



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 un apoyo en la producción y servicio de preparaciones gastronómicas con altos estándares de calidad que se demandan en la operación de los eventos institucionales ofrecidos por el laboratorio.

Para el desarrollo de los servicios mencionados, resulta necesario contar con un auxiliar de cocina que apoye los procesos de preparación de alimentos y bebidas para los diferentes servicios que ofrece el Laboratorio Gastronómico Sostenible. Adicionalmente, apoyar la solicitud de insumos para la preparación de las mismas, así como también las actividades de limpieza y desinfección de las áreas, menaje y equipos, con estándares alineados a la normatividad vigente en cuanto a buenas prácticas de manufactura que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos preparados y sus áreas.

En este sentido, se hace necesario contratar la prestación de servicios de una persona natural que apoye con 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 asistir la operación general de alimentos y bebidas en el laboratorio gastronómico sostenible de la universidad tecnológica de Pereira durante la vigencia 2026

2. ALCANCES

- Apoyo a procesos de preparación en cocina de alimentos y bebidas de acuerdo a la necesidad del servicio de los laboratorios de catering y revelación.
- Apoyo en la solicitud de insumos para la preparación de alimentos y bebidas de acuerdo a la necesidad del servicio.
- Apoyo a las actividades de alistamiento, acomodación, limpieza y desinfección de las áreas, equipos y menaje en los laboratorios según las buenas prácticas de manipulación de alimentos alineados con las normativas vigentes.
- Apoyo en el servicio a la mesa cuando la necesidad del servicio lo requiera.

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 \$16.000.000 (Dieciséis millones de 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. 07 de 2026 del Laboratorio Gastronómico Sostenible servicio de extensión de la Facultad de Ciencias



Ambientales de la Universidad Tecnológica de Pereira, todas las personas con experiencia en el área del conocimiento convocada:

Bachilleres 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 PROFESIONAL

Perfil: Auxiliar de cocina

Requisitos de evaluación:

Disponibilidad (habilitante):

Contar con la disponibilidad de tiempo, según la necesidad del servicio 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 07 de 2026. De lo contrario, no podrá participar.

Educación formal (habilitante):

Bachillerato.

Experiencia General (habilitante):

Acreditar mínimo seis (6) meses de experiencia laboral en actividades relacionadas con la preparación, manipulación y producción de alimentos y bebidas en cocinas.

Educación no formal (calificable): 10 puntos

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

Experiencia Específica (calificable): 30 puntos

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



Ítem	Criterio de Experiencia Específica	Escala de evaluación (años de experiencia certificada)	Puntaje máximo (30 puntos)
1	Experiencia en preparación de alimentos y bebidas.	0 meses: 0 pts 1 mes: 5 punto 2 meses: 10 pts 3 meses: 15 pts 4 meses: 20 pts 5 meses: 25 pts ≥6 meses: 30 pts	30 pts

7. DOCUMENTOS REQUERIDOS:

CIUDADANO COLOMBIANO:

- 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
- Certificado de antecedentes disciplinarios, fiscales, judiciales y medidas correctivas
- 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 (la fecha de expedición debe ser del mes en que se está gestionando la solicitud).
- Libreta militar (situación militar definida si aplica).

EXTRANJERO:

- 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.
- Traducción oficial de los títulos debidamente convalidados ante Ministerio de Educación Nacional.
- Copia cédula de extranjería.
- REDAM
- RUT actualizado 2026.



- Examen pre ocupacional 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 (la fecha de expedición debe ser del mes en que se está gestionando la solicitud).
- Visa de trabajo vigente y abierta.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

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

Criterio	Puntaje Máximo
Cumplimiento de la experiencia específica	30
Educación No formal	10
Prueba práctica en cocina	60
TOTAL	100 Puntos

8.1 CRITERIOS DE EVALUACIÓN PRUEBA PRÁCTICA EN COCINA

Ítem	Criterio de evaluación	Aspecto a evaluar	Puntaje máximo (50 puntos)
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
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) 	25



Ítem	Criterio de evaluación	Aspecto a evaluar	Puntaje máximo (50 puntos)
		<ul style="list-style-type: none">• Conocimiento en el control de temperaturas: (5 pts)• Manejo adecuado de utensilios y equipos de cocina: (7 pts)	
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
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

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. Quien acredite mayor tiempo de experiencia específica
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 Ordenador del gasto designará 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

Asunto: **INVITACIÓN PÚBLICA No. 07 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	Mayo 8 de 2026
Observaciones al pliego de condiciones	Mayo 7 de 2026
Respuesta a las observaciones	Mayo 11 de 2026
Recibo hojas de Vida (documentos exigidos)	Hasta el día 15 de mayo de 2026 hasta las 12:00 p.m.
Publicación de lista de elegibles para entrevistas	19 de mayo de 2026
Prueba en cocina	20 y/o 21 de mayo de 2026
Listado definitivo	22 de mayo de 2026
Recepción de observaciones	23 de mayo de 2026



Criterio	Fecha
Respuestas a las observaciones	25 de mayo de 2026
Publicación definitiva de lista de elegibles	27 de mayo de 2026

JUAN MAURICIO CASTAÑO ROJAS
DECANO FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA

Elaboró: Carolina Posada
Revisó: Luis Álvarez y Santiago Arango



Universidad
Tecnológica
de Pereira