



## LINEAMIENTO DE USUARIOS INSCRITOS AL CURSO DE CAPACITACIÓN “PREPARACIÓN DE ALIMENTOS” DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CAPACITACIÓN EN GASTRONOMÍA

Estimado(a) participante:

En El Claustro entendemos la educación como la transformación del ser de los hombres y mujeres, a través de la cual es posible el diseño y la realización de una vida que valga la pena ser vivida. A continuación, te comunicamos los lineamientos en los cuales se desarrollará el curso de capacitación y las actividades en las que participarás.

### 1.- De las asistencias, retardos y faltas

Para recibir la constancia de participación debes:

1.1 Considerar la siguiente tabla, donde se establecen el número de faltas permitidas para obtener la constancia.

Programa	No. de faltas permitidas
Cursos y talleres de 7 a 10 sesiones	2 faltas
Cursos y talleres de 4 a 6 sesiones	1 falta
Cursos y talleres de 2 a 3 sesiones	0 faltas

1.2 La tolerancia es de 15 minutos para tener asistencia en la clase.

1.3 Se considerará retardo pasados los 15 minutos de tolerancia; tres retardos equivalen a una falta.

### 2.- De los justificantes

2.1 Para justificar las inasistencias por motivos de salud, deberás enviar por correo electrónico y presentar a la coordinación el justificante médico. Dicho documento **NO es reemplazable** por recetas médicas o similares.

El documento deberá contar con: logotipo y sello de la institución de salud pública o privada que lo emita, fecha, nombre completo del alumno, motivo de la inasistencia, firma autógrafa, nombre del médico y cédula profesional. Es indispensable que en el documento se exprese la fecha de la inasistencia.

2.2 Para justificar las inasistencias por motivos laborales, deberás enviar y presentar a la coordinación el documento que avale que el motivo ha sido por causas relacionadas con este ámbito.

El documento deberá contar con: logotipo y sello de la empresa que lo emita, fecha, nombre completo del alumno, motivo de la inasistencia, nombre completo y firma autógrafa del responsable del área y número telefónico. Es indispensable que en el documento se exprese la fecha de la inasistencia.

2.3 Para validar el justificante, deberás enviarlo por correo electrónico y presentarlo en la coordinación **máximo seis días hábiles** posteriores a la fecha de la inasistencia.

### 3.- Del comportamiento en las sesiones

3.1 El comportamiento de los participantes, profesores y administrativos será siempre en el marco del respeto a las ideas y opiniones de los otros.

3.2 Está prohibido consumir alimentos dentro de las cocinas y salones. El consumo de líquidos está permitido.

3.3 Por reglas de convivencia e higiene, cuando te dispongas a probar alimentos, deberás hacer uso de utensilios como: cucharas o tenedores, nunca directamente con los dedos.

3.4 Por seguridad y para un mejor aprovechamiento de las sesiones, te pedimos evitar el uso del celular.

3.5 Al inicio, durante y al final de la sesión deberás:

- Lavar equipo y utensilios.
- Dejar el material en las condiciones como les fue entregado; limpio, seco y ordenado.
- Dejar despejadas mesas de trabajo y tarjas.
- No tirar grasa, papel o basura a las tarjas.
- Separar la basura orgánica de la inorgánica y cuidar el agua.



#### 4.- Del uniforme

Todas las consideraciones del uniforme, han sido establecidas pensando en lo más importante para nosotros, tu seguridad. Las características aplican para todos los géneros.

Indispensablemente, **antes de ingresar a las cocinas**, debes portar:

- 4.1 Red, proporcionada por la universidad. En caso de extraviarla podrás comprarla en la coordinación.
- 4.2 Camisa o blusa blanca de manga larga. Para evitar quemaduras, se sugiere usar telas naturales.
- 4.3 Mandil completo, <sup>1</sup> liso, sin logotipos de empresas o instituciones académicas.
- 4.4 Pantalón negro, con dobladillo a la altura del talón, se sugiere usar telas naturales.
- 4.5 Zapatos negros, cerrados, sin tacón y antiderrapantes. Se sugiere que el calzado no presente agujetas.
- 4.6 Calcetines que lleguen por arriba del tobillo.
- 4.7 El uniforme deberá estar limpio, planchado y en buenas condiciones de uso y apariencia.
- 4.8 Por lo menos, dos trapos de cocina limpios y en buenas condiciones (color y diseño a tu consideración).
- 4.9 Se sugiere el uso de telas naturales, éstas son menos inflamables que las sintéticas.
- 4.10 En caso de no cumplir con el uniforme como se ha expresado, tu ingreso a la clase se considerará con falta. Excepto en el caso del mandil, cuando no usarlo se considerará retardo. Te recordamos que tres retardos equivalen a una falta.
- 4.11 En caso de no cumplir con el punto 4.5 o presentarse con prendas que están prohibidas y pongan en riesgo tu seguridad o la de tus compañeros, por razones de seguridad, no podrás ingresar a la sesión y se considerará falta.

**Está prohibido el uso de: capris, leggings, shorts, faldas, vestidos, pants, medias, zapatillas, sandalias, botas, tenis, botines, crocs, flats; o cualquier tipo de prenda que ponga en riesgo tu seguridad o la de tus compañeros.**

#### 5.- De las consideraciones de higiene y limpieza

- 5.1 Las uñas deben estar cortas y sin esmalte.
- 5.2 El cabello debe estar totalmente dentro de la red.
- 5.3 El uso de accesorios está restringido a aretes pequeños; no se permiten relojes, pulseras, anillos, cadenas, collares, esclavas, gargantillas, entre otros accesorios de cualquier material.
- 5.4 Si usas barba y/o bigote, debe estar limpio y recortado. En caso de ser necesario te solicitaremos usar cubre bocas.

#### Recomendaciones de seguridad

##### Para prevenir cortaduras:

- Utilizar los cuchillos sólo para los fines a ellos destinados. No deben de usarse para abrir latas ni botellas.
- Nunca tomar un cuchillo que se resbale o caiga, alejar los pies.
- Mantener los utensilios que se rompen (platos y vasos) fuera del área de producción.
- No dejar cuchillos en tarjas.
- No desplazarse con cuchillos.

##### Para prevenir quemaduras:

- Se debe asumir que las agarraderas de las ollas, charolas o insertos, posiblemente estén calientes, nunca tomarlos con las manos desprotegidas. Utilizar trapos.
- Al destapar ollas y hornos, hacerlo hacia el lado contrario a uno para que el vapor se dirija al lado opuesto a la cara.
- Verificar que los pilotos estén prendidos, especialmente antes de encender un quemador.

##### Para prevenir incendios:

- Se deben localizar los extintores de fuego.
- Ubicar la toma de gas principal en la cocina en la que te encuentres; en caso de emergencia deberás cerrarla.
- Mantener las puertas y pasillos despejados.
- No utilizar suéteres o prendas similares debajo de la filipina, ya que estos se pueden prender con facilidad.
- Evitar el uso de telas sintéticas.

---

<sup>1</sup> Este programa NO incluye mandil, por lo que deberás adquirirlo por tu cuenta tomando en cuenta las características enlistadas en el punto 4.3



**Para prevenir caídas:**

- Avisar al instructor o al personal de limpieza cualquier derrame.
- En cocina se debe caminar, no correr.
- Mantener los pasillos libres, no mochilas o bolsas.

**6.- Solicitud de cancelación (baja) posterior a la confirmación del curso de capacitación**

6.1 En caso de que posterior a la confirmación del inicio del curso de capacitación, y hasta un día antes del comienzo de la primera clase, el participante solicite la baja del programa en el que se inscribió, acepta que del total del pago que haya realizado, se le descuenta, al momento del reembolso, un 20% (veinte por ciento) por concepto de gastos administrativos.

**7.-Solicitud de cancelación (baja) al inicio y durante el curso de capacitación**

7.1 Una vez iniciado el curso de capacitación no se podrá efectuar el reembolso del pago realizado, bajo ninguna circunstancia.

**8.- Ingreso a las sesiones del curso de capacitación**

8.1 El acceso a las sesiones del curso de capacitación será permitido únicamente a la persona que aparezca en la lista de registro y acredite su identidad a través de una identificación oficial vigente. Es indispensable que, al momento de realizar la inscripción, los datos que se registren sean los mismos de la persona que se presentará en el inicio del curso de capacitación. En caso de que la persona que se presente no corresponda al nombre que aparece en la lista, el acceso será negado. En el supuesto anterior, no hay reembolsos.

**9.- Conformidad con los lineamientos**

9.1 El participante declara haber leído los presentes lineamientos, por lo que, al realizar su inscripción al curso de capacitación acepta lo señalado en el mismo.

En caso de emergencia, seguir las instrucciones del personal de seguridad