



El Laboratorio Gastronómico Sostenible de la Universidad Tecnológica de Pereira es un espacio educativo, adscrito a la Facultad de Ciencias Ambientales, a los programas de turismo sostenible de la misma facultad. Diseñado para brindar conocimientos y habilidades relacionados con la prestación de servicios de alimentos y bebidas, con un enfoque particular en las cocinas tradicionales colombianas, el patrimonio alimentario y la cultura del café, que le apuesta al turismo sostenible en Risaralda y a la formación en técnicas de cocina, sostenibilidad, y patrimonio cultural alimentario de las cocinas colombianas, que ofrece diferentes servicios al interior del campus universitario. Además, este laboratorio busca dar respuesta a las necesidades del sector de alimentos, bebidas y turismo, incluyendo los cafés especiales del Paisaje Cultural Cafetero Colombiano y a todos los actores relacionados con la cadena de valor de este.

Esta iniciativa surge como soporte a los procesos de docencia, investigación y extensión.

En el marco de las actividades que se desarrollan para el proceso de extensión, se requiere garantizar la correcta operación de los servicios de alimentos y bebidas, asegurando la adecuada planeación, producción y servicio de preparaciones gastronómicas con altos estándares de calidad que se demandan en el desarrollo de los eventos institucionales ofrecidos por el laboratorio.

Para el desarrollo de los servicios mencionados, resulta necesario contar con apoyo especializado que permita liderar la operación general de cocina, incluyendo la preparación de alimentos y bebidas, la estandarización de recetas, diseño y ajuste de menús, alistamiento de equipos e insumos, así como el cumplimiento de los protocolos de higiene, limpieza y manipulación de alimentos establecidos por la normatividad sanitaria vigente. Asimismo, como actividades propias de la producción gastronómica y servicio, tales como la solicitud de insumos, el alistamiento de utensilios, el apoyo en servicio a la mesa cuando la operación lo demande y la implementación de buenas prácticas de manufactura que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos preparados.

En este sentido, se hace necesario contratar la prestación de servicios de una persona natural que lidere dichas actividades, contribuyendo al adecuado funcionamiento de los servicios de alimentos y bebidas del Laboratorio Gastronómico Sostenible durante la vigencia 2026.

La contratación permitirá fortalecer la capacidad operativa del laboratorio Gastronómico Sostenible y asegurar la continuidad de los servicios gastronómicos que se prestan a la comunidad universitaria y usuarios externos, como también



garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad y organización del laboratorio.

1. OBJETO

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

2. ALCANCES

- Realización de actividades en cocina para la preparación de alimentos y bebidas de acuerdo a la necesidad del servicio de los laboratorios de catering y revelación.
- Diseño, elaboración y ajustes de recetas estándar de acuerdo a la necesidad del servicio.
- Solicitud de materiales e insumos para la preparación de alimentos y bebidas.
- Alistamiento de equipos, utensilios y menaje para la preparación de alimentos y bebidas.
- Apoyo en el servicio a la mesa cuando la necesidad del servicio lo requiera
- Diseño y ajuste de menú de acuerdo a la necesidad del servicio
- Apoyo en las actividades de limpieza y desinfección de cocina según las buenas prácticas de manipulación de alimentos según las normativas vigentes.

3. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La Universidad Tecnológica de Pereira cuenta para este proceso de invitación pública con respaldo presupuestal para la vigencia de 2026 así:

- 511-22-272-354 un valor total para la duración del año contrato por \$25.026.226 (veinticinco millones veintiséis mil doscientos veinte seis pesos m/cte.)

4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El contrato de prestación de servicios tendrá un plazo de ejecución contado a partir de la fecha establecida en el acta de inicio y hasta el 15 de diciembre de 2026.



5. REQUISITOS PARA PARTICIPACIÓN

Podrán participar en la Invitación Pública No. 02 de 2026 del Laboratorio Gastronómico Sostenible servicio de extensión de la Universidad Tecnológica de Pereira, todos los profesionales, tecnólogos o técnicos del área del conocimiento convocada:

Profesionales, tecnólogos o técnicos en cocina o áreas afines con experiencia en preparación, manipulación y producción de alimentos y bebidas.

Las personas que **NO** se encuentren con inhabilidades, incompatibilidades o conflictos de interés para contratar con la UTP, conforme con la Constitución y la Ley.

6. REQUISITOS MÍNIMOS PARA PARTICIPACIÓN

Perfil: Líder de cocina

Requisitos de evaluación:

Disponibilidad:

Contar con la disponibilidad de tiempo, conforme a los horarios establecidos del Laboratorio Gastronómico Sostenible de la Universidad Tecnológica de Pereira, con el fin de atender las actividades relacionadas al objeto y alcances de la invitación pública 02 de 2026. De lo contrario, no podrá participar.

Educación formal (habilitante):

Profesional en gastronomía, artes culinarias o áreas afines y/o Tecnólogo en gastronomía, cocina o afines y/o técnico profesional en cocina o áreas relacionadas.

Experiencia General (habilitante):

Acreditar mínimo dos (2) años de experiencia laboral en actividades relacionadas con la preparación, manipulación y producción de alimentos y bebidas en cocinas industriales.

Educación no formal (habilitante):

Acreditar capacitación de por lo menos 10 horas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.

Educación no formal adicional (calificable): 10 puntos

La educación no formal se calificará teniendo en cuenta el número total de horas certificadas de cursos relacionadas con las actividades del objeto a contratar de la siguiente manera:



Ítem	Área de formación no formal evaluada	Escala de evaluación (número total de horas certificadas)	Puntaje máximo
1	Certificación de cursos, diplomados, talleres o seminarios en cocina colombiana, aplicación de técnicas básicas y avanzadas de preparaciones o afines	De 0 a 3 horas: 1 pt De 4 a 8 horas: 2 pts ≥9 horas: 5 pts	5 pts
2	Certificación de cursos, diplomados, talleres o seminarios en costos aplicados en alimentos y bebidas o afines	De 0 a 3 horas: 1 pt De 4 a 8 horas: 2 pts ≥9 horas: 3 pts	3 pts
3	Certificación de cursos, diplomados, talleres o seminarios en HACCP o afines	0 horas: 0 pts ≥2 horas: 2 pts	2 pts

Experiencia Específica (calificable): 25 puntos

La Experiencia Especifica se calificará con certificados laborales teniendo en cuenta el número total de años de experiencia, conforme a los siguientes ítems:

Ítem	Criterio de Experiencia Específica	Escala de evaluación (años de experiencia certificada)	Puntaje máximo (25 puntos)
1	Experiencia en preparación y diseño de menús en cocina caliente (platos fuertes, sopas, fondos, carnes, guarniciones, entre otros) y cocina fría (ensaladas, entradas, postres fríos, mise en place, entre otros)	0 años: 0 pts 1 año: 3 pts 1.5 años: 5 pts ≥2 años: 7 pts	7 pts
2	Experiencia en manejo y aplicación de recetas estándar (fichas técnicas y análisis de costos) con alimentos y bebidas	0 años: 0 pts 1 año: 1 pts 1.5 años: 2 pts ≥2 años: 4 pts	4 pts
3	Experiencia en cocina colombiana con aplicación de técnicas básicas y avanzadas de preparaciones	0 años: 0 pts 1 año: 2 pts 1.5 años: 3 pts ≥2 años: 5 pts	5 pts
4	Experiencia en servicios de catering	0 años: 0 pts 1 año: 2 pts 1.5 años: 3 pts ≥2 años: 4 pts	4 pts
5	Experiencia con la organización y alistamiento de insumos y estaciones de trabajo	0 años: 0 pts ≥2 años: 3 pts	3 pt



Ítem	Criterio de Experiencia Específica	Escala de evaluación (años de experiencia certificada)	Puntaje máximo (25 puntos)
6	Experiencia en manejo higiénico y sanitario de alimentos conforme a la normatividad vigente	0 años: 0 pts ≥2 años: 2 pts	2 pt

7. DOCUMENTOS REQUERIDOS:

- Hoja de vida en formato de la función pública la cual debe acreditar los títulos obtenidos por medio de Diploma o Actas de Grado. La hoja de vida debe venir firmada por el contratista.
- Copia cédula de ciudadanía.
- REDAM
- RUT actualizado 2026.
- Examen preocupacional firmado por un especialista en salud ocupacional (Este documento tiene una validez de 3 años desde su fecha de expedición, este debe estar emitido a particulares o a La Universidad Tecnológica de Pereira)
- Certificados de afiliación a la EPS y AFP indicando estar activo
- Libreta militar (situación militar definida si aplica).

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Aquellos profesionales que cumplan los requisitos del perfil profesional, experiencia general y experiencia específica pasarán al proceso de entrevista y prueba práctica. La evaluación se realiza con base en los siguientes criterios:

Criterio	Puntaje Máximo
Cumplimiento de la experiencia específica	25
Educación No formal adicional	10
Entrevista diseño de menú con enfoque en cocina colombiana	15
Prueba práctica en cocina	50
TOTAL	100 puntos



8.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE ENTREVISTA DISEÑO DE MENÚ CON ENFOQUE EN COCINA COLOMBIANA

Ítem	Criterio de evaluación	Aspecto a evaluar	Puntaje máximo (15 puntos)
1	Coherencia gastronómica del menú	- Equilibrio entre tiempos: (2 pts) - Variedad y armonía entre los ingredientes y los sabores, texturas y colores: (3 pts)	5
2	Creatividad e innovación	- Uso creativo de ingredientes: (1 punto) - Propuesta diferenciadora: (1 punto) - Presentación conceptual del menú: (1 punto)	3
3	Viabilidad técnica del menú	- Que los platos puedan prepararse en una cocina real: (1 punto) - Complejidad y tiempos adecuados adecuada para un menú para 35 personas: (1 punto)	2
4	Uso adecuado de ingredientes	- Selección correcta de materias primas de acuerdo al territorio: (1 punto) - Aprovechamiento de productos de temporada: (1 punto) - Equilibrio nutricional: (1 punto)	3
5	Costeo y control de insumos	- Propuesta basada en el costo eficiente de los ingredientes e insumos: (1 punto) - Propuesta que eviten desperdicios: (1 punto)	2

8.2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PRUEBA PRÁCTICA EN COCINA

Ítem	Criterio de evaluación	Aspecto a evaluar	Puntaje máximo (50 puntos)
1	Organización y Mise en Place	- Orden en la estación de trabajo: (2 pts) - Correcta preparación y disposición de los ingredientes: (2 pts) - Uso adecuado de utensilios y equipos: (2 pts) - Manejo eficiente del tiempo: (2 pts)	8



Ítem	Criterio de evaluación	Aspecto a evaluar	Puntaje máximo (50 puntos)
2	Técnicas de preparación	- Cortes adecuados de los ingredientes: (3 pts) - Aplicación de las técnicas de cocción: (2 pts) - Control de temperaturas: (2 pts) - Manejo adecuado de utensilios y equipos de cocina: (3 pts)	10
3	Higiene y Manipulación de alimentos	- Lavado de manos y uso de elementos de protección personal: (2 pts) - Manejo higiénico de los alimentos y prevención de contaminación cruzada: (2 pts) - Limpieza y desinfección antes y durante del proceso de preparación de los alimentos: (2 pts)	6
4	Sabor y cocción del producto final	- Punto de cocción adecuado de los alimentos: (6 pts) - Equilibrio de sabores y texturas en los alimentos: (6 pts)	12
5	Presentación del plato	- Emplatado adecuado: (3 pts) - Orden visual del plato: (3 pts) - Creatividad y armonía en la presentación: (3 pts)	9
6	Limpieza y Cierre del área de trabajo	- Organización, limpieza y desinfección del área, equipos y utensilios: (3 pts) - Correcta separación de los residuos: (2 pts)	5

NOTA 1: la prueba práctica en cocina se realizará en un ejercicio real en el Laboratorio Gastronómico Sostenible

9. CRITERIOS DE DESEMPATE:

1. Con quien haya obtenido el mayor puntaje en la prueba práctica en cocina.
2. En caso de persistir el empate se tendrá en cuenta el mayor puntaje en el diseño de menú.
3. Fecha y hora de radicación de la participación en la invitación pública.
4. Con quien demuestre haber cumplido con el deber de votar en las elecciones



inmediatamente anteriores.

10. COMITÉ EVALUADOR

El Decano de la Facultad de Ciencias de Ambientales como Ordenador del Gasto, nombrará un comité evaluador, quienes darán respuesta a las observaciones que se presenten, evaluarán las hojas de vida y documentos de los proponentes y conformarán una lista de elegibles según los puntajes obtenidos por cada uno de ellos.

11. LUGAR Y FECHA DE ENTREGA DE HOJAS DE VIDA

Los proponentes deberán enviar en un correo único las hojas de vida con los documentos solicitados en la presente invitación pública según los tiempos establecidos en el cronograma, a la siguiente dirección de correo electrónico: c.posada@utp.edu.co indicando en el asunto: **INVITACIÓN PÚBLICA No. 02 DE 2026 LABORATORIO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA**

NOTA 2: Será causal de exclusión en cualquier etapa del proceso: el suministro de información inconsistente.

NOTA 3: Las Hojas de Vida que sean entregadas extemporáneamente o no cumplan con la totalidad de los requisitos exigidos serán rechazadas. Solo se recibirán archivos en extensión PDF se permitirá máximo 10 MB por la totalidad de los archivos (no se recibirán accesos al Drive).

NOTA 4: No pueden participar en esta invitación pública, las personas que se encuentren con inhabilidades, incompatibilidades o conflictos de interés para contratar con la UTP, conforme con la Constitución y la Ley.

12. CRONOGRAMA

CRITERIO	FECHA
Apertura de la invitación pública	12 de marzo de 2026
Observaciones al pliego de condiciones	13 de marzo de 2026
Respuesta a las observaciones	17 de marzo de 2026
Fecha límite para la remisión de hojas de Vida (documentos exigidos)	19 de marzo de 2026 hasta las 11:59 a.m.
Publicación de lista de elegibles para entrevistas	20 de marzo de 2026



CRITERIO	FECHA
Entrevistas de diseño de menú	24 de marzo de 2026
Prueba en cocina	25 de marzo de 2026
Listado definitivo	26 de marzo de 2026
Recepción de observaciones	27 de marzo de 2026 hasta las 11:59 a.m.
Respuestas a las observaciones	8 de abril de 2026
Publicación definitiva de lista de elegibles	9 de abril de 2026

JUAN MAURICIO CASTAÑO ROJAS
Decano
Facultad de Ciencias Ambientales
Ordenador del Gasto

Elaboró: Carolina Posada

Revisó: Luis Álvarez y Santiago Arango

Universidad
Tecnológica
de Pereira