

## 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).



1 mixer tipo minipimer con vaso para trabajar (brazo metálico).



1 manga pastelera de tela de 25 cm aprox (medida sin boquilla).



2 boquillas lisas herméticas (se sugiere marca Ateco línea 800).



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

<p>1 espátula para plancha de 20 cms. de una pieza (el total de la espátula debe medir 20 cms.).</p>	
<p>1 balanza de gramo a gramo (1 grs a 5 kilos).</p>	
<p>1 batidor manual de varillas de acero inoxidable de 25 cms.</p>	
<p>1 termómetro digital de sonda (grados Celsius).</p>	
<p>1 tijera multiuso.</p>	
<p>1 piedra de asentar.</p>	

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.	

**A modo referencial, dejamos las siguientes imágenes:**

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

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

