

**cinépolis**<sup>VIP</sup>

GUÍA OPERATIVA

PRESENTACIÓN  
PERSONAL

MX-VIP-GO-PPE-01

**COMANDERO, CORREDOR Y EMPLEADO  
DE DULCERÍA Y BAR HOMBRE**

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.



**COMANDERO, CORREDOR Y EMPLEADO  
DE DULCERÍA Y BAR HOMBRE**

- 1** Cabello recogido y cofia. Se recomienda que la cofia cubra las orejas para que abarque todo el cabello, incluso patillas. No se penalizará que el uso de esta sea por arriba de la oreja.
- 2** Sin aretes, collares, cadenas, *piercings*, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno. El personal que no tenga contacto con alimentos puede portar anillo de matrimonio.
- 3** 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.
- 4** Camisa del uniforme bien fajada y sin modificaciones.
- 5** Si usa playera debajo de la camisa del uniforme deberá ser blanca, de cuello «V» sin ningún tipo de publicidad.
- 6** Gafete de lado izquierdo y cumpliendo con lo indicado en la sección Gafete.
- 7** Mandil largo de color negro.
- 8** Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.
- 9** Sin heridas expuestas y que no fumen en algún área del Conjunto.
- 10** Pantalón negro con filtros grises planchado, con bastilla y sin modificaciones, cinturón negro delgado con hebilla discreta.
- 11** Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme.
- 12** Calzado de vestir negro, cerrado y bien lustrado, calcetines negros.



Lineamientos generales



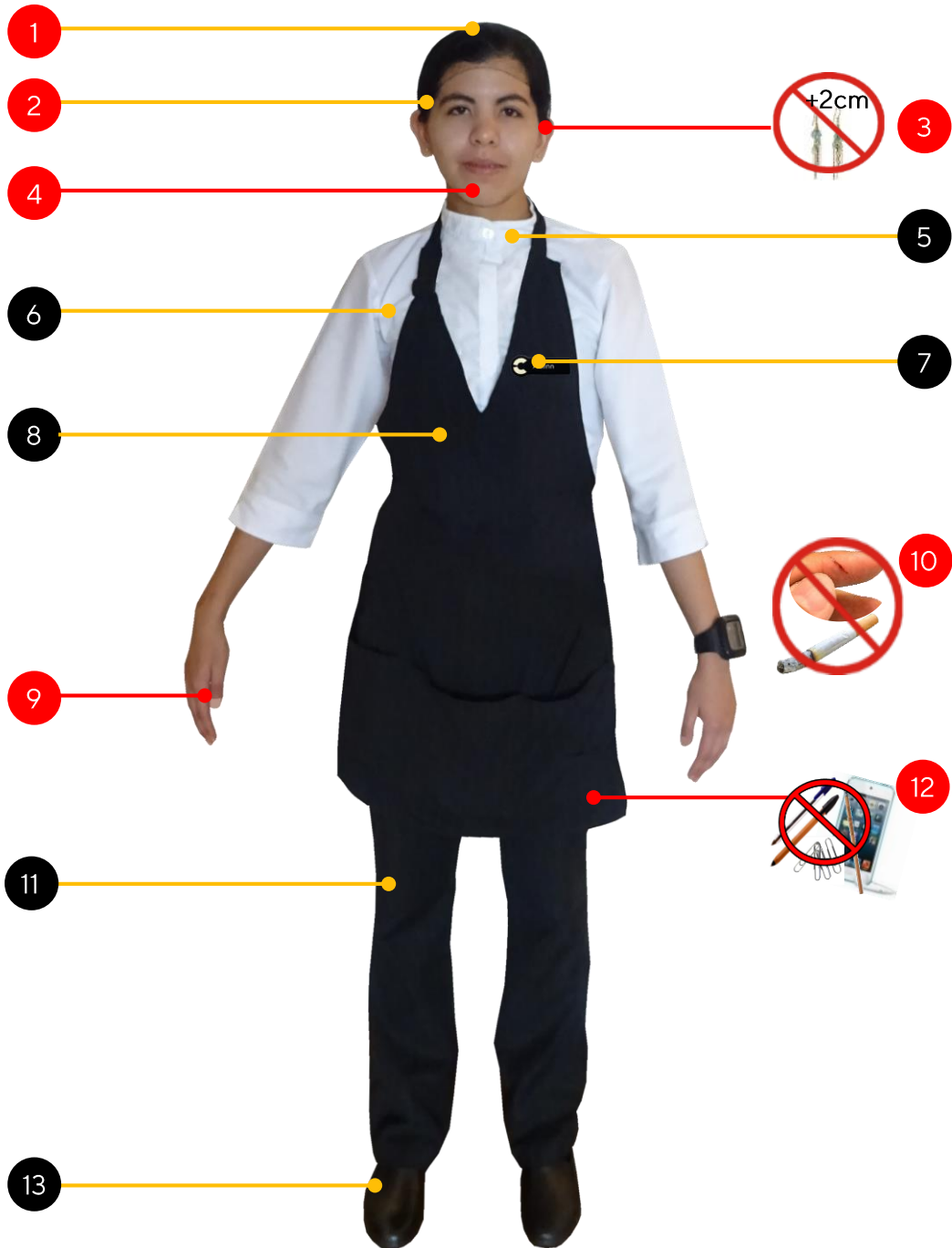
Lineamientos MHA

**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.

## COMANDERO, CORREDOR Y EMPLEADO DE DULCERÍA Y BAR MUJER

Los Comanderos y Corredores 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:



● Lineamientos generales

● Lineamientos MHA

**COMANDERO, CORREDOR Y EMPLEADO  
DE DULCERÍA Y BAR MUJER**

- 1 Cabello recogido. Usar coletas con cintas color negro, blanco o amarillo.
- 2 Con cofia, se recomienda que cubra las orejas para que abarque todo el cabello, incluso patillas. No se penalizará que el uso de esta sea por arriba de la oreja.
- 3 Sin aretes, collares, cadenas, *piercings*, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno. El personal que no tenga contacto con alimentos puede portar anillo de matrimonio.
- 4 Maquillaje discreto.
- 5 Camisa del uniforme bien fajada y sin modificaciones.
- 6 Si usa playera debajo de la camisa del uniforme deberá ser blanca, de cuello «V» sin ningún tipo de publicidad.
- 7 Gafete de lado izquierdo y cumpliendo con lo indicado en la sección Gafete.
- 8 Mandil largo de color negro.
- 9 Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.
- 10 Sin heridas expuestas y que no fumen en algún área del Conjunto.
- 11 Pantalón negro con filtros grises planchado, con bastilla y sin modificaciones, cinturón negro delgado con hebilla discreta.
- 12 Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme.
- 13 Calzado negro, cerrado, bien lustrado y limpio. Si usan calzado tipo balerina deben usar medias negras.



Lineamientos generales



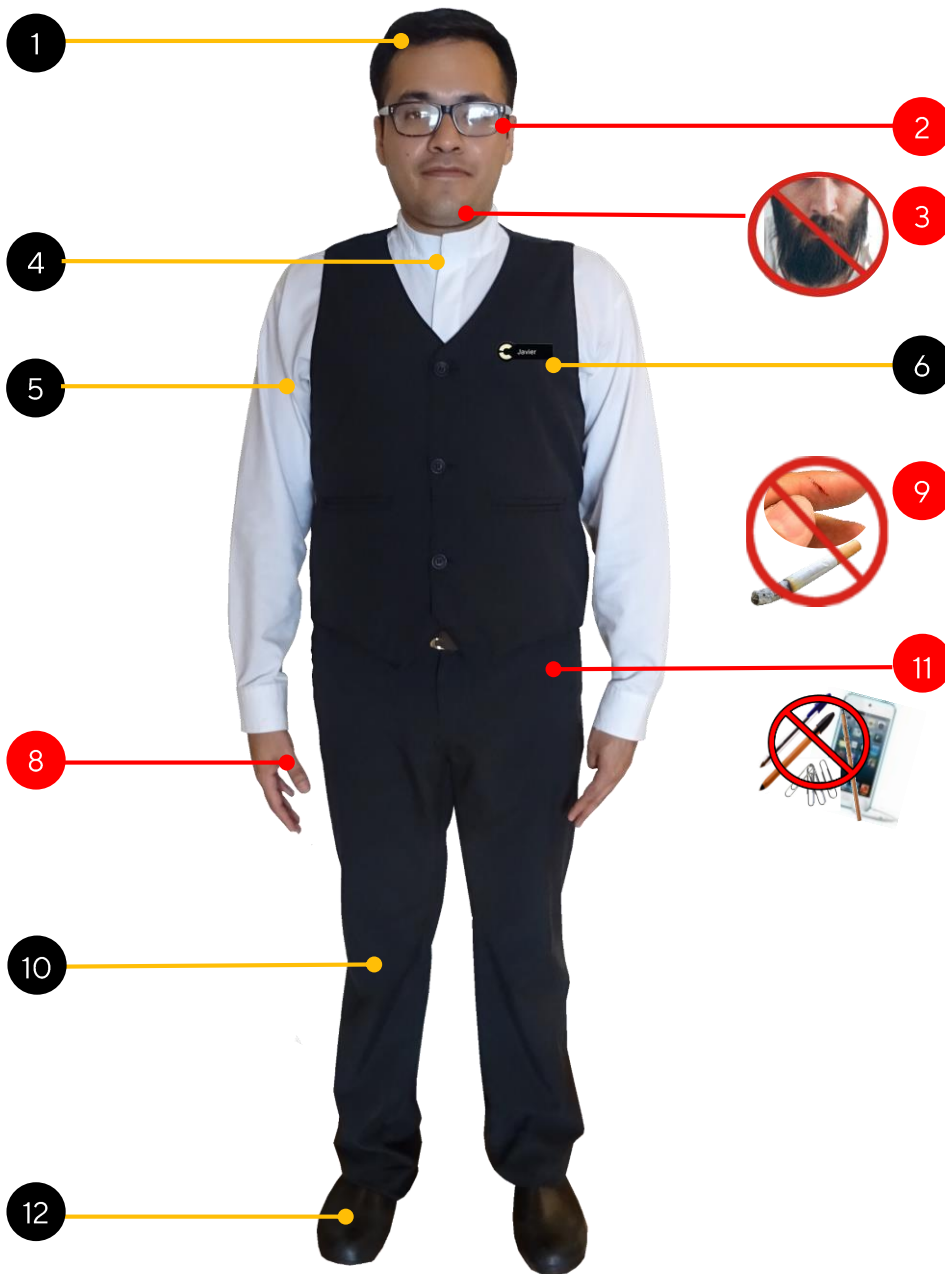
Lineamientos MHA

**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.

## ARQUILLA/TAQUILLA HOMBRE

El personal de arquillas y taquilla debe 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:



Lineamientos generales



Lineamientos MHA

## ARQUILLA /TAQUILLA HOMBRE

- 1 Cabello recogido.
- 2 Aretes no mayores a 2 cm, sin collares, cadenas, *piercings*, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno. Solo se permite portar anillo de matrimonio.
- 3 Si usan barba, ésta no debe ser mayor a 1 cm y si usan bigote, éste no debe pasar la comisura del labio.
- 4 Camisa del uniforme limpia, bien fajada y sin modificaciones.
- 5 Si usa playera debajo de la camisa del uniforme deberá ser blanca, de cuello «V» sin ningún tipo de publicidad.
- 6 Gafete de lado izquierdo y cumpliendo con lo indicado en la sección Gafete.
- 7 Chaleco negro del uniforme limpio y en buen estado.
- 8 Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.
- 9 Sin heridas expuestas y que no fumen en ningún área del conjunto.
- 10 Pantalón negro con filtros grises, planchado, con bastilla y sin modificaciones.
- 11 Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme.
- 12 Calzado de vestir negro, cerrado y bien lustrado.



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.

## ARQUILLA/TAQUILLA MUJER

El personal de arquillas y taquilla debe 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:



Lineamientos generales



Lineamientos MHA

## ARQUILLA /TAQUILLA MUJER

- 1 Cabello recogido. Usar coletas con cintas color negro, blanco o amarillo.
- 2 Aretes no mayores a 2 cm, sin collares, cadenas, *piercings*, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno. Solo se permite portar anillo de matrimonio.
- 3 Maquillaje discreto.
- 4 Camisa del uniforme bien fajada, sin modificaciones y mascada amarilla.
- 5 Si usa playera debajo de la camisa del uniforme deberá ser blanca, de cuello «V» sin ningún tipo de publicidad.
- 6 Chaleco negro del uniforme limpio y en buen estado.
- 7 Gafete de lado izquierdo y cumpliendo con lo indicado en la sección Gafete.
- 8 Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.
- 9 Sin heridas expuestas y que no fumen en algún área del conjunto.
- 10 Pantalón negro con filtros grises, planchado, con bastilla y sin modificaciones.
- 11 Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme.
- 12 Calzado negro, cerrado, bien lustrado y limpio. Si usan calzado tipo balerina deben usar medias negras.



Lineamientos generales



Lineamientos MHA

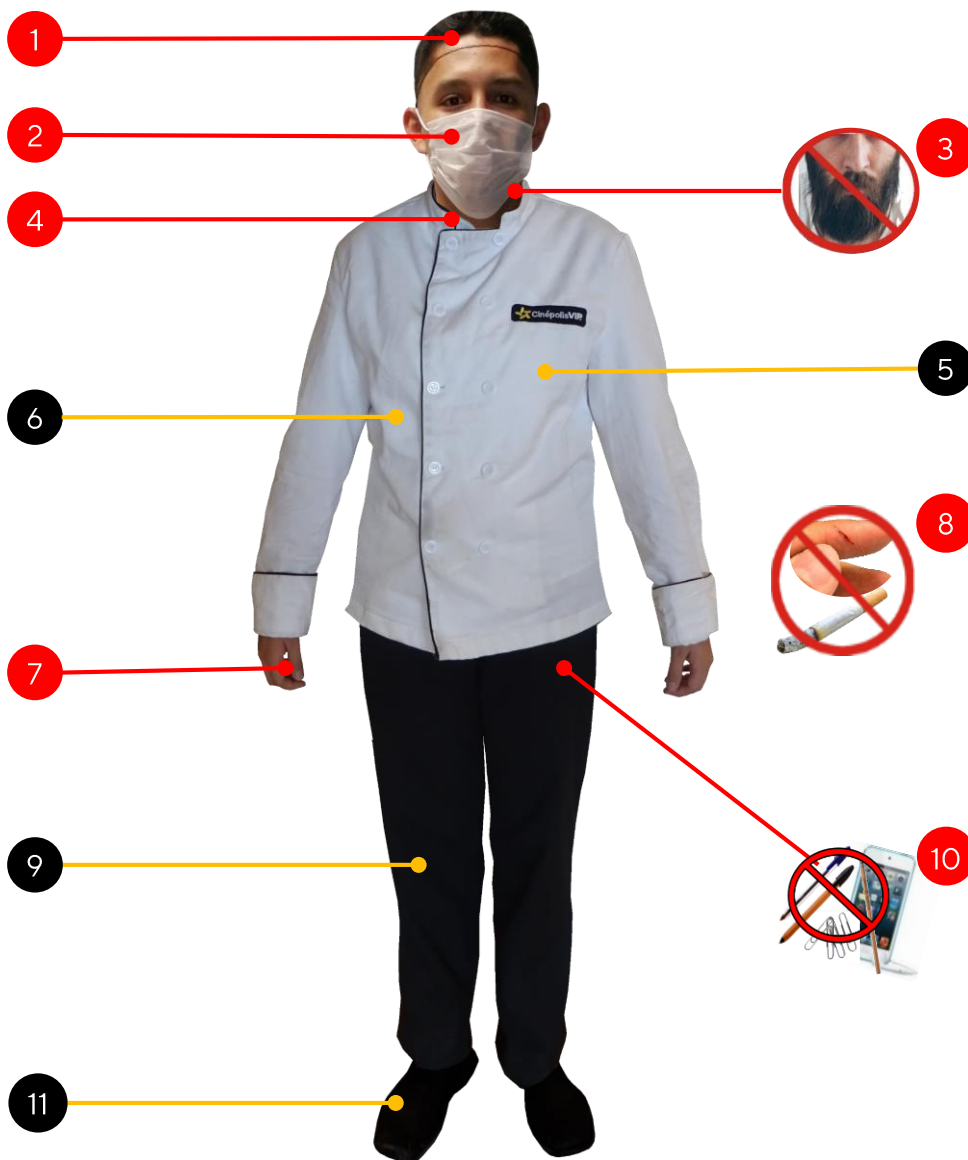
## Glosario

**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.

## PREPARADOR DE ALIMENTOS HOMBRE

Los Preparadores de alimentos 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:



Lineamientos generales



Lineamientos MHA

## PREPARADOR DE ALIMENTOS HOMBRE

- 1 Con cabello recogido y cofia que cubra todo el cabello. Se recomienda que la cofia cubra las orejas para que abarque todo el cabello, incluso patillas. 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. Es obligatorio su uso al ingresar a la cocina. 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 Afeitado, sin barba ni bigote,
- 4 Sin aretes, collares, cadenas, *piercings*, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno.
- 5 Filipina blanca del uniforme bien planchada y abrochada.
- 6 Si usa playera debajo de la camisa del uniforme deberá ser blanca, de cuello «V» sin ningún tipo de publicidad.
- 7 Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.
- 8 Sin heridas expuestas y que no fumen en ningún área del conjunto.
- 9 Pantalón negro con filtros grises, planchado, con bastilla y sin modificaciones.
- 10 Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme.
- 11 Calzado negro, cerrado y bien lustrado.

 Lineamientos generales

 Lineamientos MHA

### Glosario

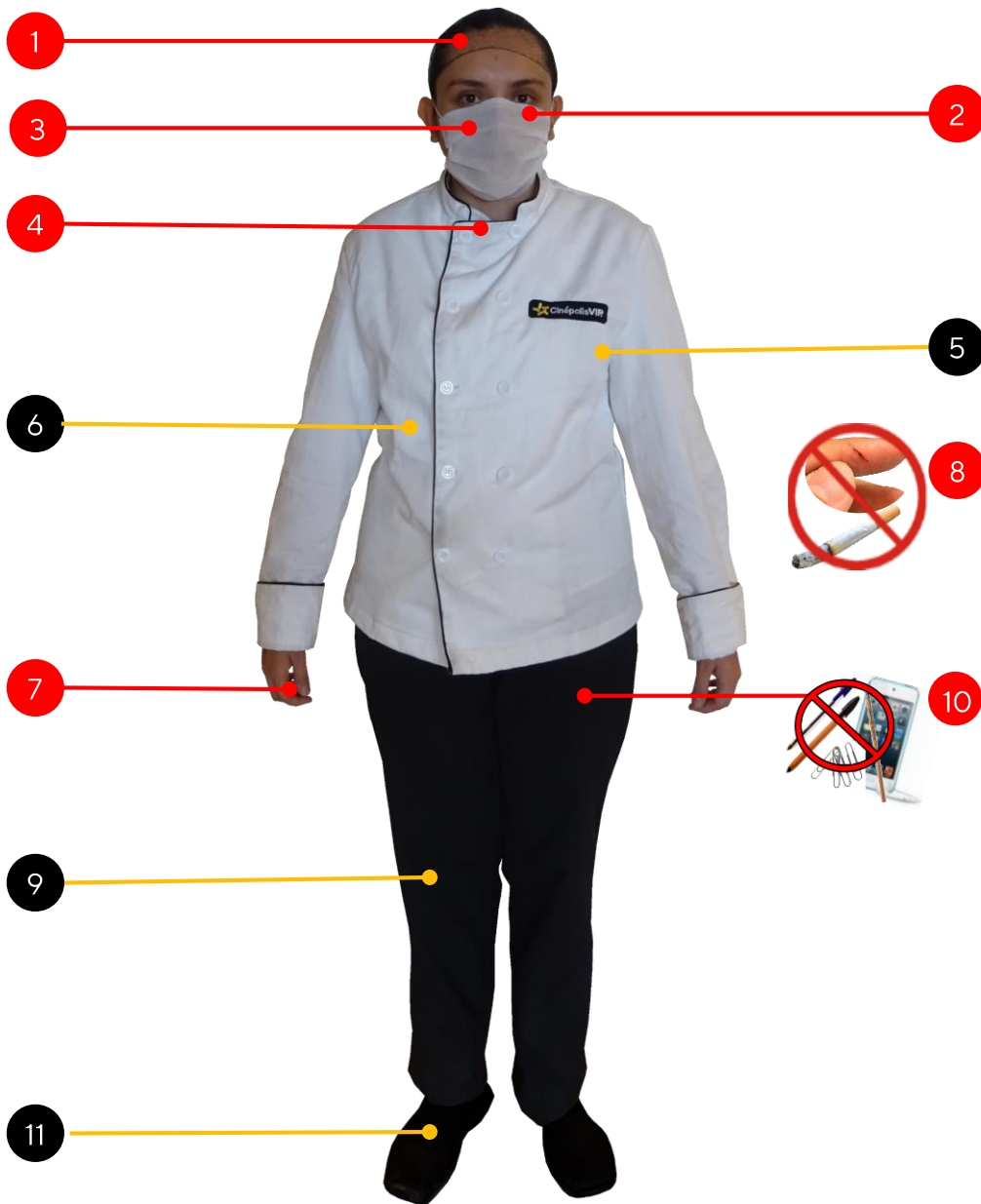
**LIMPIOS:** Sin manchas.

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

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

## PREPARADOR DE ALIMENTOS MUJER

Los Preparadores de alimentos 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:



Lineamientos generales



Lineamientos MHA

**PREPARADOR DE ALIMENTOS MUJER**

- 1** Con cabello recogido y cofia que cubra todo el cabello. Se recomienda que la cofia cubra las orejas para que abarque todo el cabello, incluso patillas. 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. Es obligatorio su uso al ingresar a la cocina. 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** Sin maquillaje.
- 4** Sin aretes, collares, cadenas, *piercings*, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno.
- 5** Filipina blanca del uniforme bien planchada y abrochada.
- 6** Si usa playera debajo de la camisa del uniforme deberá ser blanca, de cuello «V» sin ningún tipo de publicidad.
- 7** Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.
- 8** Sin heridas expuestas y que no fumen en ningún área del conjunto.
- 9** Pantalón negro con filtros grises, planchado, con bastilla y sin modificaciones.
- 10** Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme.
- 11** Calzado negro, cerrado y bien lustrado. Si usan calzado tipo balerina, deben usar medias negras.



Lineamientos generales



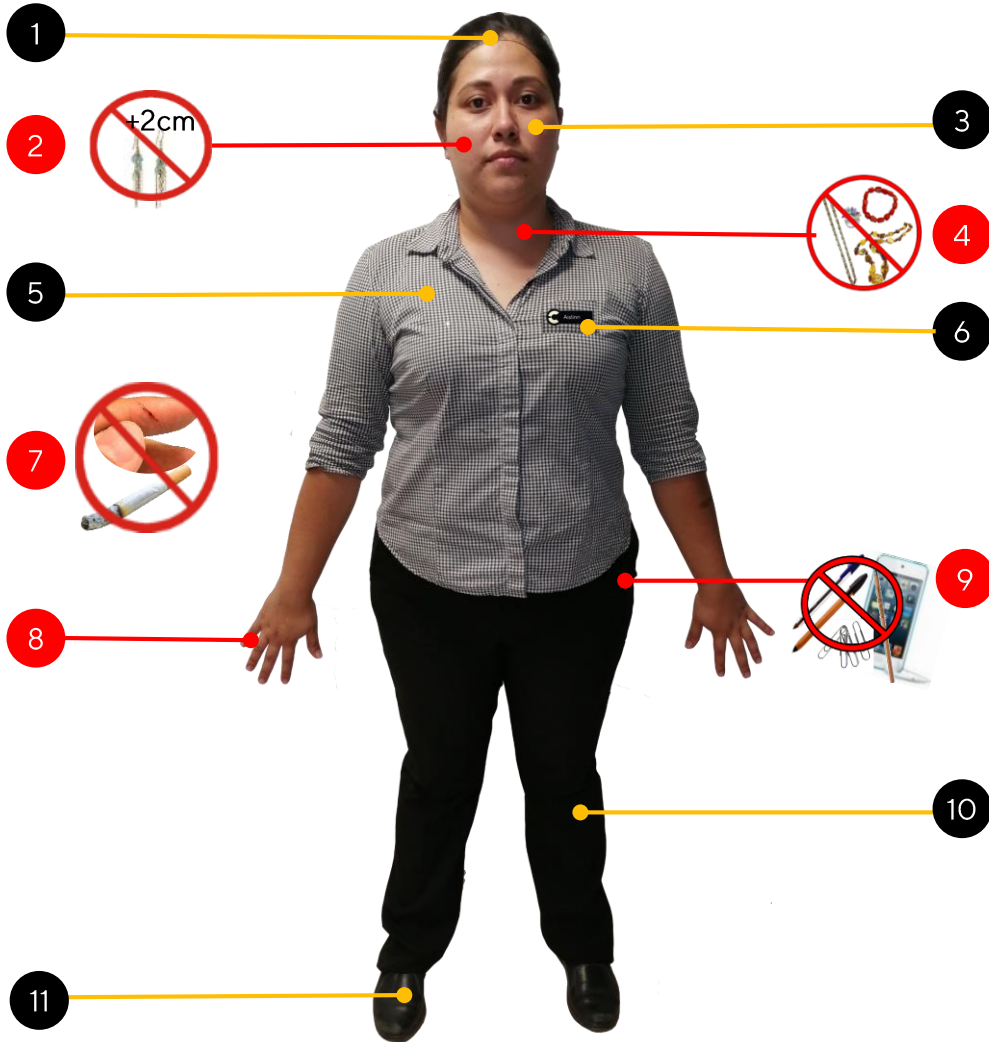
Lineamientos MHA

**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 MUJER

Los empleados administrativos (Gerente de Conjunto, Subgerente, Encargados, Supervisores y 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:



## ÁREA DE ALIMENTOS



**PERSONAL ADMINISTRATIVO 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.

**ÁREA DE ALIMENTOS**

- 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. Es obligatorio su uso al ingresar a la cocina. 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



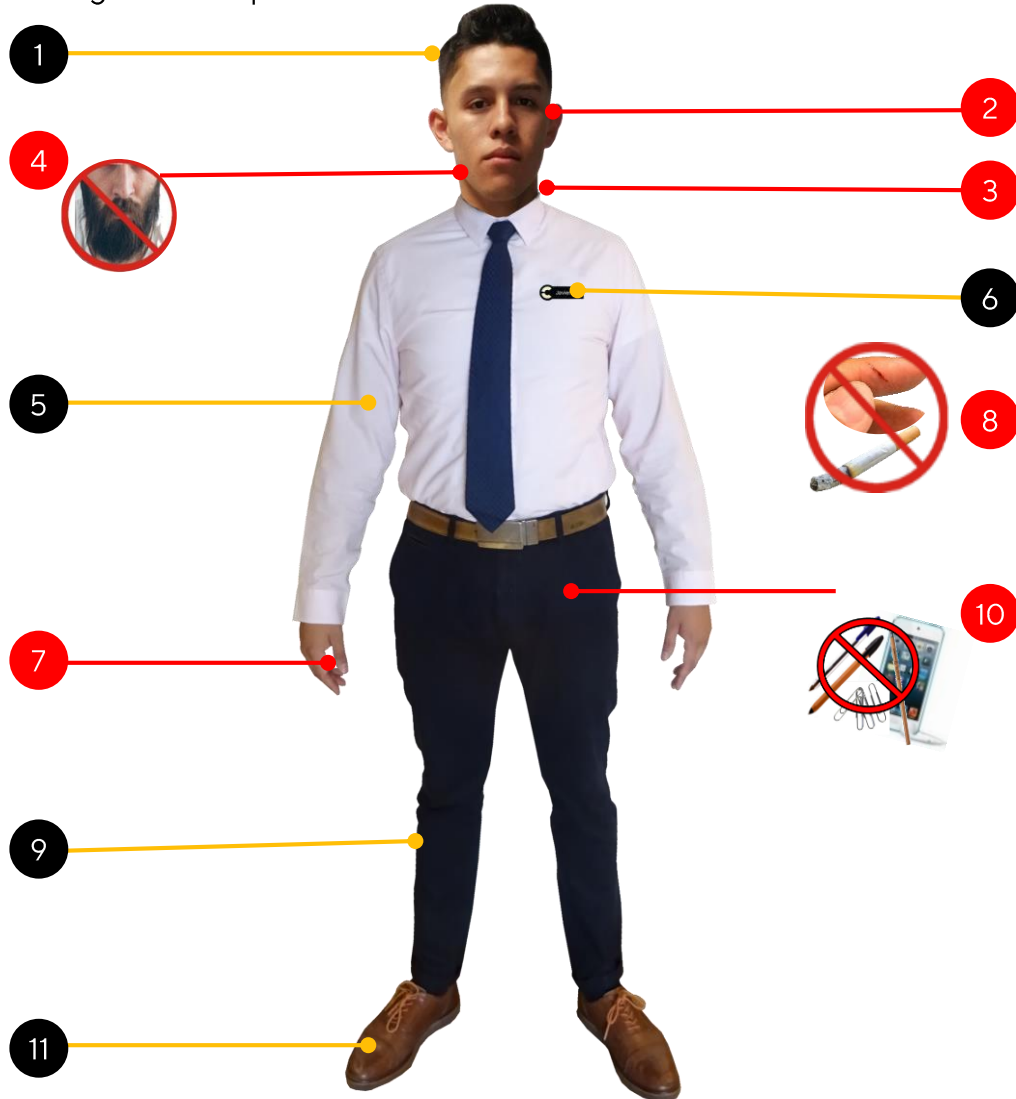
Lineamientos MHA

**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 HOMBRE

Los empleados administrativos (Gerente de Conjunto, Subgerente, Encargados, Supervisores y 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:



## ÁREA DE ALIMENTOS



Lineamientos generales



Lineamientos MHA

**PERSONAL ADMINISTRATIVO 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 pueden 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 Pantalón de vestir/ gabardina con bastilla. Prohibido usar mezclilla.
- 10 Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme.
- 11 Calzado de vestir, cerrado y bien lustrado.

**ÁREA DE ALIMENTOS**

- 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. Es obligatorio su uso al ingresar a la cocina. 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



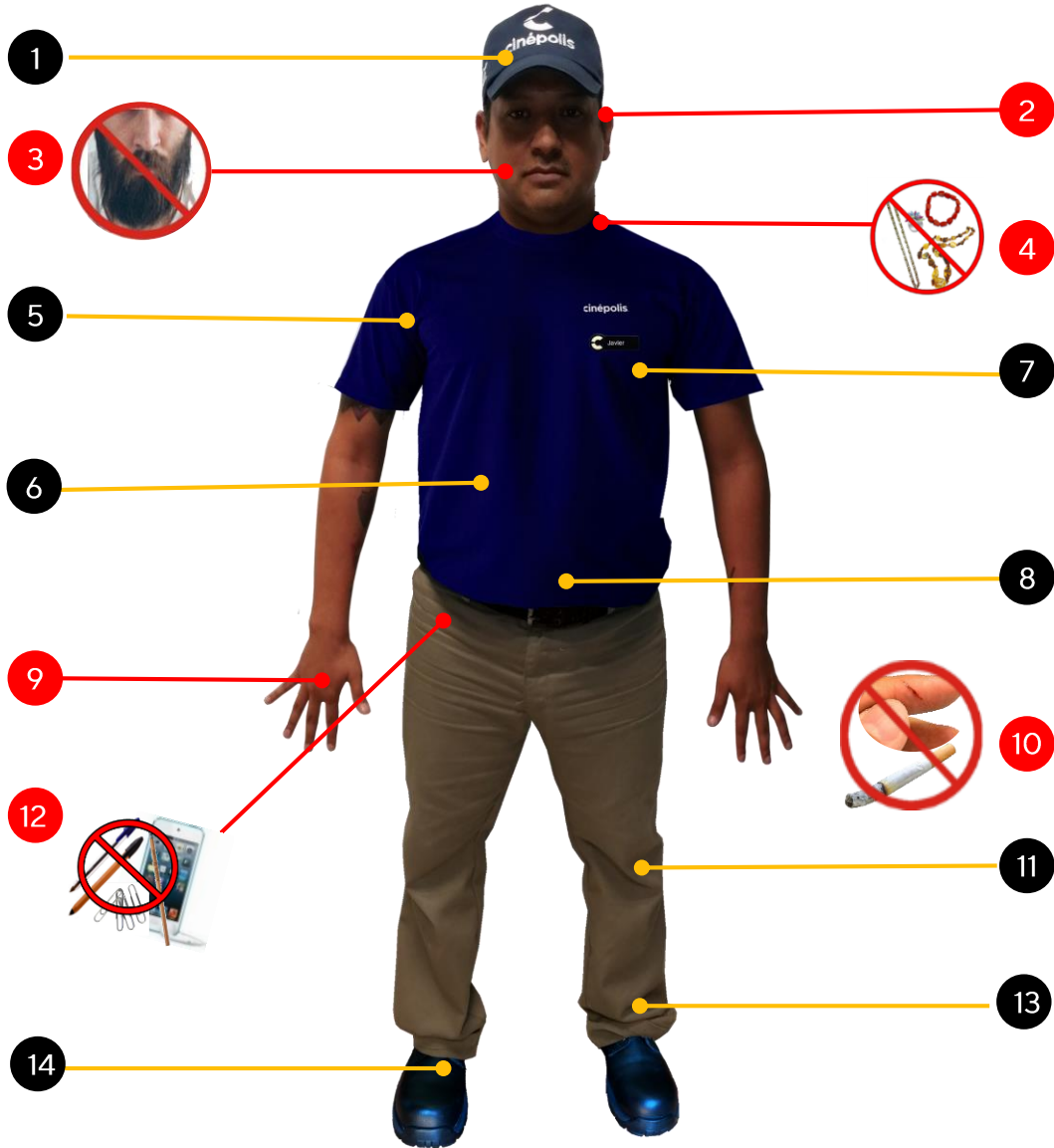
Lineamientos MHA

**Glosario****LIMPIOS:** Sin manchas.**BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO:** No roto, desgastado ni decolorado.

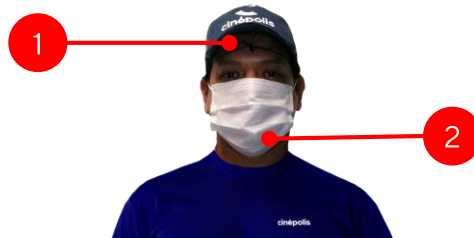
Este documento debe estar ubicado en la oficina de Recursos Humanos y a la mano.

## ENCARGADO Y AUXILIAR DE MANTENIMIENTO

El Encargado y/o Auxiliar de Mantenimiento 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:



## ÁREA DE ALIMENTOS



Lineamientos generales



Lineamientos MHA

**ENCARGADO Y AUXILIAR DE MANTENIMIENTO**

- 1 Cabello recogido.
- 2 Aretes no mayores a 2 cm. En áreas de preparación de alimentos no se deben usar.  
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 Sin cadenas, *piercings*, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno. El personal que no tenga contacto con alimentos puede portar anillo de matrimonio.
- 4 Usar la playera exclusiva de mantenimiento, limpia, bien fajada y sin modificaciones. Prohibido usar la playera de empleado general.
- 5 Si se usa playera debajo del uniforme debe ser del mismo color, si no lo es, que sea de cuello "V". Debe estar bien fajada.
- 6 Gafete de lado izquierdo y cumpliendo con lo indicado en la sección *Gafete*.
- 7 Cinturón negro, delgado y con hebilla discreta.
- 8 Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.
- 9 Sin heridas expuestas y que no fumen en algún área del Conjunto.
- 10 Pantalón caqui con bastilla que no toque el piso. Prohibido utilizar mezclilla.
- 11 Sin celulares, radio localizadores o reproductores de música, bolígrafos, lápices, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos del uniforme.
- 12 Calcetines color oscuro y lisos.
- 13 Calzado negro o café, tipo industrial y con agujetas negras.
- 14

**ÁREA DE ALIMENTOS**

- 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. Es obligatorio su uso al ingresar a la cocina. 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.

## 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 mayúsculas y como aparece en nómina.
- 2 Rotulado sobre cinta blanca y fuente de color negro.
- 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

**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.

**AUTORIZACIONES**

	<b>NOMBRE</b>	<b>PUESTO</b>	<b>RÚBRICA</b>
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	Alfredo Fernando Manzo Suárez	Gerente de Operaciones	
V.º B.º	Yessica Beatriz Estrada Ibarra	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Sergio Elías Gaspar	Gerente de Operaciones	

**TABLA DE CAMBIOS**

<b>Revisión</b>	<b>Descripción de cambios</b>	<b>Fecha</b>
01	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se eliminaron los lineamientos del Cinepolito de Proyección.</li> <li>Se agregaron los empleados de Dulcería y Bar a los lineamientos de Comandero y Corredor.</li> <li>Se agregaron los empleados Taquilla a los lineamientos de Arquilla.</li> <li>Cambió el uniforme del Encargado y Auxiliar de Mantenimiento.</li> <li>Se alineó con la Política de Diversidad e inclusión y se aplicaron los cambios correspondientes al uso de aretes, barba/bigote y cabello.</li> <li>Se actualizaron los criterios de uso de cubrebocas y cofia/red.</li> </ol>	25/03/2020

**DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

<b>Documento vigente</b>	<b>Clave</b>
Política de Diversidad e inclusión	NA

