

cinépolis

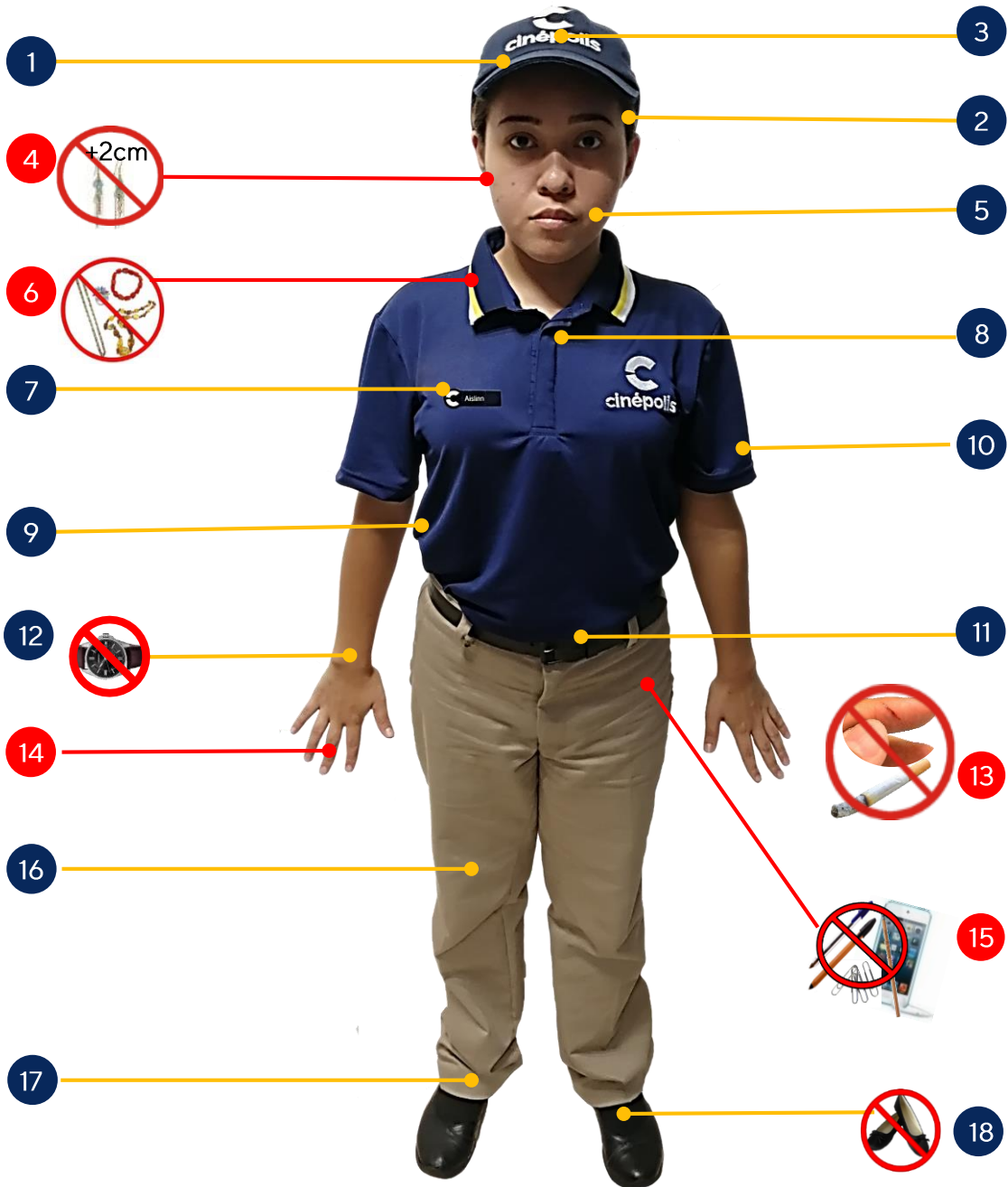
GUÍA OPERATIVA

PRESENTACIÓN PERSONAL

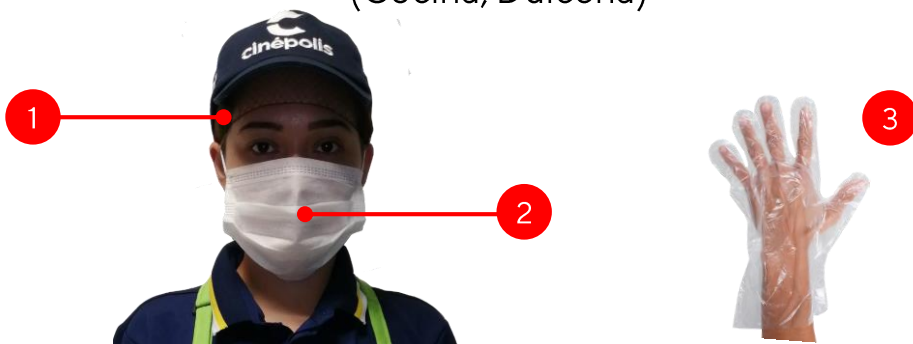
MX-MC-GO-PPE-01

EMPLEADO GENERAL

Los empleados generales (operativos, limpieza, Auxiliares de Almacén) deben portar el uniforme adecuadamente , fajado, planchado limpio, en buen estado y de acuerdo con la Política de Diversidad e inclusión vigente, además de cumplir con los siguientes aspectos:



EN ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Cocina, Dulcería)



Lineamientos generales



Lineamientos MHA

EMPLEADO GENERAL

- 1 Cabello recogido.

2 Si usan barba, ésta no debe ser mayor a 1 cm y si usan bigote, éste no debe pasar la comisura del labio. Los que estén en contacto con alimentos no pueden usar alguno de los dos.

3 Gorra con la visera alineada a la cara, ajustada perfectamente a la cabeza y que permita ver el rostro del empleado.

4 Aretes no mayores a 2 cm. En áreas de preparación de alimentos no se deben usar.

5 Maquillaje discreto. En áreas de preparación de alimentos sin maquillaje.

6 Sin collares, cadenas, *piercings*, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno. El personal que no tenga contacto con alimentos puede portar anillo de matrimonio.

7 Pin de Cinépolis arriba del gafete, pin temático en la manga izquierda de la playera (opcionales) y gafete del lado derecho y cumpliendo con lo indicado en la sección [Gafete](#). No aplica para los de limpieza

8 Si se usa playera debajo del uniforme, esta debe ser del mismo color. Si no lo es, debe ser de cuello "V". Debe estar bien fajada.

9 Playera del uniforme limpia, bien fajada y sin modificaciones.
- 10 Chamarra oficial con pines sobre ella.

11 Cinturón negro, delgado, con hebilla discreta.

12 Sin reloj, con excepción de los Encargados de Arquilla y Supervisor de Cuadrilla de Limpieza que lo deben tener sincronizado con el horario de TMS.

13 Sin heridas expuestas y que no fumen en algún área del Conjunto.

14 Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.

15 Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme.

16 Pantalón caqui no entubado con bastilla que no toque el piso. Prohibido utilizar mezclilla.

17 Calcetines color oscuro y lisos.

18 Calzado negro, cerrado, bien lustrado y que no sean tipo balerina. Si son tenis deben ser completamente negros.

EN ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
(Cocina, Dulcería)

- 1 Cofia en áreas de preparación de alimentos y almacenes. Se recomienda que la cofia cubra las orejas para que abarque todo el cabello, incluso patillas. El personal de Cocina debe tener todo el cabello cubierto. No se penalizará que el uso de esta sea por arriba de la oreja.

3 Guantes de polipapel al tener contacto con los alimentos. No se deberán usar guantes de látex.
- 2 Cubrebocas limpios y en buen estado en las áreas de preparación de alimentos. Está permitido el tráfico sin cubrebocas mientras no permanezca por un tiempo prolongado. No se debe portar en puntos de venta ni cualquier otra área. Al quitarlo se debe colocar en el brazo agarrándolo de los tirantes para no contaminar. La duración para el cubrebocas es de un día.

 Lineamientos generales

 Lineamientos MHA

Glosario

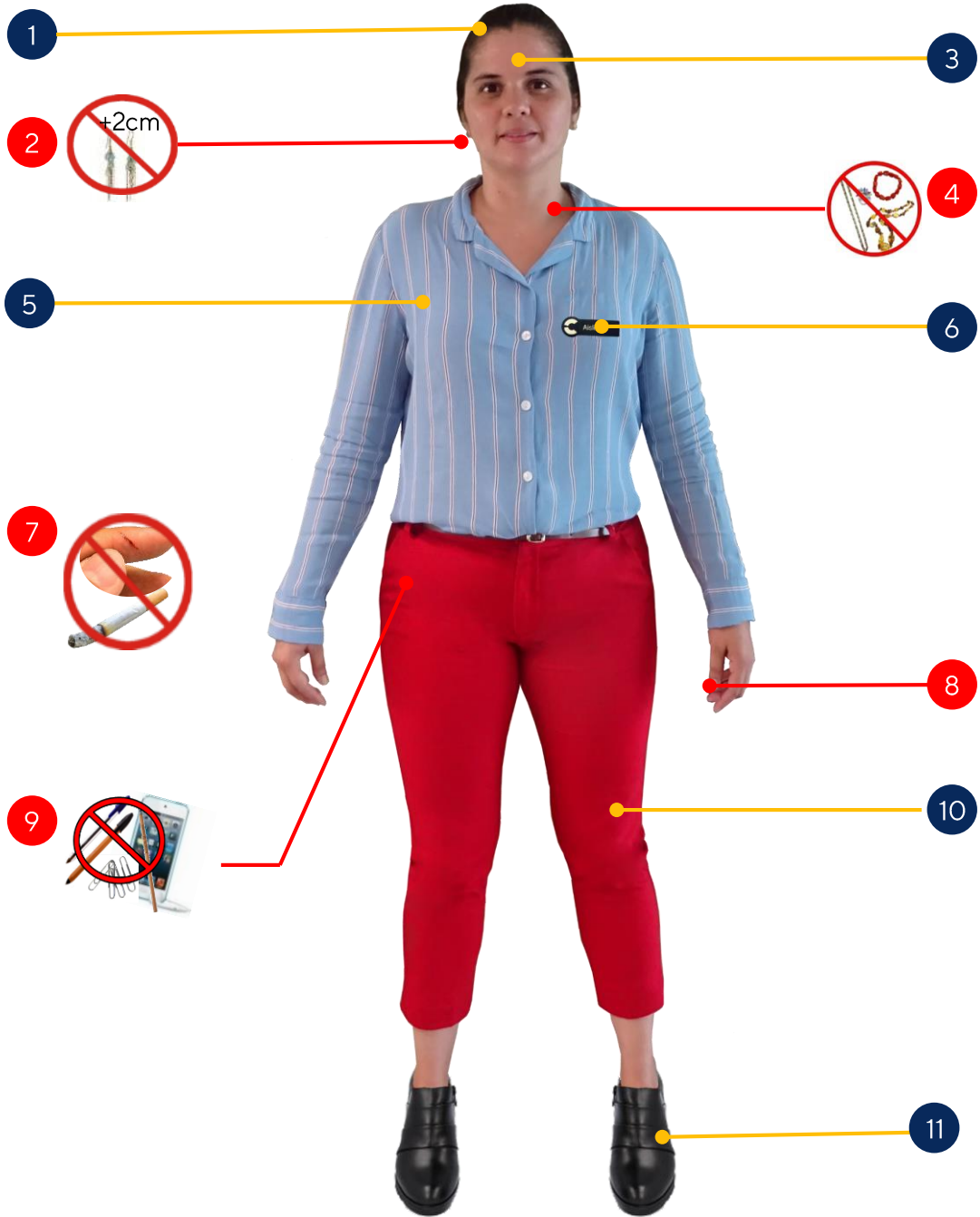
LIMPIOS: sin manchas.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: no roto, desgastado ni decolorado.

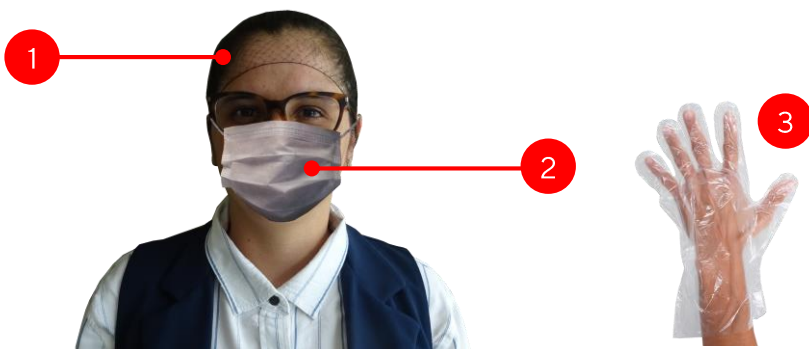
Este documento debe estar ubicado en la oficina de Recursos Humanos y a la mano.

PERSONAL ADMINISTRATIVO / ALMACÉN MUJER

Los empleados administrativos y de Almacén deben portar el uniforme adecuadamente, fajado, planchado, limpio, en buen estado de mantenimiento y de acuerdo con la Política de Diversidad e inclusión vigente, además de cumplir con los siguientes aspectos:



EN ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Cocina, Dulcería)



PERSONAL ADMINISTRATIVO / ALMACÉN MUJER

- 1 Cabello recogido.
- 2 Aretes no mayores a 2 cm. En áreas de preparación de alimentos no se deben usar.
- 3 Maquillaje discreto, en áreas de preparación de alimentos sin maquillaje.
- 4 Sin collares, cadenas, piercings, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno. El personal que no tenga contacto con alimentos puede portar anillo de matrimonio.
- 5 Camisa de vestir con cuello (sin escote) y con la manga no menor a 3/4.
- 6 Gafete de lado izquierdo y cumpliendo con lo indicado en la sección [Gafete](#).
- 7 Sin heridas expuestas y que no fumen en algún área del Conjunto.
- 8 Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.
- 9 Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme.
- 10 Pantalón de vestir/gabardina o falda de vestir mínimo 2 dedos por debajo de la rodilla. Está prohibido usar mezclilla.
- 11 Calzado de vestir, cerrado, bien lustrado y que no sean tipo balerina.

EN ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
(Cocina, Dulcería)

- 1 Cofia en áreas de preparación de alimentos y almacenes. Se recomienda que la cofia cubra las orejas para que abarque todo el cabello, incluso patillas. En Cocina se debe tener todo el cabello cubierto. No se penalizará que el uso de esta sea por arriba de la oreja.
- 2 Cubrebocas limpios y en buen estado en las áreas de preparación de alimentos. Está permitido el tráfico sin cubrebocas mientras no permanezca por un tiempo prolongado. No se debe portar en puntos de venta ni cualquier otra área. Al quitarlo se debe colocar en el brazo agarrándolo de los tirantes para no contaminar. La duración para el cubrebocas es de un día.
- 3 Guantes de polipapel al tener contacto con los alimentos. No se deberán usar guantes de látex.

● Lineamientos generales

● Lineamientos MHA

Glosario

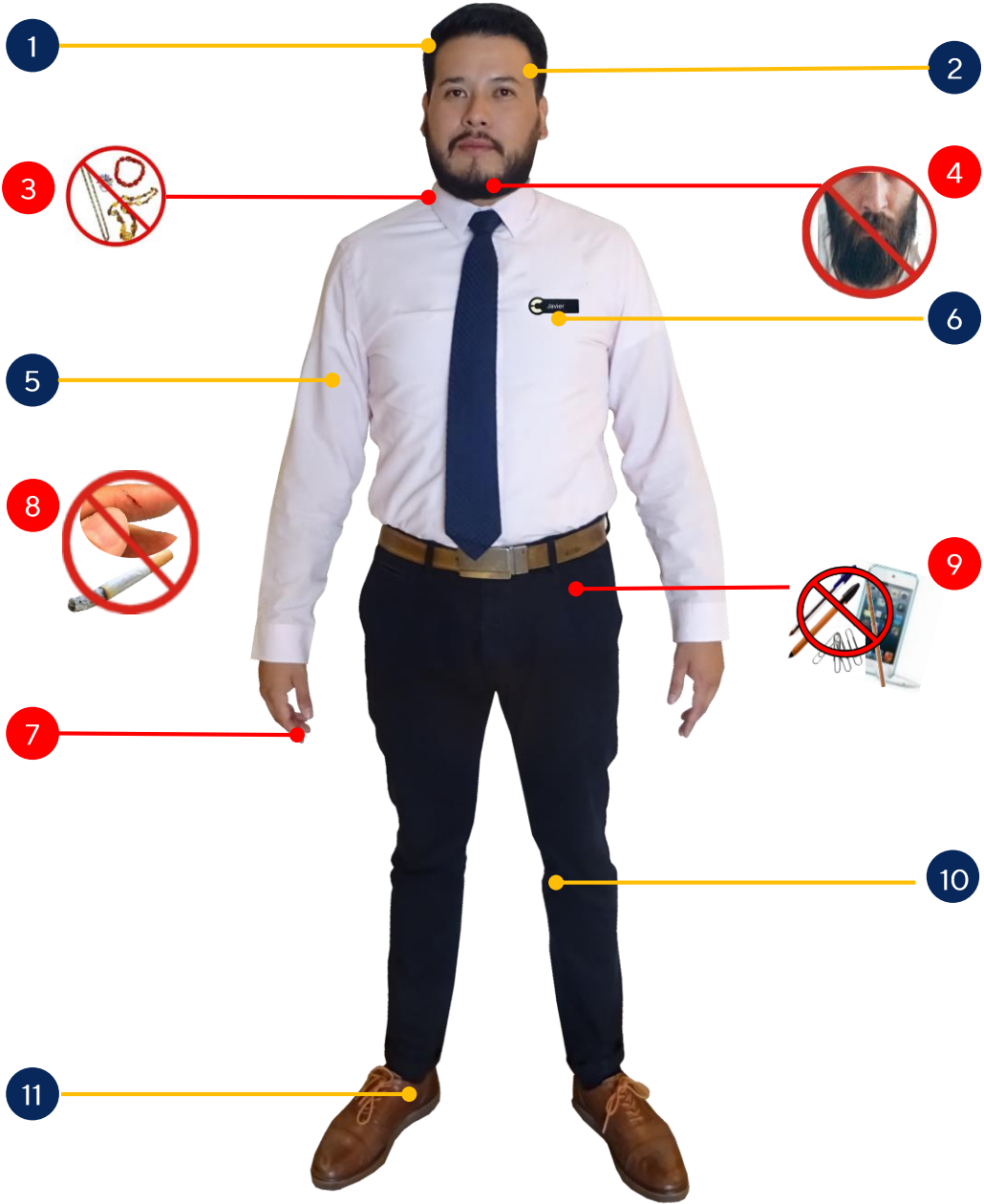
LIMPIOS: sin manchas.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: no roto, desgastado ni decolorado.

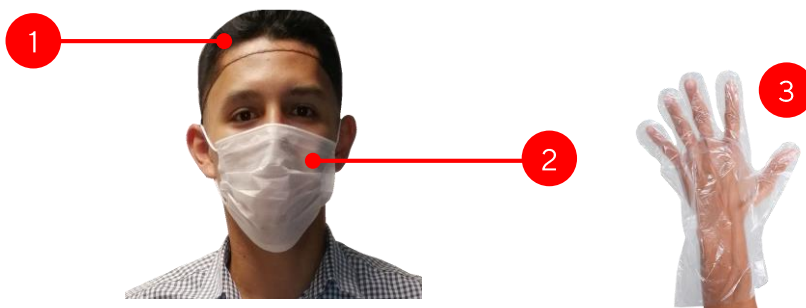
Este documento debe estar ubicado en la oficina de Recursos Humanos y a la mano.

PERSONAL ADMINISTRATIVO/ALMACÉN HOMBRE

Los empleados administrativos y de Almacén deben portar el uniforme adecuadamente, fajado, planchado, limpio, buen estado de mantenimiento y de acuerdo con la Política de Diversidad e inclusión vigente, además de cumplir con los siguientes aspectos:



EN ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Cocina, Dulcería)



● Lineamientos generales ● Lineamientos MHA

PERSONAL ADMINISTRATIVO/ALMACÉN HOMBRE

- 1 Cabello recogido.
- 2 Aretes no mayores a 2 cm. En áreas de preparación de alimentos no se deben usar.
- 3 Sin collares, cadenas, *piercings*, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno. El personal que no tenga contacto con alimentos puede portar anillo de matrimonio.
- 4 Si usan barba, ésta no debe ser mayor a 1 cm y si usan bigote, éste no debe pasar la comisura del labio. Los que estén en contacto con alimentos no podrán usar alguno de los dos.
- 5 Camisa de vestir manga larga y porten corbata sin importar la zona geográfica (no debe usar corbata en área de preparación de alimentos).
- 6 Gafete de lado izquierdo y cumpliendo con lo indicado en la sección [Gafete](#).
- 7 Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.
- 8 Sin heridas expuestas y que no fumen en algún área del Conjunto.
- 9 Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme.
- 10 Pantalón de vestir/ gabardina. Prohibido usar mezclilla.
- 11 Calzado de vestir, cerrado y bien lustrado.

EN ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

(Cocina, Dulcería)

- 1 Cofia en áreas de preparación de alimentos y almacenes. Se recomienda que la cofia cubra las orejas para que abarque todo el cabello, incluso patillas. En Cocina se debe tener todo el cabello cubierto. No se penalizará que el uso de esta sea por arriba de la oreja.
- 2 Cubrebocas limpios y en buen estado en las áreas de preparación de alimentos. Está permitido el tráfico sin cubrebocas mientras no permanezca por un tiempo prolongado. No se debe portar en puntos de venta ni cualquier otra área. Al quitarlo se debe colocar en el brazo agarrándolo de los tirantes para no contaminar. La duración para el cubrebocas es de un día.
- 3 Guantes de polipapel al tener contacto con los alimentos. No se deberán usar guantes de látex.



Lineamientos generales



Lineamientos MHA

Glosario

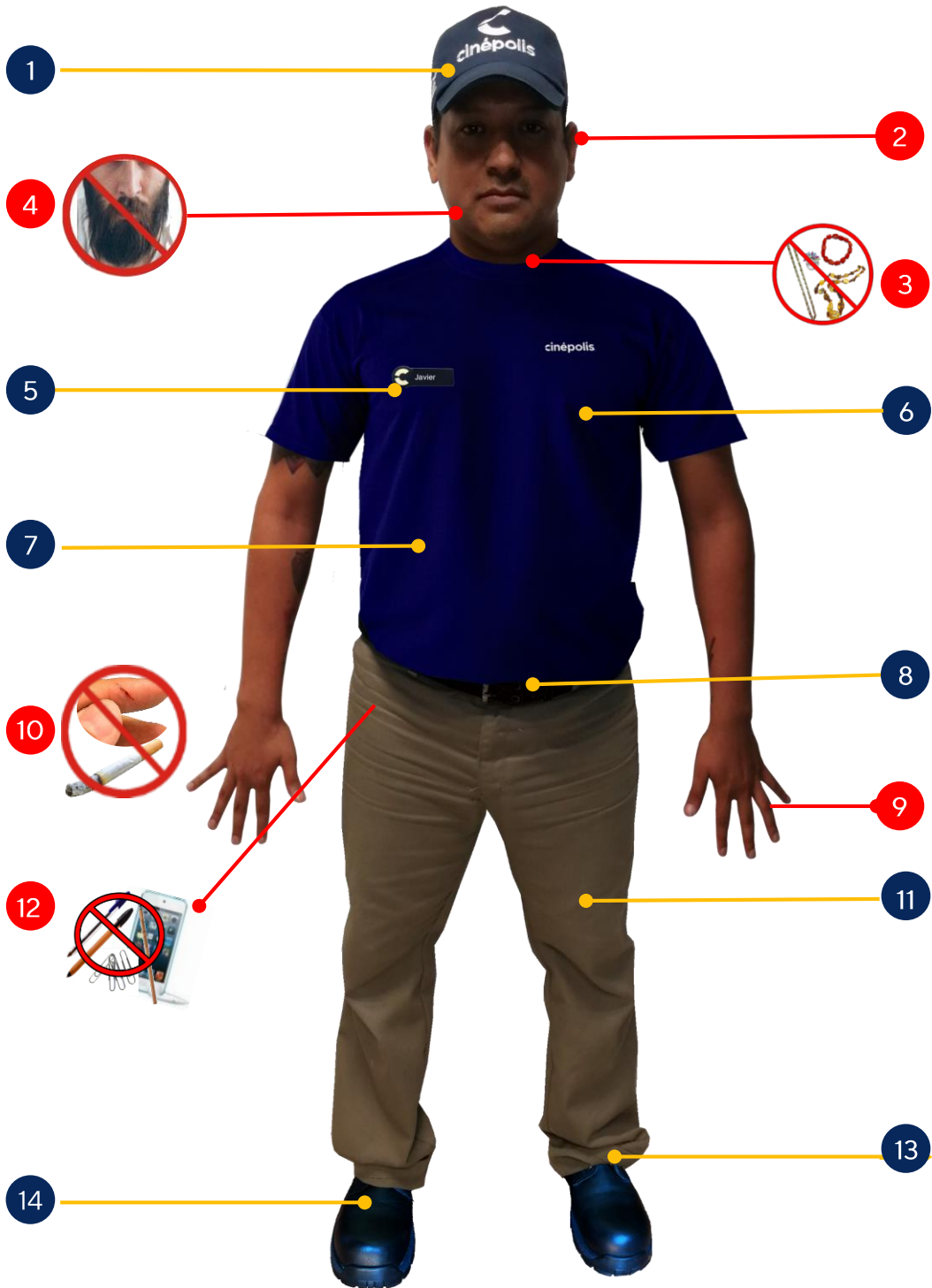
LIMPIO: sin manchas.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: no roto, desgastado ni decolorado.

Este documento debe estar ubicado en la oficina de Recursos Humanos y a la mano.

ENCARGADO Y AUXILIAR DE MANTENIMIENTO

El personal de Mantenimiento y sus auxiliares deben portar el uniforme adecuadamente, fajado, planchado, completo, limpio, en buen estado de mantenimiento y de acuerdo con la Política de Diversidad e inclusión vigente, además de cumplir con los siguientes aspectos:



EN ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Cocina, Dulcería)



● Lineamientos generales ● Lineamientos MHA

ENCARGADO Y AUXILIAR DE AUXILIAR DE MANTENIMIENTO

- 1** Cabello recogido.

2 Aretes no mayores a 2 cm. En áreas de preparación de alimentos no se deben usar.

3 Sin cadenas, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno. El personal que no tenga contacto con alimentos puede portar anillo de matrimonio.

4 Si usan barba, ésta no debe ser mayor a 1 cm y si usan bigote, éste no debe pasar la comisura del labio. Los que estén en contacto con alimentos no podrán usar alguno de los dos.

5 Pin de Cinépolis arriba del gafete, pin temático en la manga izquierda de la playera (opcionales) y gafete de lado derecho y cumpliendo con lo indicado en la sección [Gafete](#).

6 Si se usa playera debajo del uniforme debe ser del mismo color, si no lo es, debe ser de cuello "V". Debe estar bien fajada.

7 Playera del uniforme limpia, bien fajada y sin modificaciones. Usar la playera exclusiva de mantenimiento, prohibido usar la playera de empleado general.
- 8** Cinturón negro, delgado, con hebilla discreta.

9 Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.

10 Sin heridas expuestas y que no fumen en ningún área del conjunto.

11 Pantalón caqui con bastilla que no toque el piso. Prohibido utilizar mezclilla.

12 Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme

13 Calcetines color oscuro y lisos.

14 Calzado negro o café, tipo industrial y con agujetas negras.

EN ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
(Cocina, Dulcería)

- 1** Cofia en áreas de preparación de alimentos y almacenes. Se recomienda que la cofia cubra las orejas para que abarque todo el cabello, incluso patillas. En Cocina se debe tener todo el cabello cubierto. No se penalizará que el uso de esta sea por arriba de la oreja.
- 2** Cubrebocas limpios y en buen estado en las áreas de preparación de alimentos. Está permitido el tráfico sin cubrebocas mientras no permanezca por un tiempo prolongado. No se debe portar en puntos de venta ni cualquier otra área. Al quitarlo se debe colocar en el brazo agarrándolo de los tirantes para no contaminar. La duración para el cubrebocas es de un día.



Lineamientos generales



Lineamientos MHA

Glosario

LIMPIO: Sin manchas.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: No roto, desgastado ni decolorado.

Este documento debe estar ubicado en la oficina de Recursos Humanos y a la mano.

GAFETE

Al revisar, el gafete de los empleados, éste se debe encontrar:

- Limpio.
- En buen estado de mantenimiento.
- Cumpliendo con los siguientes aspectos:



- 1 Un solo nombre del empleado, sin apellidos, escrito con la primera letra en mayúscula y como aparece en nómina.
- 2 Rotulado sobre cinta transparente y fuente de color blanco.
- 3 Sin calcomanías ni nada que afecte su imagen.

Nota: no se debe usar en áreas de preparación de alimentos.

La presentación del personal administrativo, operativo y de Mantenimiento, debe alinearse de acuerdo con la Política de Diversidad e inclusión vigente, la cual estipula que se debe asegurar la diversidad y el acceso laboral a la organización a todas las personas, sin importar su apariencia física (uso de tatuajes, uso de color de cabello, uso de aretes, u otra característica personal), características genéticas, orientación sexual, identidad de género y discapacidades.

Glosario

LIMPIO: sin manchas.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: no roto, desgastado, rayado ni despintado.

Este documento debe estar ubicado en la oficina de Recursos Humanos y a la mano.

AUTORIZACIONES

	NOMBRE	PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	Alfredo Manzo Suarez	Gerente de Operaciones	
V.º B.º	Yessica Beatriz Estrada Ibarra	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Raúl Rodríguez Gutiérrez	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
01	<ol style="list-style-type: none"> Se actualizó el uniforme del personal operativo y de mantenimiento. Se actualizaron los lineamientos de uso de cubrebocas y cofia. Se actualizó el gafete. Se alineó con la Política de Diversidad e inclusión y se aplicaron los cambios correspondientes al uso de aretes, barba/bigote y cabello. 	25/03/2020

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Política de Diversidad e inclusión	NA