



**INVITACIÓN PÚBLICA No. 07 DE 2026
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA
INFORME DE EVALUACIÓN**

Pereira, 22 de mayo de 2026

Objeto:

Prestación de servicios para asistir la operación general de alimentos y bebidas en el laboratorio gastronómico sostenible de la universidad tecnológica de Pereira durante la vigencia 2026.

Generalidades:

En cumplimiento al cronograma establecido en la Invitación Pública No. 07 de 2026 Facultad de Ciencias Ambientales y en consecuencia a la evaluación de los requisitos de participación calificables de los proponentes identificados con cédula de ciudadanía No. 1.088.264.508; No. 1.088.031.237 y No. 1.012.341.597, los cuales cumplieron con los requisitos mínimos para ser llamados a prueba de cocina en el Laboratorio Gastronómico Sostenible de la Universidad Tecnológica de Pereira, se establece lo siguiente:

1. Cumplimiento de la experiencia específica

La experiencia específica se califica acorde a los meses de experiencia que se validan en los certificados laborales presentados.

Experiencia específica (calificable): 30 puntos			
Proponente:	1.088.264.508	Experiencia en meses:	≥6 meses: 30 puntos
Proponente:	1.088.031.237	Experiencia en meses:	≥6 meses: 30 puntos
Proponente:	1.012.341.597	Experiencia en meses:	≥6 meses: 30 puntos

2. Educación no formal

La educación no formal se califica a partir de la acreditación de por lo menos 10 horas en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos.

Educación no formal (calificable): 10 puntos			
Proponente:	1.088.264.508	Puntos obtenidos:	0 puntos
Proponente:	1.088.031.237	Puntos obtenidos:	0 puntos
Proponente:	1.012.341.597	Puntos obtenidos:	0 puntos

3. Prueba en cocina:

La prueba práctica en cocina se desarrolló el día 20 de mayo del 2026 en el Laboratorio Gastronómico Sostenible, acorde a lo establecido en la lista de elegibles de la Invitación Pública No. 07 de 2026 Facultad de Ciencias Ambientales.



Fueron citados a la prueba los tres proponentes, dónde sólo el proponente identificado con cédula de ciudadanía No. 1.012.341.597 se presenta acorde a lo indicado para el desarrollo de la prueba práctica en cocina.

De acuerdo a lo anterior, se le realiza la prueba práctica en cocina al proponente identificado con cédula de ciudadanía **No. 1.012.341.597** con el fin de evaluar los siguientes criterios:

Ítem	Criterio de evaluación	Aspecto a evaluar	Puntaje máximo (60 puntos)	Puntaje obtenido por el proponente
1	Organización y Mise en Place	<ul style="list-style-type: none">Orden en la estación de trabajo: (4 pts)Correcta preparación y disposición de los ingredientes: (4 pts)Uso adecuado de utensilios y equipos: (4 pts)Manejo eficiente del tiempo: (3 pts)	15	13
2	Técnicas de preparación	<ul style="list-style-type: none">Cortes adecuados de los ingredientes: (7 pts)Conocimiento de las técnicas de cocción: (6 pts)Conocimiento en el control de temperaturas: (5 pts)Manejo adecuado de utensilios y equipos de cocina: (7 pts)	25	22
3	Higiene y Manipulación de alimentos	<ul style="list-style-type: none">Lavado de manos y uso de elementos de protección personal: (3 pts)Manejo higiénico de los alimentos y prevención de contaminación cruzada: (4 pts)Limpieza y desinfección antes y durante del proceso de preparación de los alimentos: (3 pts)	10	10
4	Limpieza y Cierre del área de trabajo	<ul style="list-style-type: none">Organización, limpieza y desinfección del área, equipos y utensilios: (5 pts)Correcta separación de los residuos: (5 pts)	10	10
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO				55

Finalmente, según los resultados obtenidos por cada criterio de la prueba práctica en cocina, el cumplimiento de la educación no formal y de la experiencia específica, los resultados obtenidos por cada proponente quedan de la siguiente manera:



Evaluación proponente: 1.088.264.508		
Criterio	Puntaje máximo	Puntaje obtenido por el proponente
Cumplimiento de la experiencia específica	30 puntos	30 puntos
Educación no formal	10 puntos	0 puntos
Prueba práctica en cocina	60 puntos	0 puntos
TOTAL	100 puntos	30 puntos

Evaluación proponente: 1.088.031.237		
Criterio	Puntaje máximo	Puntaje obtenido por el proponente
Cumplimiento de la experiencia específica	30 puntos	30 puntos
Educación no formal	10 puntos	0 puntos
Prueba práctica en cocina	60 puntos	0 puntos
TOTAL	100 puntos	30 puntos

Evaluación proponente: 1.012.341.597		
Criterio	Puntaje máximo	Puntaje obtenido por el proponente
Cumplimiento de la experiencia específica	30 puntos	30 puntos
Educación no formal	10 puntos	0 puntos
Prueba práctica en cocina	60 puntos	55 puntos
TOTAL	100 puntos	85 puntos

Por lo anterior, el comité técnico evaluador encuentra elegible al proponente identificado con cédula de ciudadanía **No. 1.012.341.597**.

COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR

NATHALIA GIRALDO CASTRILLÓN

CAROLINA POSADA BALLESTEROS

MANUEL TIBERIO FLÓREZ CALDERÓN