

Bogotá, septiembre 04 de 2024

Apreciado(a) estudiante mateísta.
Programa de Gastronomía en modalidad virtual.

Cordial saludo.

La Fundación Universitaria San Mateo, se complace invitarlo(a) a las **tutorías prácticas de manera presencial** los días sábados, en la sede principal, para los estudiantes del programa de Gastronomía en modalidad virtual, las cuales inician el **sábado 07 de septiembre de 2024**, de acuerdo a los horarios que se indican más adelante. **Estas tutorías no tienen ningún costo.**

Como los cupos son limitados, es importante que si está interesado(a) diligencie lo antes posible el formulario de inscripción y de esta manera le estaremos dando respuesta a su solicitud por medio del correo institucional. Debe tener en cuenta que, en caso de querer tomar más de una tutoría, estas no se crucen de horario. Para la aprobación, se tendrá en cuenta el número de cupos en el orden de inscripción.

El enlace del formulario para la inscripción es:

<https://forms.gle/2zTNwTiDSNZkX1dX9>

Por otra parte, para la asistencia a las tutorías presenciales debe cumplir con las siguientes indicaciones:

1. Portar el carnet institucional (digital) para el ingreso y salida, ya que sin este no podrá entrar a la sede (en PDF en su dispositivo móvil o impreso). En caso de no tenerlo, puede ingresar a:

<https://apps.sanmateo.edu.co/pub/carnetdigital/>

2. Llevar y utilizar bata blanca durante las prácticas
3. Mantener las unas cortas y sin esmalte
4. El cabello debe permanecer recogido, tipo cebolla
5. Llevar y utilizar cofia desechable, durante las prácticas
6. Llevar y utilizar tapabocas desechables, durante las prácticas
7. Los hombres deben ir afeitados



8. No utilizar joyas (aretes, piercing, pulseras, anillos), durante las prácticas.
9. No utilizar maquillaje, durante las prácticas.
10. Llevar un candado para el casillero.
11. Llevar y utilizar zapatos planos antideslizante

Recuerde además que:

1. Debe conocer y acatar las normas de convivencia emanadas en el Reglamento Estudiantil para programas virtuales.
2. Seguir las indicaciones del docente a cargo de la tutoría práctica.
3. Mantener el orden, y facilitar el normal desarrollo de las actividades académicas.
4. Es requisito obligatorio, para el acceso a las Instalaciones de la Institución presentar el carné estudiantil, por ser éste el documento de identidad para todos los efectos de la relación académica con la Institución es de carácter intransferible y de uso exclusivamente personal.
5. Abstenerse de ingresar a la Institución y/o a cualquier actividad académica, acompañado de persona ajena a la Institución, incluidos menores de edad (bebés, infantes, preadolescentes, adolescentes). No se permiten personas acompañantes
6. Asistir puntualmente y participar de forma activa a todas las tutorías y actividades académicas.
7. Tener un comportamiento digno, respetuoso y cordial con los directivos, docentes, empleados, trabajadores, condiscípulos y en general con toda la comunidad académica.
8. Abstenerse de utilizar lenguaje, despectivo, agresivo, ofensivo o peyorativo personalmente, dentro de las Instalaciones de la Institución.
9. Velar por el mantenimiento y conservación de las cocinas, equipos, materiales e implementos muebles y demás enseres y elementos, que le sean suministrados para el desarrollo de sus actividades y responder en caso de daño o pérdida de los mismos.

Si asiste puntualmente y cumple a cabalidad con todas las tutorías prácticas que seleccionó, tendrá un 20% de nota adicional en el módulo correspondiente.



CRONOGRAMA Y TUTORIAS DISPONIBLES

TUTORIA	HORARIO	LABORATORIO	FECHA INICIAL	FECHA FINAL	CUPOS
ELECTIVA I (TECNICOS) (COCTELERIA)	11:00 AM A 02:00 PM	A106	07 DE SEPTIEMBRE	28 DE SEPTIEMBRE	10
TECNICAS DE SERVICIO	03:00 PM A 06:00 PM	A106	07 DE SEPTIEMBRE	28 DE SEPTIEMBRE	3
PANADERIA	07:30 AM A 10:30 AM	A508	07 DE SEPTIEMBRE	28 DE SEPTIEMBRE	10
CARNES Y AVES	11:00 AM A 02:00 PM	A506	07 DE SEPTIEMBRE	23 DE NOVIEMBRE	5
COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA	11:00 AM A 02:00 PM	A508	07 DE SEPTIEMBRE	23 DE NOVIEMBRE	8
PESCADOS Y MARISCOS	03:00 PM A 06:00 PM	A507	07 DE SEPTIEMBRE	23 DE NOVIEMBRE	11
BEBIDAS: *TECNICAS DE SERVICIO *BEBIDAS DESTILADAS *COCTELERIA *ENOLOGIA	07:30 AM A 10:30 AM	A106	14 DE SEPTIEMBRE	02 DE NOVIEMBRE	22
CONSERVACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS + COCINA BASICA	11:00 AM A 02:00 PM	A507	14 DE SEPTIEMBRE	19 DE OCTUBRE	22
CONTABILIDAD Y COSTOS DE A Y B	03:00 PM A 06:00 PM	B203	05 DE OCTUBRE	23 DE NOVIEMBRE	9
ELECTIVA II (TECNICOS) (AMASIJOS)	07:30 AM A 10:30 AM	A508	05 DE OCTUBRE	23 DE NOVIEMBRE	9

Cordialmente,

DORIS STELLA ORDUY RUIZ

Coordinadora Académica programas virtuales

Fundación Universitaria San Mateo

