OCS-lSTJ-SO-No 040-2023-ACTA-No, OCS-SO-lSTJ-No 040-2023-DMQ 21 DE DICIEMBRE DEL 2023

EL HONORABLE ÓRGANO COLEGIADO SUPERIOR

CONSIDERANDO

Que, el artículo 27 de la Constitución de la República del Ecuador vigente establece que: "la educación se centrará en el ser humano y garantizará su desarrollo holístico, en el marco del respecto a los derechos humanos, al medio ambiente sustentable y a la democracia; será participativa, obligatoria, intercultural, democrática, incluyente y diversa, de calidad y calidez; impulsará la equidad de género, la justicia, la solidaridad y la paz; estimulará el sentido crítico, el arte y la cultura física, la iniciativa individual y comunitaria, y el desarrollo de competencias y capacidades para crear y trabajar".

Que, el artículo 353, numeral 1. de la Constitución de la República del Ecuador, establece: "El sistema de educación superior se regirá por: 1. Un organismo público de planificación, regulación y coordinación interna del sistema y de la relación entre sus distintos actores con la Función Ejecutiva. (…)".

Que, el artículo 350 de la Constitución de la República del Ecuador dispone que: "el sistema de educación superior "tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetivos del régimen de desarrollo".

Que, el artículo 3 de la Ley Orgánica de Educación Superior, menciona que: "la educación superior es de carácter humanista, intercultural y científica constituye un derecho de las personas y un bien público social que, de conformidad con la Constitución de la República, responderá al interés público y no estará al servicio de intereses individuales y corporativos".

Que, el artículo 4 de la Ley Orgánica de Educación Superior, define que: "el derecho a la educación superior consiste en el ejercicio efectivo de la igualdad de oportunidades, en función de los méritos respectivos, a fin de acceder a una formación académica y profesional con producción de conocimiento pertinente y de excelencia. Las ciudadanas y los ciudadanos en forma individual y colectiva, las comunidades, pueblos y nacionalidades tienen el derecho y la responsabilidad de participar en el proceso educativo superior, a través de los mecanismos establecidos en la Constitución y esta Ley".

Que, el artículo 114 de la Ley Orgánica de Educación Superior, define que: "La formación técnica y tecnológica tiene como objetivo la formación de profesionales de tercer y cuarto nivel técnico-tecnológico orientada al desarrollo de las habilidades y destrezas relacionadas con la aplicación, coordinación, adaptación e innovación técnico-tecnológica en procesos relacionados con la producción de bienes y servicios".

Que, el artículo 4, literal a) del Reglamento del Régimen Académico señala que las: "Las funciones sustantivas que garantizan la consecución de los fines de la educación superior, de conformidad con lo establecido en el artículo 117 de la LOES, son las siguientes: a) Docencia.- La docencia es la construcción de conocimientos y desarrollo de capacidades y habilidades, resultante de la interacción entre profesores y estudiantes en experiencias de enseñanza-aprendizaje; en ambientes que promueven la relación de la teoría con la práctica y garanticen la libertad de pensamiento, la reflexión crítica y el compromiso ético".

Que, el artículo 22 del Reglamento del Régimen Académico define: "las actividades de aprendizaje que procuran el logro de los objetivos de la carrera o programa académico, desarrollan los contenidos de aprendizaje en relación con los objetivos, nivel de formación, perfil profesional y especificidad del campo del conocimiento. La organización del aprendizaje, a través de las horas y/o créditos, se planificarán en los siguientes componentes: a) Aprendizaje en contacto con el docente; b) Aprendizaje autónomo; y, c) Aprendizaje práctico-experimental (que podrá ser o no en contacto con el docente)".

Que, el artículo 25 del mismo Reglamento del Régimen Académico establece que: "el aprendizaje práctico- experimental es el conjunto de actividades (individuales o grupales) de aplicación de contenidos conceptuales, procedimentales, técnicos, entre otros, a la resolución de problemas prácticos, comprobación, experimentación, contrastación, replicación y demás que defina la IES"

Que, en el modelo de acreditación del CACES establece que: "(…) la formación práctica en el entorno académico normado al interior de la institución, que busca desarrollar en los estudiantes habilidades de pensamiento y destrezas sensoriales y motoras requeridas para el trabajo profesional.(…) La formación práctica se desarrolla en aulas, laboratorios, talleres y otras áreas, cuya existencia, equipamiento, insumos y otros recursos, así como el número de puestos de aprendizaje, garantizan la base material adecuada para este proceso de formación (…)".

En ejercicio de las competencias y atribuciones el Órgano Colegiado Superior:

RESUELVE APROBAR:

LA REFORMA DEL REGLAMENTO DESECHOS Y DESPERDICIOS PARA LOS TALLERES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

CAPÍTULO I

DEL ALCANCE y DEL OBJETO

Art. 1. - Alcance. – El presente reglamento se aplicará a la formación práctica de carrera de gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Japón y deberán ser cumplidos por las autoridades, profesores, estudiantes y personal técnico de apoyo.

Art. 2. - Objeto. -El presente reglamento tienen como objeto la sostenibilidad ambiental y correcto manejo de desechos, que contribuya a fortalecer una cultura de responsabilidad de la comunidad del ISTJ, hacia el medio ambiente y con las futuras generaciones.

TÍTULO II

MANEJO DE DESECHOS

CAPÍTULO I

DESECHOS ORGÁNICOS – INORGÁNICOS - LÍQUIDO

Art.3. - Definición. - La correcta gestión de residuos es parte de las competencias y funciones, genéricas y específicas, necesarias para llevar a cabo la dirección y gestión de una cocina. Los residuos generados en los talleres de gastronomía suponen un problema de salubridad y de impacto medioambiental que afecta en todos los parámetros de la gastronomía.

Los residuos de las cocinas tienen un alto contenido orgánico y son un foco potencial de diferentes tipos de plagas e infecciones, además de ser residuos altamente contaminantes.

Art. 4. - Tipos de residuos en la cocina

Principalmente los podemos clasificar, según su tratamiento en:

Residuos sólidos urbanos, que son, generalmente residuos reciclables (todo tipo de envases de vidrio, papel, etc.)

Residuos grasos, procedentes de aceites y otras grasas empleadas para cocinar.

Residuos orgánicos (restos de las comidas elaboradas y residuos generados durante la elaboración de los platos).

Art. 5. - Como gestionar los residuos en el taller.- Se entiende a la gestión de residuos, como el proceso de reciclaje que contemple:

a) Seguir una serie de pautas para la buena gestión de los residuos, para minimizar el impacto ambiental y para prevenir riesgos para la salud humana (infecciones, contagios, plagas, etc.).
b) Los residuos sólidos se deben tratar como los residuos sólidos que se generan en los talleres. El contenedor verde se debe destinar a los residuos orgánicos, para que puedan ser reciclados. Los envases de cartón y papel se deben arrojar en el contenedor azul. Y en el contenedor amarillo, las latas, envases de cartón y plástico.
c) Talleres y/o laboratorios generan residuos orgánicos, por lo que es conveniente, tener sus propios contenedores de colores, aunque también pueden hacer uso de los contenedores del sistema público de recogida de basuras.

Una compra eficiente con envases grandes y productos a granel contribuye a reducir el consumo de plásticos y cartones.

Art. 6. - Gestión de los residuos grasos

Los residuos grasos se deben almacenar en contenedores para su posterior desecho con empresas autorizadas.

Esto es necesario evitar su mal desecho en alcantarillados, césped o zonas de alto tránsito, ya que, esto es altamente contaminante para el medio ambiente.

Art. 7. - De los desechos. - Los desechos orgánicos – inorgánicos tienen por objeto controlar el manejo, almacenamiento en salas de proceso y desalojo de materiales contaminantes que puedan arriesgar la inocuidad de los productos.

a) Comprende el conjunto de actividades relacionadas con la producción, clasificación, recolección, transporte, tratamiento disposición final.
b) El uso correcto de los contenedores de basura según su clase por lo que los estudiantes identifican por el color del tipo de desecho. Sea este orgánico, inorgánico y líquido.
c) Los orgánicos corresponden a desechos de proceso: cáscaras de frutas, residuos de cortes de carnes, pescado, cáscaras de huevos, residuos de hortalizas y leguminosas, o cualquier otro desecho que se produjere durante el proceso de elaboración de productos que no puede ser utilizada para producir cualquier producto terminado.
d) Los Inorgánicos corresponden a papeles, plásticos flexibles (fundas, láminas, etiquetas) o cartones producidos en los distintos procesos productivos de la clase y de diferentes áreas.
e) Los líquidos se disponen de trampa de grasa donde se acumulan los residuos líquidos con los sólidos que llevan en suspensión. Es necesario vaciar y limpiar dicha trampa de grasa con una frecuencia.
f) El manejo de los desechos está definido por el personal de limpieza del instituto que hace del manejo adecuado de los desechos, como el proceso de su recolección de cada área y talleres.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA: Notificar el contenido de la presente resolución a los involucrados a través del medio que defina el Rectorado

SEGUNDA: Subir a la plataforma la presente resolución.

TERCERA: Cualquier reforma o modificación deberá ser discutida y aprobada por el Órgano Colegiado Superior del Instituto Superior Tecnológico Japón.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente resolución entrará en vigencia a partir de su aprobación.

Dada en la Ciudad de San Francisco de Quito, DM., en Sesión Ordinaria del Órgano Colegiado Superior, a los 21 días del mes de diciembre del 2023.

Firmado electrónicamente por:
SIXTO HIPOLITO BACA PINTO

Dr. Sixto Baca Pinto

RECTOR (E) ISTJ

Firmado electrónicamente por:
MERCY VIVIANA YANCHA RUIZ

Abg. Viviana Yancha Ruiz

SECRETARIA PROCURADOR ISTJ