar las prendas y objetos depositados. Si el usuario no dispusiese de la ficha se le entregarán las prendas y objetos depositados, al final de la jornada y después de haber salido el último usuario, previa identificación de los mismos dejando constancia de ello en el documento impreso que le facilitará al efecto, presentando el documento acreditativo de la identidad y firmando el correspondiente documento.

La ropa de calle, incluido el calzado, debe estar empacada en una bolsa plástica y guardada en un casillero individual durante el tiempo que esté en las instalaciones del Centro de Innovación Gastronómico.

**CAPITULO V. DEL USO DE LA SALA DE CONFERENCIAS Y LA COCINA.****Artículo 20. Solicitud préstamo de espacio.**

Para hacer uso de alguno o de los dos espacios del Centro de Innovación Gastronómica, se debe solicitar la reserva en el formato establecido remitiendo la solicitud por oficio dirigido a la Subdirección de Emprendimiento, Servicios Empresariales y Comercialización o por correo electrónico a [sausuario@ipes.gov.co](mailto:sausuario@ipes.gov.co)

El plazo de presentación de la solicitud será de 15 días antes de la realización del evento. Las solicitudes se atenderán en el estricto orden de llegada, respetado su respectivo turno de radicado.

**Artículo 21.** Una vez se haya estudiado la solicitud, se dará respuesta escrita, en caso de ser positiva, el interesado tendrá 8 días para confirmar su reserva y presentar los documentos o soportes que se requieran para la formalización de la reserva.

Transcurrido dicho plazo sin comunicación alguna por parte del peticionario, el IPES podrá disponer del espacio concedido para otros solicitantes.

**Artículo 22. Uniforme**

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020**“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICO DEL IPES”**

Para el uso del espacio de cocina, es indispensable que acorde a lo establecido en el Decreto 3075 se porte un uniforme de color claro, con cierres o cremalleras, y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

**Artículo 23. Uso del espacio de cocina.**

Las actividades de asistencia técnica o capacitación en el espacio de cocina siempre deben comenzar a la hora indicada.

El trabajo se desarrollará en equipos de trabajo, cada equipo estará conformado por máximo 6 personas o como disponga el Chef – o profesional orientador de la práctica de acuerdo con la actividad a desarrollar; cada equipo de trabajo contará con los implementos y materia prima necesaria para el desarrollo de la actividad.

A espacio de cocina está prohibido ingresar bolsos, maletines y objetos personales, ya que estos se pueden convertir en focos de contaminación, únicamente se debe ingresar los implementos de cocina y lo necesario para tomar notas.

A las clases o prácticas no se debe llevar acompañantes de otros programas o personas que no pertenezcan a la Institución.

Está totalmente prohibido poner los pies sobre los entrepaños de las mesas de trabajo, este acto ameritará la exclusión de la actividad.

**Artículo 24. Equipos y Utensilios**

Los implementos de cocina estarán ubicados en cada isla de trabajo sólo podrán ser usados hasta que el Chef – o profesional orientador lo indique de acuerdo a la práctica a desarrollar.

En caso de requerir elementos adicionales se solicitarán a la administración del Centro de Innovación Gastronómico.

Los implementos de cocina y los equipos que se manejan están a disposición para el buen desarrollo de la práctica, se debe mantener en las mejores condiciones y como se entreguen, deberá regresar.

En el evento en que algún implemento del menaje de cocina no se encuentra en condiciones óptimas, se deberá dar aviso al administrador del Centro de Innovación Gastronómico.

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020

“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN  
GASTRONÓMICO DEL IPES”

## CAPÍTULO VI. - UTILIZACIÓN DE UNIDADES DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA PARA PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS.

### Artículo 25. Cumplimiento de normas higiénico sanitarias.

Toda persona que haga uso de las instalaciones de cocina y equipos de proceso del Centro de Innovación Gastronómico deberá tener certificación de asistencia al curso de manipulación de alimentos con fecha de expedición no superior a 1 año, así como, cumplir con lo reglamentado en el capítulo III de la resolución 2674 DE 2013 del INVIMA, en lo referente a prácticas higiénicas y medidas de protección del personal manipulador de alimentos.

**Parágrafo:** Toda persona que no cuente con las medidas higiénico sanitarias necesarias o que en el registro de ingreso presente temperatura superior a 38° C tenga resultados de COVID-19 positivo no podrá ingresar a las prácticas.

## CAPITULO VII - PROCEDIMIENTO PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIALES, HERRAMIENTAS, OBJETOS, MERCANCÍA O INSUMOS

### Artículo 26. Recepción de materiales, herramientas, objetos, mercancía o insumos.

Para la recepción de materiales, herramientas, objetos, mercancía o insumos, se debe:

- a) Programar la recepción de insumos y productos en horarios diferentes a las horas pico.
- b) Verificar la limpieza y desinfección a carros transportadores, canastillas, bandejas, y demás utensilios antes y después de cada proceso.
- c) Cumplir con lo reglamentado en el numeral 3 del anexo técnico del protocolo COVID 19 para restaurantes y centros de producción de alimentos, reglamentado mediante la resolución 749 del 13 de mayo de 2020.
- d) Prohibir la manipulación de teléfonos celulares durante la entrega, el manejo de alimentos, mercancías y atención al público.
- e) Solicitar a todos los integrantes de la cadena de abastecimiento: productores, proveedores, distribuidores y comercializadores, cumplir con lo reglamentado en el protocolo COVID 19 de la resolución 749 del 13 de mayo de 2020.
- f) Realizar labores de limpieza y desinfección en la sala de proceso al iniciar y al finalizar el proceso y lavarse las manos cada vez que sea necesario por efectos de evitar la contaminación cruzada
- g) Elaborar y ejecutar un protocolo de limpieza y desinfección de forma permanente en zonas de cargue y descargue de mercancías. Esta actividad se debe realizar con una periodicidad mínima de 3 horas con desinfectantes que tengan acción viricida.

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020**“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICO DEL IPES”**

- h) La persona encargada de recibir productos, materiales o mercancías, debe diligenciar el formato de registro de clientes con dirección y teléfono de cada uno.
- i) Ubicar los productos en un punto de trabajo o mesa para ser recogidos por una persona que se encuentre en el interior para evitar el contacto entre el que entrega y el que recibe.

**CAPITULO VIII. TIPO DE FALTAS****Artículo 27. Faltas gravísimas.**

Se consideran muy graves las siguientes infracciones:

- a) El uso inadecuado de las instalaciones del Centro de Innovación Gastronómica, del material o equipos de cocina, que suponga una perturbación relevante de la convivencia y afecte de manera grave, inmediata y directa a la tranquilidad o al ejercicio de las actividades que aquí se realizan.
- b) Impedir el uso del Centro de innovación Gastronómica o de sus elementos a otros usuarios.
- c) Impedir u obstruir gravemente el normal funcionamiento de la instalación del Centro de Innovación Gastronómico
- d) El deterioro grave y relevante o la sustracción de equipamientos, infraestructuras, instalaciones, elementos o material del Centro de Innovación Gastronómico
- e) La agresión física al personal del Centro de Innovación Gastronómico o a otro usuario.
- f) Introducir o exhibir pancartas, símbolos, emblemas o leyendas que, por su contenido o por las circunstancias en las que se exhiban o utilicen pueda ser considerado como un acto que incite o fomente los comportamientos violentos, xenófobos, racistas, o como un acto de manifiesto desprecio a los participantes en la actividad realizada
- g) Introducir armas, bengalas, petardos explosivos o cualquier producto inflamable, fumígeno o corrosivo.
- h) Encender fuego en el salón de conferencias o pasillos.
- i) Consumir o ingresar en el Centro de Innovación Gastronómico bajo el efecto de sustancias alucinógenas, psicotrópicas y alcohólicas.
- j) Hurtar o dañar, equipos, menaje o algún elemento de dotación del Centro de Innovación Gastronómico.

**Artículo 28. Faltas graves**

Se consideran faltas graves:

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020**“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICO DEL IPES”**

- a) El uso inadecuado de las instalaciones del Centro de Innovación Gastronómico, del material o del equipamiento cuando no concurren las circunstancias para calificarlas de muy graves.
- b) El deterioro de equipamientos, infraestructuras, instalaciones, elementos o material de la instalación del Centro de Innovación Gastronómico cuando no se considere muy grave.
- c) La agresión verbal al personal del Centro de Innovación Gastronómico o a otro usuario.
- d) No respetar los horarios y funcionamiento del Centro de Innovación Gastronómico.
- e) El incumplimiento de la normativa vigente sobre consumo de tabaco, alcohol y sustancias estupefacientes.
- f) Hacer uso de los servicios del Centro de Innovación Gastronómico con recipientes o envases de vidrio, metal o cualquiera otro metal que no sea papel, cartón o plástico.
- g) Acceder con animales a las instalaciones, excepto en los casos previstos legalmente.
- h) Acceder a las instalaciones con vehículos de cualquier índole, salvo cuando dispongan del espacio habilitado para ello, por el tiempo limitado a la duración de la actividad y previo pago, en su caso, del precio público correspondiente.
- i) No abonar la tasa, precio público o tarifa que corresponda o acceder con el título de uso de otro usuario.
- j) Impartir clases sin autorización.
- k) Introducir mesas, sillas, sombrillas, tumbonas y cualquier otro mobiliario.
- l) Introducir objetos en el agua, para contaminarla, salvo en los supuestos previstos en esta norma.
- m) Realizar reportajes fotográficos o de vídeo, sin autorización expresa.

**Artículo 29. Faltas leves**

Se consideran faltas leves:

- a) Usar las instalaciones del Centro de Innovación Gastronómico sin la indumentaria apropiada.
- b) No presentar el título de uso a requerimiento del personal de la instalación.
- c) Utilizar reproductores.
- d) Arrojar sustancias y residuos o cualquier tipo de desperdicio fuera de los recipientes destinados a tal fin.
- e) Comer dentro de las zonas de producción de alimentos o fuera de las zonas habilitadas para ello.
- f) No atender las indicaciones del personal de las instalaciones

RESOLUCIÓN No. 349 de 2020

“POR LA CUAL SE ADOPTA EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN  
GASTRONÓMICO DEL IPES”

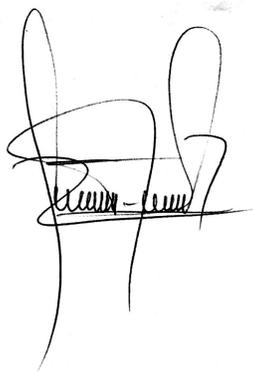
- g) Cualquier otro incumplimiento de los deberes o la realización de actuaciones prohibidas a los usuarios en este Reglamento, cuando no den lugar a una falta grave o muy grave.

**Artículo 30.** La presente resolución rige a partir de su expedición.

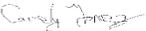
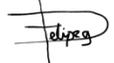
**COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dado en Bogotá D, C; a los \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) días del mes de \_\_\_\_\_ de 2020.

03 de noviembre del 2020



**LIBARDO ASPRILLA LARA**  
Director General

	NOMBRE, CARGO O CONTRATO	FIRMA	FECHA
Elaboró	Gilma Espinosa Díaz – Ingeniera de Alimentos Contratista SESEC		25-10-2020
	Carmen Elisa Gómez García, Profesional Especializada SESEC		
Aprobó	Cristian Felipe González Guerrero Valbuena, Subdirector de Emprendimiento, Servicios Empresariales y Comercialización		25-10-2020
Revisó	Omar Alberto de Jesús González Rodríguez, Asesor SJC-CPS No. 020 /2020		26-10-2020
	Diana Cecilia Gálvez Roa, Subdirectora Jurídica y de Contratación.		26/10/2020
	Nathanael Kennedy Machado Núñez, Asesor de Dirección – CPS No. 009 /2020	ORIGINAL FIRMADO	26/10/2020
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para firma del Director General del Instituto para la Economía Social IPES			