

## Estimados **Estudiantes de Gastronomía:**

**Bienvenidos** a ser parte de nuestra Escuela de Gastronomía DuocUC. A continuación, detallamos las normativas de funcionamiento interno de la Escuela de Gastronomía, para el buen uso de los talleres y áreas comunes, además de la buena convivencia.

En nuestras carreras existen estándares de higiene y presentación personal para poder ingresar a los talleres de cocina, pastelería, talleres demostrativos y salas de cata. Estos estándares van en línea con lo establecido por el **SEREMI de Salud** y buscan cuidar la higiene de los alumnos, las instalaciones, las materias primas, los utensilios y los insumos. Deben respetarse y cuidar su correcto uso.

### **Para ingresar a los talleres de Gastronomía debes traer uniforme completo:**

- 2 chaquetas de cocina blancas, botones blancos, mangas largas, sin ribetes de colores.
- Logotipo Duoc UC bordado en color azul y amarillo en ambas solapas (según logo de la Institución).
- Nombre del estudiante bordado en color negro debajo del logotipo de Duoc UC.
- 2 pantalones en tela gabardina pie de pollo blanco y negro.
- 2 mandiles blancos.
- 2 paños de cocina de algodón blanco (huasca).
- Zuecos de cocina antideslizantes. **\*\*NO ZAPATILLAS\*\***
- 2 gorros de tela tipo champiñón.

### **De la presentación personal en los talleres de gastronomía:**

- Uñas cortas, sin esmalte, sin anillos y manos limpias.
- Prohibido el uso de pestañas postizas y uñas postizas.
- Persona afeitada, sin bigotes ni barba.
- Pelo largo debe ir dentro de cofia, más gorro de cocina, sin chasquilla.
- Sin accesorios como pulseras, aros, collares, cadenas, expansores, entre otros.
- Sin maquillaje.
- Está prohibido el uso de perfumes y/o colonias, debido al aprendizaje del olfato.
- Uniforme limpio y planchado.
- Zuecos limpios. **\*\* NO ZAPATILLAS\*\***

**De las herramientas de trabajo en talleres de cocina:**

- 1 cuchillo medio golpe, hoja de 20 a 25 cms.
- 1 astil.
- 1 cuchillo de oficio o puntilla.
- 1 cuchillo torneador.
- 1 cuchillo fileteador de pescados (opcional).
- 1 cuchillo sierra 20 cms.
- 1 pelador de verduras.
- 1 lámina de silicona para hornear tipo silpat.
- 1 mixer tipo minipimer con vaso para trabajar (metálica).
- 1 manga pastelera 18 a 20 cm (medida sin boquilla).
- 2 boquillas lisas herméticas (se sugiere marca Ateco línea 800).
- 2 boquillas rizadas herméticas (se sugiere marca Ateco línea 800).
- 2 boquillas dentadas herméticas (se sugiere marca Ateco línea 800).
- 6 moldes flaneros 15 cms. (Timbal de aluminio).
- 1 exprimidor de cítricos de tijera.
- 1 tenaza de 30 cms. de acero inoxidable.
- 1 mezquino de una pieza de silicona de 40 cms.
- 1 espátula lisa de 20 cms. de una pieza (el total de la espátula debe medir 20 cms.).
- 1 espátula angular de 20 cms. de una pieza (el total de la espátula debe medir 20 cms.).
- 1 espátula carpintera de 20 cms. de una pieza (el total de la espátula debe medir 20 cms.).
- 1 balanza de gramo a gramo (1 grs a 5 kilos).
- 1 batidor manual de varillas de acero inoxidable de 25 cms.
- 1 termómetro digital de sonda (grados Celsius).
- 1 tijera multiuso.
- 1 piedra de asentar.
- 1 estuche porta cuchillos.
- 1 maleta de herramientas para guardar el mixer y el cuchillo sierra.
- 1 tenedor principal.
- 1 cuchara sopera principal.
- 1 libreta de notas y lápiz grafito o similar.

**Para ingresar a los talleres de Servicio (Vino, Cervezas y Mixología, Servicio de Comedores Básico y Servicio de Comedores Avanzado), debes traer uniforme completo:**

- 1 pantalón de vestir color negro.
- 2 pecheras negras con nombre y logotipo DuocUC bordado.
- 2 camisas/blusas de vestir blancas.
- 1 corbata negra.
- 1 par zapatos negros (cómodos y lustrados) y calcetines negros. **\*\*No zapatillas\*\***

**De la presentación personal en servicio de salón comedor:**

- Uñas cortas, sin esmalte, sin anillos y manos limpias.
- Persona afeitada, sin bigotes ni barba.
- El pelo largo debe ir amarrado en forma de tomate para evitar contaminación de las mesas.
- Sin accesorios como pulseras, aros, collares, cadenas, expansores, entre otros.
- Sin maquillaje; sólo brillo en los labios en el salón comedor.
- Uniforme limpio y planchado.
- No uso de perfumes y/o colonias, debido al aprendizaje del olfato.

**De las herramientas de trabajo en talleres de Servicio (Vino, Cervezas y Mixología, Servicio de Comedores Básico y Servicio de Comedores Avanzado):**

- 1 descorchador de dos tiempos.
- 1 lito negro.
- 1 Jigger.
- 1 coctelera de acero inoxidable.
- 1 paño de algodón blanco para repasar cristalería.

**Para opciones de compra, contacta a tu Director o Directora de Carrera.**

A modo referencial, dejamos las siguientes imágenes.

