

INFORME DE PASANTÍA DÍA A DÍA

KEVIN ELIÁN MURCIA CONTRERAS

UNIVERSIDAD ECCI
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA
BOGOTÁ, D.C.
2019

INFORME DE PASANTÍA DÍA A DÍA

KEVIN ELIÁN MURCIA CONTRERAS

INFORME DE PASANTÍAS

GLORIA BELLO

UNIVERSIDAD ECCI
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
TECNOLOGIA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA
BOGOTÁ, D.C.
2019

TABLA DE CONTENIDOS DÍA A DÍA

Objetivo general	5
Objetivos específicos.....	5
RESEÑA DEL HOTEL HILTON GARDEN INN.	6
1.1 Antecedentes	6
2.2 Misión del hotel	7
2.3 Visión del hotel	7
Objetivos del hotel	8
2.1 Objetivo general.....	8
2.2 Objetivos específicos	8
3.1 Cronograma de actividades asignadas.	9
3.2 Ubicación del pasante	9
3.3 Descripción de actividades cumplidas.....	9
3.4 Correcciones realizadas	10
CONSIDERACIONES FINALES	11
4.1 Limitaciones	11
4.2 Recomendaciones	11
4.3 Conclusión.....	11
BIBLIOGRAFÍA.....	12

INTRODUCCIÓN

Este informe tiene como objetivo presentar el resultado final de la asignatura de proyecto de pasantía, que realicé en la empresa HOTEL HILTON GARDEN INN; durante el tiempo de duración de la misma, cumplí rigurosamente con todos los objetivos de formación académica exigidos por la Universidad ECCI y con las políticas de la empresa.

El objetivo planteado en el proyecto consiste en conocer avances investigativos y de formación en cuanto a la gestión y la comunicación como un elemento de vital importancia para la competencia del profesional de gastronomía.

Además aprender los procesos de limpieza y desinfección de los diferentes elementos que se utilizan en la cocina como lo son la licuadora, vajillas, cambro, tablas, entre otros.

Conocer la importancia que representan estos procesos en el trabajo en cocina para brindar un buen servicio al cliente.

OBJETIVOS

Objetivo general

Validar y actualizar los procedimientos de limpieza y desinfección del restaurante hotel HILTON GARDEN INN, que se evidenciara en las respectivas fichas POES y OS.

Lo que permitirá hacer un desarrollo íntegro del folleto sobre limpieza y desinfección en base a las normas establecidas POES (procedimientos operativos estandarizados de saneamiento) y las normas OS (social, 2013)¹.

Objetivos específicos

- Validar los procedimientos actuales de limpieza y desinfección.
- Elegir las herramientas y superficies más importantes para la validación de los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Aprender los procedimientos establecidos para la limpieza y desinfección de los instrumentos y equipos que se utilizan en cocina.
- Preparar una incorporación eficiente al campo de trabajo, acelerando de esta manera el proceso de adaptación en el campo profesional.
- Cumplir satisfactoriamente con las actividades asignadas por la Organización.
- Entregar al hotel un manual de desinfección que complemente el proceso establecido.

¹ Esta resolución establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

MARCO TEÓRICO

1 RESEÑA DEL HOTEL HILTON GARDEN INN.

1.1 Antecedentes

En diciembre de 2017 se inaugurará el Hotel Hilton Garden Inn Airport en Bogotá, el cual lleva 10 meses en construcción por parte de inversionistas extranjeros y colombianos con más de 39 años de experiencia en el desarrollo de proyectos inmobiliarios; entre sus socios está la marca Urbanistika.

El proyecto está ubicado en la calle 26 (costado sur) con carrera 82 a pocos minutos del Aeropuerto Internacional El Dorado, la Terminal de Transporte Central Salitre, el Centro Educativo Científico Maloka, Parque Metropolitano Simón Bolívar, centros comerciales y empresariales.

Hilton Garden Inn Airport nace de la necesidad de ofrecerles a usuarios nacionales y extranjeros un hotel de alta calidad y servicio, con una marca reconocida a nivel mundial, así como una oferta de oficinas de altos estándares. Cuenta con un área total de 17.900 m², que incluyen 10 pisos, 2 sótanos y 4 niveles de oficinas, con el fin de satisfacer la demanda.

La creación de este nuevo proyecto demuestra la confianza de Urbanística y los demás inversionistas en construir en Colombia, por el desarrollo económico y turístico estable que ha tenido el país en los últimos años. (wradio, 2016)

2.2 Misión del hotel

El Hotel Hilton Garden Inn tiene como misión ser la compañía más hospitalaria del mundo al crear experiencias sentidas para los huéspedes, oportunidades significativas para los miembros del equipo, alto valor para los propietarios y un impacto positivo en las comunidades.

2.3 Visión del hotel

El Hotel Hilton Garden Inn tiene como visión Llenar el mundo de calidez y hospitalidad ofreciendo una experiencia excepcional en cada hotel, a cada huésped y en cada oportunidad.

2. Objetivos del hotel

2.1 Objetivo general

Los hoteles tienen como objetivo principal dentro de su agenda de trabajo la oferta y el desarrollo de un producto turístico único en su género. En nuestros hoteles se combinan además de las mejores tradiciones nacionales, así como y las mejores soluciones internacionales del giro hotelero y de restaurantes, por otro lado, nosotros aplicamos también nuestro propio know how el cual se destaca por su carácter innovador.

2.2 Objetivos específicos

- El estudio constante y su adaptación a las necesidades y a las características específicas de los grupos principales de clientes que nos visitan.
- Atención individual hacia las especificaciones del ámbito comercial- creación y actualización de políticas específicas para las relaciones comunes como la competencia, con los socios y con otras sucursales, que conforman nuestro objetivo de trabajo en el ámbito nacional e internacional.
- Creación de una imagen positiva y el mantenimiento de marcar comercial fuerte. Aumento de los canales y formas para la promoción, participación activa en las bolsas especializadas, así como en las ferias y exposiciones.
- Desarrollo y perfeccionamiento de la estructura hotelera, con especial atención hacia cada eslabón del servicio.
- Trabajo constante con el equipo de trabajo del hotel dirigido fundamentalmente en dos direcciones: aumento de la calificación y de la motivación.
- Limpieza: la finalidad de la limpieza no es más que la eliminación total de aquellas bacterias o microorganismos que se encuentran en el cuerpo y en los

diferentes entornos en donde se desenvuelven las **persona** y que puedan ser nocivos para la salud.

- Desinfección: es un proceso que logra matar los microorganismos que causan las infecciones, como virus o bacterias. Al producto que permite este resultado se lo conoce como desinfectante
- POES: son un conjunto de normas que establecen las tareas de saneamiento necesarias para la conservación de la higiene en el proceso productivo de alimentos. Esto incluye la definición de los procedimientos de sanidad y la asignación de responsables.
- Validación: es el proceso para confirmar que el procedimiento utilizado para una labor en concreto es adecuado para su uso previsto. Los resultados de la validación del método pueden utilizarse para juzgar la calidad, la fiabilidad y la constancia de los resultados analíticos, se trata de una parte integrante de cualquier buena práctica.

3. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

3.1 Cronograma de actividades asignadas.

- Perfeccionar los procesos de limpieza y desinfección de los diferentes equipos utilizados en el área de cocina.
- Acatar las normas de sanidad implementadas por el INVIMA.

3.2 Ubicación del pasante

El área de cocina es donde se desempeña el pasante del hotel Hilton Garden Inn, la cual es la encargada de la preparación de los alimentos.

3.3 Descripción de actividades cumplidas

- Alistamiento de tareas: preparación de recetas designadas por el área de cocina.

- Mise en place: alistamiento de proteínas, frutas y verduras, para la línea o eventos.
- Desayuno: preparación de huevos, masa de waffles, mise en place de frutas, tablas de quesos, tablas de jamones y avena.
- Lavado de ingredientes: lavado de lechugas (lechuga cressa y romana), papa (criolla, pastusa y sabanera), verduras (cebolla, zanahoria, zucchini europeo, zucchini amarillo, berenjena) y fruta de mano.
- Mise en place cocina fría: todos los ingredientes de línea que se utilicen en la cocina fría.
- Empaques al vacío: empaquetados cárnicos, purés, quesos, salsas y algunos líquidos.
- Realización de entradas y fuertes: todos los platos que se realicen en la cocina fría y cocina caliente.

3.4 Correcciones realizadas

- Técnicas básicas de corte
- Cocciones de carnes
- Preparaciones estándar
- Técnicas de emplatado
- Aseo y limpieza
- Correcciones generales

4. CONSIDERACIONES FINALES

4.1 Limitaciones

- Inexperiencia
- Demora en la entrega de equipos
- Falta de mantenimientos a los diferentes componentes

4.2 Recomendaciones

- Implementar cuartos fríos en las instalaciones
- Aumentar la estantería
- Completar la lista de tablas de corte
- Se sugiere ampliar el espacio de la zona de cocina ya que permitía un desempeño de los empleados en sus labores diarias.

4.3 Conclusión

Las pasantías profesionales realizadas en el HOTEL HILTON GARDEN INN, se me permitió aprender y poner en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera.

- En relación con las perspectivas que presenta el cliente externo del Hotel Hilton Garden Inn sobre los productos y servicios ofrecidos por el mismo se evidencia que un número significativo de las personas que allí recurren han asistido con anterioridad lo cual señala un cierto grado de fidelización, asimismo se encuentra que en general los clientes están satisfechos con los precios ofrecidos tanto a nivel de platos como de la atención prestada por parte del personal.
- Es de resaltar la buena relación existente entre el personal del Hotel Hilton Garden Inn, principalmente debido al buen trato y la remuneración por los servicios prestados a la empresa a la cual se suman las propinas adquiridas y remuneración por las horas extras trabajadas, que señalan claramente la preocupación de la parte administrativa por el bienestar y desarrollo de los colaboradores.

BIBLIOGRAFÍA

wradio, redacción comercial, (2016). Llega un nuevo hotel de la cadena Hilton a Bogotá.

Nassetta, C. (2017). Código de conducta. Disponible en:

<https://secure.ethicspoint.com/domain/media/es/gui/23073/code.pdf>

Marín, P. (2013). Objetivos Cadena Hilton. Disponible en:

<https://www.clubensayos.com/Negocios/Objetivos-Cadena-Hilton/824406.html>