	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página <b>1</b> de <b>12</b>

## 1. Objetivo.

Informar acerca de las condiciones de orden, higiene y seguridad de los talleres de especialidad y demás actividades prácticas de las carreras de Gastronomía y Hotelería, y los requisitos que deberán cumplir los estudiantes para participar de ellas, mediante estándares de presentación personal y directrices para su ingreso y permanencia.

## 2. Documentos Relacionados.

Documentos relacionados		
N°	Nombre de documento	Origen de documento
1	Instructivo Administración de Laboratorios y Talleres	Interno

## 3. Definiciones.

a) No aplica.

## 4. Descripción de las Actividades.

El presente instructivo debe ser conocido y cumplido por todos los **Estudiantes** del Centro de Formación Técnica e Instituto Profesional INACAP matriculados en los Programas de Estudio de Gastronomía, específicamente para participar de los talleres de Cocina, Pastelería y Restaurant.


### 4.1. Uniforme y Herramientas de Trabajo

- Talleres de Cocina y Pastelería


#### a) Uniforme de uso en Talleres de Cocina y Pastelería:

- Chaqueta blanca de cocina (sin vivos de colores) con manga larga, botones blancos (con una o dos corridas de botones, cuello mao, con nombre y apellido bordado bajo el logo INACAP, al centro. Siempre limpio y bien planchado. Ejemplo logo y nombre:

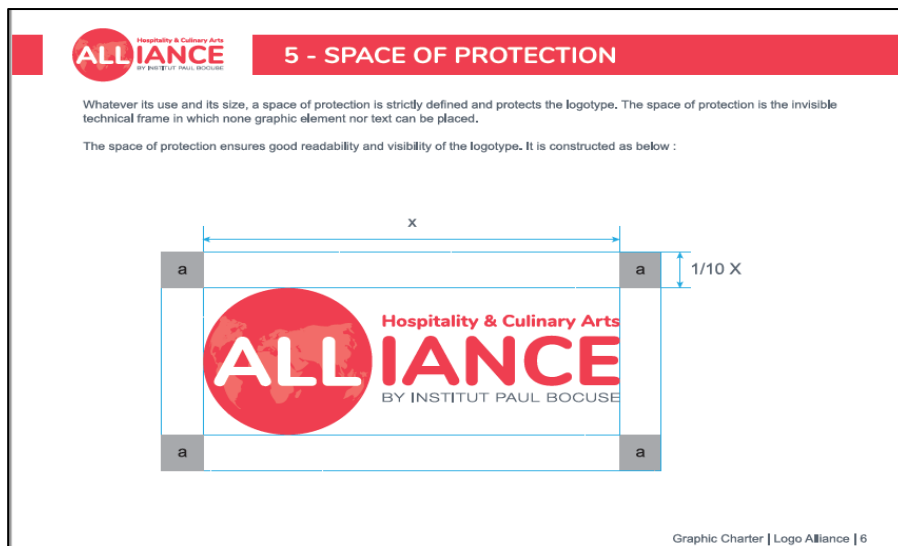
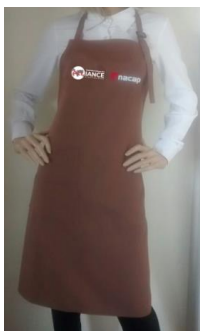



	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página 2 de 12

- Pantalón diseño “Pie de Poule”.
- 2 mandiles blancos.
- 1 pechera café (2° semestre).
- 2 paños blancos de género de toalla (30x40 cms.) (Huascas).
- Suelos negros para cocina con planta de goma, antideslizantes, sin orificios, siempre bien lustrados (**No se permite el uso de zapatillas, zapatos de vestir ni sandalias**).
- Gorro de tela blanco tipo champiñón (no se permite gorro alto).
- Malla desechable para el pelo.
- Pañuelo de cuello blanco.
- Mascarilla y guantes solo para usos especiales y cuando la asignatura lo requiera.
- Calcetines negros lisos.
- Pechera café sobre el uniforme de taller, para los estudiantes que realicen servicio a clientes.

	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página <b>3</b> de <b>12</b>

### Fotos de referencia



	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página 4 de 12

**b) Presentación Personal para el Ingreso a Talleres de Cocina y Pastelería**


- Cuerpo, cara y manos muy limpias.
- Cara sin maquillaje.
- Si tiene pelo largo, éste debe estar totalmente tomado.
- Gorro debe cubrir la totalidad del pelo.
- Uñas cortas, sin pintar.
- Sin joyas (anillos, pulseras, aros, piercing).
- Uniforme completo, limpio y bien planchado.
- suecos negros, para cocina, con planta de goma, antideslizantes (sin orificios).
- Prohibido el uso de zapatillas y sandalias.

**c) Herramientas de Trabajo necesarias en Talleres de Cocina y Pastelería.**

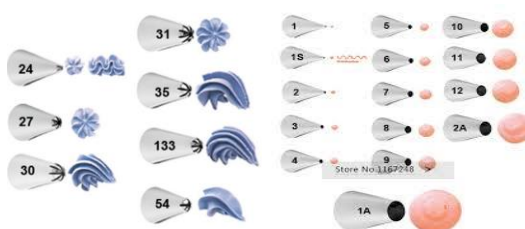
**Cada estudiante deberá contar con los siguientes instrumentos:**

- 1 cuchillo de medio golpe, hoja de 20 cm.
- 1 cuchillo de oficio o puntilla
- 1 cuchillo torneador
- 1 pelador de verduras
- 1 astil
- 1 espátula lisa pastelera
- 1 espátula angular
- 1 guante de acero de seguridad
- 1 cuchillo de sierra 20 cm.
- 1 mezquino
- 1 brocha



	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página 5 de 12

- 1 batidor manual de varillas blandas, de 40 cm. de largo máximo
- 1 manga pastelera N° 36 (desechable o de género)
- 1 juego de boquillas lisas y risadas



- 1 termómetro digital o análogo (de -18°C a +150°C aprox.)

- Cuchara de medidas



- Raspa



- Tijeras, regla de 30cm


- Cuchara y tenedor para degustación

- Pinceles planos (2 delgados y 1 mediano y 1 grueso)



- Estecas



	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página <b>6</b> de <b>12</b>

Los **Estudiantes** deben ingresar a los Talleres con todas las herramientas de trabajo especificadas anteriormente, ya que se utilizan tanto en cocina como en pastelería.

Los Estudiantes deberán cumplir las exigencias legales para el porte de armas cortantes o punzantes:

En conformidad al artículo 288 bis del Código Penal, ***sufrirá la pena de presidio menor en su grado mínimo, o multa de 1 a 4 UTM al que “en espectáculos públicos, en establecimientos de enseñanza o en vías o espacios públicos en áreas urbanas portare dichas armas, cuando no pueda justificar razonablemente su porte.”***


En consecuencia:

1. Deberá trasladar las herramientas de trabajo en estuches o cajas especiales.
2. Sólo podrá sacar los cuchillos y demás herramientas dentro del taller o actividad académica.
3. Conjuntamente con las herramientas y cuchillos, deberá portar la **constancia** que, para este efecto, le será entregada por la Institución.

- **Talleres de Restaurant**

**a) Uniforme de uso en Talleres de Restaurant**

- Camisa blanca para hombres / Blusa blanca para mujeres (cuello redondo). En ambos casos debe ser lisa, sin diseños y de manga larga. En invierno se permite el uso de camiseta blanca debajo de la blusa, sin cuello ni dibujos.
- Pantalón formal negro, recto, de gabardina o lana, con basta de 1 a 2 dedos sobre el suelo. No se permite tela de jeans.
- Corbata negra para hombre / pañuelo de gaza chiffon, color mostaza, para mujeres.
- Chaqueta de vestir negra lisa, sin brillo.
- Cinturón negro, sin brillos, tachas u otros adornos y hebilla sencilla.

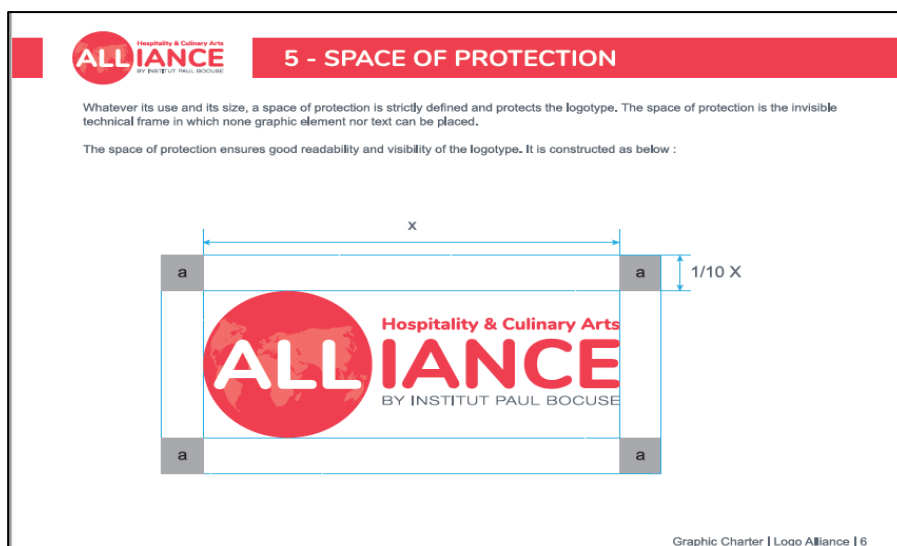
	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página 7 de 12


- Calcetines negros lisos para hombres/ Medias de color natural para mujeres.
- Zapatos negros, bien lustrados, planta de goma. Para mujeres, pueden ser con taco máximo de 3 cms. (normal o chino, con planta de goma). No se permite el uso de zapatillas, bototos u otro.
- Pechera color café, liso, logo Paul Bocuse al costado izquierdo. Logo INACAP al costado derecho. En el centro el nombre y apellido del alumno. Bolsillo con dos divisiones al costado derecho a la altura de la pierna.

b) **Presentación Personal para el Ingreso a Talleres de Restaurant**

- Pelo limpio. Corto, o largo completamente tomado en moño, con elástico o colet negro. Usar horquillas y/o gel si es necesario.
- De preferencia sin maquillaje, y en caso de usarlo deberá ser suave, sólo en tonos pastel.
- Uñas limpias, cortas, sin pintar.

**Fotos de referencia**



	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página <b>8</b> de <b>12</b>

**b) Herramientas de Trabajo necesarias en Talleres de Restaurant**

Un descorchador profesional “de dos tiempos”  
 Un encendedor a gas o fósforos  
 Una tabla con apretador de 16 x 12 cms.  
 Lápiz pasta retractable azul o negro  
 Un reloj tradicional  
 Dos paños de servicio 40 x 70 cm (tela trevira blanca)  
 Dos paños de repaso 40 x 70 cm (tela algodón blanca)  
 Un candado  
 Barredor de Mesa  
 Cuaderno o archivador para tomar notas



Descorchador profesional “de dos tiempos”


**4.2. Normas sobre Ingreso y Permanencia en Talleres y Actividades Prácticas (incluye participación en eventos programados como actividades prácticas).**

**a) Ingreso:**

Para ingresar a talleres y actividades prácticas, los estudiantes deberán:

- vestir el uniforme correspondiente, las herramientas de trabajo y la presentación personal indicadas en el presente instructivo.
- Portar las fichas técnicas de la asignatura, impresas.
- Ser puntuales en la hora de ingreso. No podrán ingresar estudiantes atrasados, quedando en este caso ausentes en el registro de asistencia.
- No se permite ingresar a los Talleres con bolsos, mochilas y objetos personales diferentes a los implementos de trabajo dentro de estos. (ver normas sobre uso de casilleros, letra c)



	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página 9 de 12


**b) Permanencia:**

Durante el desarrollo y por todo el tiempo de duración de clases y talleres, los estudiantes deberán:

- Mantener apagados y guardados los teléfonos móviles y otros dispositivos, no estando permitido hablar por teléfono, enviar o recibir mensajes, hacer fotos, grabar videos.
- Permanecer dentro de la clase, taller o actividad, y no salir o ausentarse sin autorización del correspondiente docente, a menos que se trata de un caso de fuerza mayor.
- Utilizar utensilios y equipamiento personal, sin intercambiarlos o cambiarlos entre los talleres, a menos que cuenten con autorización expresa del **Coordinador de Área** o del **Director de Carrera**.
- Sólo en forma excepcional y con **autorización expresa del docente a cargo**, los estudiantes podrán:
  - ✓ sacar materias primas, productos semielaborados y/o elaborados.
  - ✓ Ingresar y usar celulares.
  - ✓ Ingresar y usar notebook, netbook, table, ipad o similares.
  - ✓ Fotografiar, grabar o hacer videos.
  - ✓ ingresar a bodegas y pañol y/o retirar materiales de bodegas y pañol.
  - ✓ permanecer en los talleres fuera del horario de clases.
- La clase, taller o actividad termina cuando el docente a cargo la dé por finalizada, al término del horario respectivo.


**c) Uso de casilleros:**

- Los estudiantes podrán usar los casilleros que se encuentren disponibles, exclusivamente por el tiempo de duración de la jornada de taller en que le corresponda participar.
- Para su uso, se deberá contar con un candado personal.
- Se recomienda no guardar artículos de valor en los casilleros.
- El Estudiante debe desocupar el casillero después de cada taller.
- Las pertenencias no retiradas oportunamente serán guardadas durante 15 días hábiles en la Sede.
- El Estudiante deberá, en todo momento, hacer buen uso de los casilleros.
- No se permite utilizar los casilleros fuera del horario de clase de cocina y/o pastelería, panadería y restaurante.
- La Sede no se hará responsable de posibles pérdidas o robos desde los casilleros.

	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página <b>10</b> de <b>12</b>

**4.3. Normas Generales de Higiene y Seguridad en relación a todas las actividades a que alude el presente instructivo (incluyendo eventos planificados como actividades prácticas).**

- Lavarse las manos – según especificaciones del Reglamento Sanitario de los Alimentos- antes de comenzar a trabajar, antes de manipular vajilla, cuchillería, cristalería y mantelería; antes y después de manipular carnes o verduras: inmediatamente después de ir al baño, después de tener contacto con la basura u otros elementos contaminados; y todas las veces que sea necesario.
- Si el **Estudiante** tiene una enfermedad susceptible de ser transmitida por los alimentos o si tiene heridas abiertas o infectadas, infecciones cutáneas, diarrea o alergias, deberá comunicárselo inmediatamente al Académico. El uso de guantes no exime de la necesidad de lavarse las manos. Los guantes deberán estar en perfectas condiciones de limpieza y sin roturas.
- Utilizar las herramientas de trabajo personales solo dentro de los talleres de INACAP y/o recintos donde se desarrollen las actividades planificadas, y no en las demás dependencias de la Institución.
- Utilizar herramientas de trabajo pertenecientes a la Institución sólo dentro de talleres y recintos en donde se desarrollen las actividades planificadas, sin que esté permitido utilizarlas en otras dependencias de la Institución, ni sacarlas fuera del recinto.
- Comunicar de manera inmediata a los Encargados y/o Académico cualquier irregularidad de que tomen conocimiento, acerca de las instalaciones y/o equipos.
- Dejar limpio y ordenado el lugar de trabajo, al finalizar el uso del Taller o actividad.
- Velar siempre por la correcta aplicación del Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Por razones de higiene y seguridad, queda expresamente prohibido, tanto en área de producción como de servicios, lo siguiente:
  - ✓ Usar uniforme de talleres durante los traslados desde y hacia la Sede.
  - ✓ Usar uniforme de talleres en clases lectivas.
  - ✓ Jugar o correr portando material de trabajo o insumos, tales como cuchillos, botellas de vidrio, gases inflamables, fuego, platos calientes, etc.
  - ✓ Masticar chile.

	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página <b>11</b> de <b>12</b>

- ✓ Comer.
- ✓ Ingresar a talleres, mientras se encuentre, por alguna situación puntual de salud, utilizando algún elemento que pudiera resultar peligroso para su seguridad dentro del taller, o para la seguridad de los demás asistentes.
- ✓ Realizar prácticas antihigiénicas, tales como escupir, hurgarse la nariz, boca y oídos, estornudar sobre los alimentos, sonarse.
- ✓ Fumar.
- ✓ No hablar sobre los platos con alimentos.

#### 4.4. Incumplimientos.


Se deja constancia que el incumplimiento de las normas del presente instructivo, podría generar responsabilidades y eventuales procedimientos de investigación interna con aplicación de las sanciones asociadas, en conformidad a la reglamentación académica vigente en la Institución.

#### 5. Registros del Proceso.

Registros del Proceso						
Nombre	Almacenamiento	Protección	Recuperación		Retención	Disposición Posterior
			Responsable	Indexación		
No aplica.						

#### 6. Anexos.

- a) [Compromiso del Estudiante del CFT INACAP](#)
- b) [Compromiso del Estudiante del IP INACAP](#)
- c) [Constancia de la calidad de alumno del área y autorización para porte de herramientas para estudiantes de gastronomía, en las condiciones que se indican.](#)

	<b>Instructivo Orden, Higiene y Seguridad</b> <b>Carreras de Gastronomía y Hotelería - Talleres de Especialidad</b>	Versión	1.1
		Fecha Aprobación	Octubre / 2019
	Desarrollo del Ciclo del Alumno/Participante	Páginas	Página <b>12</b> de <b>12</b>

## 7. Control de Cambios.

Control de Cambios			
Versión	Fecha	Tema modificado	Resumen de modificaciones
1.0	Marzo / 2018	Versión Inicial	No aplica
1.1	Octubre / 2019	Ampliación del alcance.	Se actualiza el contenido del documento y se incorpora lo relativo a los talleres de Hotelería. Se cambia el nombre del instructivo en consistencia con la ampliación del alcance.

## 8. Control de Aprobación.

Control de Aprobación			
	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Nombre	Susana Martínez L.	Gerencia Asuntos Jurídicos	Patricio Qüense A.
Cargo	Asesor Área Hotelería y Gastronomía		Director Escuela de Hotelería, Turismo y Gastronomía
Fecha	Octubre / 2019	Octubre / 2019	Octubre / 2019