

Lineamiento de usuarios inscritos a <u>clases únicas y talleres presenciales</u> del Centro de Investigación y Capacitación en Gastronomía (CICG) de la Universidad del Claustro de Sor Juana

Estimado(a) participante:

A continuación, te comunicamos los lineamientos en los cuales se desarrollarán las clases únicas, talleres 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
Talleres de 7 a 10 sesiones	2 faltas
Talleres de 4 a 6 sesiones	1 falta
Talleres de 2 a 3 sesiones	0 faltas

- 1.2 La tolerancia es de 15 minutos a partir del inicio programado, para tener asistencia en la clase.
- 1.3 Se considerará retardo pasados los 15 minutos de tolerancia; tres retardos equivalen a una falta, la cual no podrá ser justificada bajo ninguna circunstancia.
- 1.4 Las inasistencias, el abandono o desistimiento del programa presencial (clases únicas y talleres) por parte del participante no constituirán una obligación de reembolso, ya sea total o parcial, a cargo de la Universidad del Claustro de Sor Juana, ni la obligación de reposición posterior de las sesiones.

2. De los justificantes

La justificación de las faltas únicamente será aplicable a causas laborales o de salud. A continuación, te compartimos las características del documento que deberá ser proporcionado a la coordinación del CICG:

2.1 Para justificar las inasistencias por motivos de salud, deberás enviar por correo electrónico y presentar a la coordinación del CICG 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 completa, nombre completo del participante, motivo de la inasistencia, nombre completo firma autógrafa y cédula profesional del médico. Es indispensable que en el documento se exprese la fecha completa de la inasistencia.

- 2.2 Para justificar las inasistencias por motivos laborales, deberás enviar por correo electrónico y presentar a la coordinación del CICG, 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 completa, nombre completo
- El documento debera contar con: logotipo y sello de la empresa que lo emita, fecha completa, nombre completo del participante, 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 completa de la inasistencia.
- 2.3 Para validar el justificante, deberás enviarlo por correo electrónico y presentarlo en la coordinación del CICG **máximo seis días hábiles** posteriores a la fecha de la inasistencia. Posterior a este lapso, la inasistencia no podrá ser justificada bajo ninguna circunstancia.

3. Del comportamiento en las sesiones

- 3.1 El comportamiento entre las personas usuarias, docentes y personal administrativo, será siempre en el marco del respeto. En caso de haber alguna conducta que transgreda este valor fundamental, con la lectura y firma de los presentes lineamientos, la persona usuaria acepta que la Universidad podrá suspender el servicio, sin responsabilidad, a la o las personas usuarias que se conduzcan de forma contraria. En este supuesto, la persona no tendrá rembolso alguno.
- 3.2 La comunicación oficial de nuestra institución será a través de correo electrónico, y como herramienta de apoyo, el uso de mensajería de *WhatsApp* para comunicar el envío de información a las direcciones de correo electrónico de las personas usuarias. La institución no se hace responsable por la integración de grupos de *WhatsApp* o similares, ajenos a los medios oficiales institucionales.
- 3.3 El consumo de alimentos se encuentra limitado únicamente a lo elaborado en la sesión con fines didácticos. Se deberá hacer uso de utensilios, como: cucharas o tenedores, nunca directamente con los dedos.



- 3.4 El consumo de líquidos dentro de las instalaciones está permitido. Queda estrictamente prohibido el consumo de bebidas alcohólicas, así como de cualquier otra sustancia estupefaciente, dentro de las instalaciones.
- 3.5 Por seguridad y para un mejor aprovechamiento de las sesiones, te pedimos evitar el uso del celular.
- 3.6 Al inicio, durante y al final de la sesión deberás:
 - Lavar equipo y utensilios.
 - Dejar el material en las condiciones iniciales al momento del préstamo: completo, 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.

Es obligatorio, portar los elementos del uniforme que se indican a continuación antes de ingresar a las cocinas (sesión). Por tu seguridad, no se permitirá el acceso a la cocina (sesión) sin los elementos requeridos, lo cual será considerado como falta, misma que no podrá justificarse bajo ninguna circunstancia.

- 4.1 Red para el cabello, proporcionada por la Universidad. En caso de extraviarla podrás comprarla en la coordinación del CICG. No se admite el uso de cofias, paliacates, gorros de tela ni cualquier otro accesorio similar que sustituya el uso de la red para el cabello.
- 4.2 Camisa o blusa de manga larga, color indistinto, para evitar quemaduras. Se sugiere usar telas naturales.
- 4.3 Mandil institucional, uso obligatorio, proporcionado por la Universidad, ver el punto 4.10
- 4.4 Pantalón color indistinto, cómodo, en buenas condiciones, con dobladillo a la altura del talón, se sugiere usar telas naturales.
- 4.5 Zapatos color indistinto, cerrados, sin tacón ni plataforma y antiderrapantes, se sugiere que el calzado no presente agujetas. A continuación, se presentan algunos modelos de calzado que puedes usar.



- 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, no se permitirá el ingreso a la cocina (sesión), lo cual será considerado como falta. Esta falta no podrá ser justificada bajo ninguna circunstancia. Excepto en el caso del mandil, cuando no usarlo, se permitirá el acceso a la cocina (sesión) con el registro de un 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, no se contemplen en estos lineamientos, y pongan en riesgo tu seguridad o la de tus compañeras y compañeros, **no podrás ingresar a la cocina (sesión)** y se considerará falta, misma que no podrá justificarse bajo ninguna circunstancia.
- 4.12 Si la sesión o el programa son 100% teóricos y, por lo tanto, no implica estar en los talleres (cocinas) realizando alguna actividad que implique transformación de alimentos, el participante puede acudir con la vestimenta que decida. En caso de sesiones teóricas-prácticas o prácticas, se debe ingresar con uniforme sin excepción alguna.

Está prohibido el uso de: capris, leggins, shorts, pantalones holgados, faldas, vestidos, pants, medias, zapatillas, sandalias, botas, botines, tenis de tela, crocs perforados, flats; o cualquier tipo de prenda y calzado que ponga en riesgo tu seguridad o la de tus compañeros. En caso de portarlos, no se permitirá el acceso a la cocina (sesión), y se considerará falta, la cual no podrá justificarse bajo ninguna circunstancia.

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 de todo tipo y material está prohibido, es decir, no se permiten relojes, pulseras, anillos, cadenas, collares, esclavas, gargantillas, entre otros accesorios.
- 5.4 Si usas barba y/o bigote, debe estar limpio y recortado.

6.- Recomendaciones de seguridad

6.1 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. En su lugar, aleja los pies y espera a que el cuchillo se detenga antes de recogerlo.
- Mantener los utensilios que se rompen (platos y vasos) fuera del área de producción.
- No dejar cuchillos en tarjas.
- No desplazarse con cuchillos.

6.2 Para prevenir quemaduras:

- Se debe asumir que las agarraderas de ollas, charolas o insertos pueden estar calientes. Nunca tomarlos con las manos desprotegidas; siempre utilizar trapos para su manipulación.
- Al destapar ollas y hornos, hacerlo hacia el lado contrario a uno para que el vapor se dirija al lado opuesto a la cara.

6.3 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 inmediatamente.
- No utilizar suéteres o prendas similares debajo de la filipina, ya que éstos se pueden prender con facilidad.

6.4 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.

7.- Solicitud de cancelación (baja) posterior a la confirmación de clases únicas, o talleres

En caso de que posterior a la confirmación del inicio de las clases únicas o talleres, 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 descuente, al momento del reembolso, un 20% (veinte por ciento) por concepto de gastos administrativos.

8.-Solicitud de cancelación (baja) al inicio y durante las clases únicas, o talleres

Una vez iniciada la clase única o taller, no se podrá efectuar el reembolso del pago realizado, con excepción de cuestiones de salud que se deberán acreditar, en este caso, con la formalización de su inscripción y pago, acepta que del total del pago que haya realizado, se le descuente, al momento del reembolso, un 20% (veinte por ciento) por concepto de gastos administrativos.



9.- Ingreso a las sesiones de clases únicas, o talleres

El acceso a las sesiones de clases únicas o talleres 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 de la clase única o taller. 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 bajo ninguna circunstancia.

10.- Conformidad con los lineamientos

Con la inscripción y pago, el participante de cualquiera de las clases únicas o talleres reconoce la lectura, aceptación y conformidad incondicional de los presentes lineamientos, el desconocimiento de éstos no podrá ser utilizado como argumento válido para evitar el cumplimiento de las obligaciones expresadas en este documento.

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