

Estimados Estudiantes de Gastronomía 2026:

Bienvenidos a ser parte de nuestra Escuela de Gastronomía Duoc UC.

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, los insumos y la prevención de riesgos. Deben respetarse y cuidar su correcto uso.

Prohibido: Está estrictamente prohibido ingresar a los talleres de clases **bajo los efectos de drogas y/o alcohol**, según reglamento académico de DuocUC y no está permitido por ningún motivo el **retirar materias primas, preparaciones del recinto y herramientas**. Después de la degustación en una clase, lo que quede, deberá ser descartado como desecho académico. Es fundamental cumplir con estas instrucciones, ya que su incumplimiento conlleva sanciones significativas conforme a las normativas establecidas.

Talleres de gastronomía

Para ingresar a los talleres de Gastronomía debes traer uniforme completo- se solicitan 2 unidades de cada uno para no tener problemas cuando se ensucien. Los 2 paños de cocina sí son para cada clase de taller.

- 2 chaquetas de cocina blancas, botones blancos, mangas largas, sin ribetes de colores.
- Logotipo Duoc UC bordado en color negro y amarillo en ambas solapas, ubicado en el centro (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 color blanco idealmente, de lo contrario con el menor diseño y color posible.
- Zuecos de cocina antideslizantes color negro, sin orificios. **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, piercings, entre otros.
- Sin maquillaje.
- Está prohibido el uso de perfumes y/o colonias, debido al aprendizaje del olfato.
- Presentarse siempre con Uniforme limpio y planchado.
- Uso obligatorio de zuecos antideslizantes siempre limpios. Está prohibido el uso de ZAPATILLAS; es imprescindible resguardar la seguridad ante caídas.

De la manipulación de los alimentos

De acuerdo con el reglamento sanitario de los alimentos, se deben aplicar todos los cuidados mencionados en el mismo, por ejemplo:

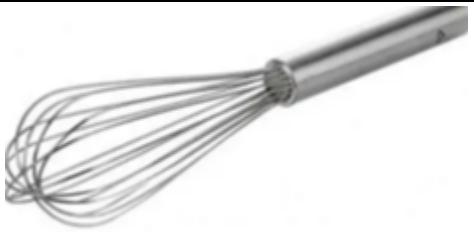
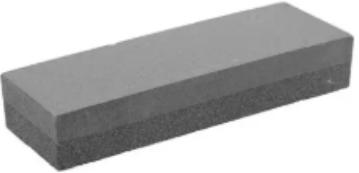
- Cuidar las normas de presentación personal
- Cuidar la trazabilidad de los insumos
- Cuidar la cadena de frío
- Cuidar la cadena de calor
- Cuidar la contaminación cruzada
- Utilizar tablas de colores para los distintos insumos y preparaciones
- Cuidar la trazabilidad de los residuos de acuerdo con el procedimiento de los mismos.
- Cuidar el uso correcto de los artículos de aseo, jabón, sanitizantes, detergentes y desengrasantes, entre otros.

De las herramientas de trabajo en talleres de cocina:

NOMBRE HERRAMIENTA	IMAGEN DE REFERENCIA
1 cuchillo medio golpe, hoja de 20 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 (para gastronorm 1/1).	A rectangular silicone baking mat with a red border and a textured surface, designed for use in a standard 1/1 gastronorm pan.
1 mixer tipo minipimer con vaso para trabajar (brazo metálico).	A white hand blender with a grey control panel and a metal whisk attachment, standing next to a clear glass measuring cup.
1 manga pastelera de tela de 25 cm aprox (medida sin boquilla).	A white piping bag made of cloth, with a small logo patch that reads "Hornear y Decorar" and "www.knasta.cl". A black button at the bottom right corner of the image contains the website address "knasta.cl".
2 boquillas lisas herméticas (se sugiere marca Ateco línea 800).	A single, tapered, metallic straight piping tip, commonly used for frosting or filling pastries.

2 boquillas rizadas herméticas (se sugiere marca Ateco línea 800).	
6 moldes flaneros 7-10 cms. (Timbal de aluminio).	
1 exprimidor de cítricos de tijera.	
1 tenaza de 30 cms. de acero inoxidable.	
1 mezquino para temperatura de silicona de 30 cms.	
1 espátula angular de 20 cms y 30 cms contando el mango.	

1 espátula para plancha 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 principal.	
1 Brocha de pelos no silicona.	
1 Raspa Plástica	
1 libreta de notas y lápiz grafito o similar.	

Talleres de Servicio

Para ingresar a los talleres de Servicio (Servicio de Comedores Básico, Servicio de Comedores Avanzado y Vino, Cervezas y Mixología), 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.
- Corbata negra.
- 1 par zapatos negros (cómodos y lustrados) y calcetines negros. **No zapatillas**

De la presentación personal en servicio de salón comedor (básico y avanzado) y Vino, Cervezas y Mixología :

- 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, piercing, collares, cadenas, expansores, entre otros.
- Sin maquillaje; sólo brillo en los labios en el salón comedor.
- Uniforme limpio y planchado.
- No usar 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:

Chaqueta blanca de cocina con logo Duoc en el centro y debajo el nombre del alumno	
Pantalón pie de poule (pie de pollo)	
Mandil blanco	
Gorro de tela tipo champiñón	

Zuecos de cocina antideslizantes sin orificio	
Pechera negra con logo Duoc en el centro y debajo el nombre del alumno	
Zapatos de vestir Hombre de alto tránsito (cómodos) para estar de pie	
Zapatos de vestir Mujer de alto tránsito (cómodos) para estar de pie	