

## **Manual de funciones Coordinadora de Laboratorios de Gastronomía**

María Beatriz Quiñónez Villarreal.

Universidad ECCL.  
Programa de Gastronomía.  
Febrero 2021

### **Dedicatoria**

Dedico este trabajo de grado a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante en mi formación profesional. A la familia Soler López, de manera especial a Doña Luz de Soler quienes fueron un gran apoyo espiritual y emocional durante este tiempo de estudio. A mi hermana quien me apoyo en todo momento a no desfallecer ni rendirme ante nada y siempre perseverar.

### **Agradecimientos**

Quiero expresar mis más sinceros agradecimientos aquellos que me apoyaron para haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional. A la familia Soler, por haberme dado la oportunidad de formarme en mi querida Universidad ECCI y muy especialmente a la señora Luz por confiar y creer en mí, por los consejos y por su apoyo incondicional durante todo este proceso.

Agradezco a mis docentes por haber compartido sus conocimientos a lo largo de la preparación de mi profesión y de manera muy especial a dos profesoras que siempre estuvieron dispuestas a apoyarme para alcanzar mis logros.

A mi familia por apoyar mis sueños.

A mi hijo, por tantos momentos sacrificados en nuestra vida como familia, que requirió el cumplimiento de mi deber como estudiante, gracias por estar presente a mi lado y no juzgarme.

A todos aquellos que con sus consejos y palabras de aliento hicieron de mí una mejor persona.

Gracias a Dios, un logro más en mi vida.

## Abstract

This degree work is focused on the need to know the profile of the functions of gastronomy laboratory coordination. Various communication programs have been applied to develop the profile of each of the positions to be directed and to establish functions for each of the storekeepers, auxiliary and maintenance in order to know the historical review, general objective, specific and corporate values. A general study is also carried out of the requirements that are needed in the gastronomy laboratory facilities to know what are the satisfaction expectations regarding the products and services offered.

And finally, the conclusions and recommendations given based on the chapters developed previously are defined. Since a structural organization chart of the gastronomy coordination has been elaborated where the positions of each of the personnel involved are exposed, which are essential to help increase productivity and administrative management. This project is based on the elaboration of profiles, functions and other activities to fulfill the optimal and efficient development of gastronomy laboratories. Among the fundamental purposes is to implement an organizational structure according to the needs of gastronomy and coordinate responsibilities, plan, organize, direct, controlling the use of resources. The most important factors that are key to success in the sector are:

Quality of work and student satisfaction. What are the integration of digital services in the culture and daily functioning of virtuality. That based on the face-to-face classes, the teachers interact harmoniously with the students and with the personnel authorized by the dean and gastronomy department. Customize the services to achieve the integration objective, this requires an in-depth understanding of the mission and vision of the ECCI University and maintaining a fluid relationship during the service provision process. The inventories that are fundamental for the good provision of service, where they are machinery, utensils, raw materials and supplies for the good performance of the workers' work.

The regulations now required by Covid-19, which are the protocol from admission, temperature taking, disinfection of footwear, placing antibacterial gel. Then from there they must enter the lockers, look for their belongings, go to the bathrooms and change up to 2 users for each bathroom. And when entering the kitchens, perform the same entry protocol now with hand washing in the indicated place. Constantly recommend social distancing, mandatory use of a mask.

## Tabla de Contenidos

INTRODUCCIÓN .....	7
ANTECEDENTES .....	8
DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA U OPORTUNIDAD .....	9
JUSTIFICACIÓN .....	10
OBJETIVO GENERAL.....	11
OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	11
METODOLOGÍA .....	12
ESTUDIO DE DIAGNÓSTICO.....	13
MARCO TEÓRICO.....	14
Definiciones .....	14
Funciones .....	15
ESTUDIO DE ALTERNATIVAS.....	23
DISEÑO DE LA PROPUESTA Y PLAN DE IMPLEMENTACIÓN.....	24
CONCLUSIÓN.....	26
BIBLIOGRAFÍA .....	27

## RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de grado está enfocado a la necesidad de conocer el perfil de las funciones de la coordinación de laboratorios de gastronomía. Se han aplicado varios programas de comunicación para el desarrollo del perfil de cada uno de los cargos a dirigir y establecer funciones a cada uno de los almacenistas, auxiliar y mantenimiento para así conocer la reseña histórica, objetivo general, específicos y los valores corporativos. También se realiza un estudio general de los requerimientos que se necesitan en las instalaciones de los laboratorios de gastronomía para saber cuáles son las expectativas de satisfacción referente a los productos y servicios que se ofrecen.

Y por último se definen las conclusiones y recomendaciones dadas en función de los capítulos desarrollados anteriormente. Ya que se ha elaborado un organigrama estructural de la coordinación de gastronomía en donde se expone los cargos de cada uno del personal involucrado que son indispensables para ayudar a incrementar la productividad y la gestión administrativa. Este proyecto se basa en la elaboración de perfiles, funciones y demás actividades para cumplir con el desarrollo óptimo y eficaz de los laboratorios de gastronomía. Entre los propósitos fundamentales es implementar una estructura organizativa acorde a las necesidades de gastronomía y coordinar las responsabilidades, planificar, organizar, dirigir controlando el uso de recursos. Los factores más importantes que son clave de éxitos en el sector son:

Calidad en los trabajos y satisfacción de los estudiantes. Qué son la integración de los servicios digitales en la cultura y funcionamiento diario de la virtualidad. Qué en base a las clases presenciales los docentes interactúen de manera armónica junto a los estudiantes y con el personal autorizado por el decano y dirección de gastronomía. Personalizar los servicios para lograr el objetivo de integración, esto requiere conocer en profundidad la misión y visión de la Universidad ECCI y mantener una relación fluida durante el proceso de prestación del servicio. Los inventarios que son fundamentales para la buena prestación de servicio, donde son maquinarias, utensilios, materia prima e insumos para el buen desempeño de las labores de los trabajadores.

La normatividad exigida ahora por el Covid-19, que son el protocolo desde el ingreso, la toma de temperatura, la desinfección de calzado, colocarse gel antibacterial. Luego de allí deben ingresar a los casilleros, buscar sus pertenencias, ir a los baños cambiarse hasta 2 usuarios por cada baño. Y al ingresar a las cocinas realizar el mismo protocolo de ingreso ahora con lavado de manos en el lugar indicado. Recomendar constantemente el distanciamiento social, uso obligatorio del tapabocas.

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de grado define el perfil, las funciones, métodos y requerimientos necesarios para el cargo de coordinador de laboratorio de gastronomía.

Este trabajo de grado busca definir las características en el proceso administrativo y educativo en las actividades de docencia en investigación y procedimientos para la calidad de gestión de inventarios, servicios de lavado y esterilización, uso y mantenimiento de equipos de laboratorio y gestión humana que comprenden los auxiliares de almacén que son los encargados de definir y organizar las sedes de laboratorios de gastronomía.

La elaboración de un plan de trabajo donde se desarrollen todos los métodos de manera eficiente en el cual se tenga presente el perfil de cada uno de los involucrados, instrucción académica, profesión, experiencia en el cargo, responsabilidad, sentido de pertenencia, buena atención al público, y demás características para un buen desempeño de sus labores.

Cuyo objetivo esta argumentado en aportar el crecimiento de los nuevos estudiantes y desarrollo de la Universidad, con el fin de lograr mejores resultados de la organización y eficaz. La gastronomía se caracteriza por su gran variedad de platos y recetas, así como su complejidad para la elaboración. Existen diversas maneras y formas de crear platos exquisitos sólo en la composición de sus regiones se pueden encontrar diferencias.

Por ello en los laboratorios de gastronomía tenemos personal capacitado para el desarrollo de las funciones principales que son el manejo de inventarios, organizar almacenes que tienen materia prima para la elaboración de recetas, la organización de las canastas para las clases prácticas que se les entregan directamente al docente y los implementos tecnológicos para la grabación de las clases realizadas en las cocinas del laboratorio de gastronomía. Coordinar los debidos protocolos de bioseguridad con respecto al Covid-19 en las instalaciones del Campus 170, desde el ingreso, permanencia y salida del mismo Club.

Para ello se solicita la mayor colaboración del personal administrativo, obrero y estudiantil para ejecutar el debido proceso.

Al no existir un manual de funciones para definir la coordinación se presentan diferentes situaciones de presión, estrés, carga laboral, desinterés, desmotivación ante las actividades a realizar que se experimentan dentro del contexto laboral.

## ANTECEDENTES

La Universidad ECCI (antiguamente conocida como Escuela Colombiana de Carreras Industriales), ubicada en la ciudad de Bogotá y Medellín, Colombia. La ECCI fue originalmente fundada en 1977, con el objetivo de que los bachilleres tengan una educación superior más adaptada a los procesos técnicos y comerciales.

En 1978, después de haber recibido visitas evaluativas del Ministerio Nacional de Educación, el centro educativo obtuvo el permiso de iniciación de labores para sus programas iniciales de: Tecnología de plásticos, Electromedicina y Mecánica Automotriz.

Para lo anterior el Ministerio expidió la Resolución No. 15572 del 25 de octubre de 1978 que concede igualmente la licencia de funcionamiento con el nombre de Escuela Colombiana de Carreras Intermedias. A partir de la Ley 30 de 1992, se dio posibilidad de crear nuevos programas y cumpliendo los requerimientos de la ley la Escuela registró los siguientes programas técnicos profesionales: Mecánica Industrial, Ciencias de la Computación, Telecomunicaciones, Desarrollo Ambiental, Desarrollo Empresarial, Diseño de Modas, Gestión Tributaria y Aduanera, así como Comercio Exterior y de Negocios Internacionales.

En 1995, se firmó el convenio interinstitucional de mutua colaboración entre la Universidad Santiago de Cali y la Escuela Colombiana de Carreras Industriales, suscrito por los respectivos rectores de cada uno de los centros de educación. El objetivo de mencionado convenio se enfocó en fomentar actividades conjuntas en planes de formación académica, intercambio de docentes y alumnos, intercambio de espacios físicos y servicios, coordinar e incentivar proyectos de investigación y de desarrollo tecnológico, y asesoría y asistencia mutua.

Dando cumplimiento de los requisitos ante el ICFES, la institución se inicia en actividades académicas de formación de ingenieros por ciclos, partiendo de la educación técnica profesional. Desde 1996 a la fecha y me manera interrumpida, formó profesionales en los campos de Bioingeniería, Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Industrial, Ingeniería Mecánica, Ingeniería de Plásticos e Ingeniería de Sistemas.

En 1999, la Agrupación Internacional de Mercadotecnia y Calidad otorgó a este centro docente, la ‘Mención Mundial al Prestigio’, Word Wide Prestige Award (WPA), en ceremonia celebrada en el Hotel Meliá Reforma de Ciudad de México D.F. Este reconocimiento implica un importante compromiso para mejorar día a día la misión de la Escuela y continuar sirviendo a la juventud que acceda a sus aulas, talleres y laboratorios.

El 19 de agosto de 2014 mediante resolución 13370 del Ministerio de Educación Nacional, nuestra institución es reconocida como Universidad ECCI, lo que demuestra una vez más nuestro compromiso con la educación colombiana.



## DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA U OPORTUNIDAD

Por tanto, el planteamiento del problema en los laboratorios de gastronomía se deriva a la virtualidad ya que la mayoría de las clases se están realizando por medio de computadores en los cuales no se están evidenciando las clases prácticas que son la elaboración de recetas para poder desarrollar y utilizar el material didáctico multimedia en practico. Se pretende brindar mediante esta propuesta a la formación de chef innovadores y creativos, capaces de transformar y acelerar los procesos de desarrollo que se necesitan en la gastronomía del país. Introducir nuevas tecnologías en la elaboración de alimentos, transformando la pedagogía educativa desde varios puntos.

Porque mediante la observación directa se confirma la motivación de los estudiantes para recibir sus clases prácticas en las cocinas de los laboratorios de gastronomía con la ayuda del conocimiento de los docentes, teniendo en cuenta el avance científico y tecnológico que se ha impulsado por la globalización, se requiere que el estudiante se adapte a los cambios sociales y así permitir una mejor enseñanza, entrar en el campo laboral y a su proyecto de vida.

Por consiguiente, partiendo de este punto se genera la preparación de las clases prácticas con el inventario de y se hace el pedido para reabastecer los almacenes. El medio ambiente y las instalaciones de las cocinas es de suma importancia, ya que una falla en los servicios públicos, como la energía genera cambios en el control de temperatura de los elementos de refrigeración, lo cual afecta la conservación de los alimentos, lo que no hace aptos para el consumo humano. Es muy importante el mantenimiento preventivo de instalaciones y neveras, para evitar ausencia de un elemento vital para el funcionamiento de las preparaciones. Manejar de una manera eficiente el proceso de producción sin control sistematizado de los desperdicios que se generan por diversas causas, como, por ejemplo; errores en la preparación, alistamiento.

La precisión en las mediciones ya que una lectura incorrecta ocasiona una mala interpretación, generando desperdicios en la preparación. Los faltantes son los generados por la falta de inventarios incluidos en la programación semanal. Los proveedores cuando llega el pedido solicitado se verifica para determinar la conformidad del producto que cumpla con las condiciones requeridas de calidad. En caso que el producto no cumpla con los requisitos mínimos se establece como producto no conforme. Por variaciones climáticas que se ven representadas en fluctuaciones en el precio, dependiendo de la afectación del clima, la demanda disminuye o aumenta, en los alimentos que están en cosecha.

## JUSTIFICACIÓN

Esta presente investigación tiene por objetivo analizar, definir y organizar las funciones de la coordinación de laboratorios de gastronomía en el Campus 170 de la Universidad ECCI. Teniendo en cuenta el perfil de los cargos de almacenistas, auxiliar de almacén y mantenimiento esto con la finalidad de conocer y ejecutar las funciones generales y específicas para desarrollar de manera óptima y eficiente los servicios académicos de las instalaciones de las sedes de laboratorios de gastronomía.

La principal justificación de éste trabajo de grado es la necesidad de la Universidad ECCI de saber si la dirección de gastronomía logra los objetivos que se plantea, así como si la calidad de los procesos involucrados resulta adecuada con la elaboración de una metodología que permita evaluar de manera cuantitativa la implementación de los manuales de desempeño de las funciones administrativas en los laboratorios de gastronomía. Considerando la gran demanda en la carrera de gastronomía, el incremento de las inscripciones de nuevos estudiantes y al mismo tiempo proporcionar el buen desarrollo académico de parte de los docentes y personal administrativo y obrero del Campus 170.

Estamos generando gestión ambiental ya que con el conocimiento y procedimientos se generaría mejor ahorro de recursos y menos desechos orgánicos e inorgánicos que impactan al medio ambiente. Usar puntos ecológicos debidamente identificados en las cocinas, con la información a los docentes y estudiantes que cada vez que generen desperdicios los coloque en las canecas identificadas con:

Desechos orgánicos e inorgánicos. Los cuales el personal de mantenimiento se encarga del traslado, clasificación y reciclaje del material. Se lleva el material a compostar a la Planta de Producción y allí se realiza el debido proceso. Todos los cargos tienen funciones específicas que cumplir, proyectos y la mejor manera de no impactar el medio ambiente. Usando los elementos de protección para desempeñar de la mejor manera sus funciones y así evitar enfermedades y multas a la empresa.

Siempre bajo la supervisión de la ARL AXA COLPATRIA junto al departamento de salud ocupacional en el trabajo van de la mano para generar confianza entre los involucrados. Los resultados de este trabajo de grado, contribuye a diagnosticar la problemática y proponer la revisión de las actividades en la etapa de planeación y así generar su ejecución, lo que va a generar reducción de tiempo y costos en el desarrollo de las clases prácticas de cocina en los laboratorios de gastronomía en el Campus 170.

## **OBJETIVO GENERAL**

Desarrollar el perfil educativo, responsabilidades, experiencia con sus competencias y habilidades del cargo de coordinador de laboratorios de gastronomía para definir la eficiencia en la atención de los docentes, estudiantes, investigadores, personal administrativo y externo que visite nuestras instalaciones.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Diseñar las funciones específicas y responsabilidades del cargo de coordinador de laboratorio de gastronomía.
- Identificar el perfil, fortalezas y debilidades del cargo a desempeñar en la facultad de ciencias.
- Establecer las funciones para determinar las cantidades de materias primas, su precio, realizando los pedidos para los almacenes de las cocinas, controlando su calidad, cantidad y correcto almacenamiento.
- Organizar las jornadas de Capacitación al personal a cargo sobre las normas de seguridad e higiene laboral y velar por su ejecución

## METODOLOGÍA

La metodología implementada en este trabajo de investigación es la investigación cuantitativa, con ella determinamos las leyes universales que explican el objeto de estudio, experimentación que genere datos numéricos, cuantificables y verificables.

De allí se genera un enfoque claro y preciso a la investigación, se extraen datos, se analizan y generan unos resultados que evidencien la hipótesis. La investigación cuantitativa propone lo siguiente:

Objetivos de la investigación: Son los objetivos de explicar o describir, los cuales son las características del perfil de coordinador de gastronomía, almacenistas, auxiliar y mantenimiento. Las gestiones que se deben desarrollar en los laboratorios de gastronomía en el Campus 170. Los procedimientos que son los servicios que son esenciales para un buen desempeño en las cocinas, como por ejemplo la gestión de inventarios de materias primas, equipos electrónicos, utensilios, mantenimiento, aseo, atención al docente y estudiantes.

Formulación del problema: Se define como el enfoque cuantitativo que establecen relaciones ocasionales o funcionales. La más evidente es cuando alguien del almacén, al no saber bien sus funciones genera alguna decisión sin consultar a la coordinación de gastronomía y eso causa un efecto de daño que involucra a todo el departamento de la sede, ya sea que genere alguna reacción positiva o negativa.

VARIABLES Y CATEGORÍAS DE ANÁLISIS: Es algo que varía o cambia de valor, una variable contiene algún factor decisivo en la explicación de un fenómeno. En la investigación se busca describir, correlacionar o explicar fenómenos de la manera más sencilla y entendible. En las investigaciones cuantitativas suelen hablarse de variables, las cuales pueden ser medidas numéricamente.

## ESTUDIO DE DIAGNÓSTICO

El diagnóstico tiene como objetivo proporcionar conocimiento de la realidad en los laboratorios de gastronomía en el Campus de la 170 en particular en particular detectar oportunidades de mejorar el perfil laboral y diseñar una estrategia a favor de la eficiencia en los servicios de las sedes gastronómicas.

Teniendo en cuenta la información básica de la Universidad que son: actividad, dimensión, historia y la estructura organizativa. La información interna de la Universidad, relacionada al empleo y las condiciones laborales de calidad. Para ello hay que tomar en cuenta lo que se va a analizar y en concreto, conocer las prácticas que puedan influir en el trato y la evolución profesional de las personas que trabajan allí. La información externa de la Universidad, relacionadas con la actividad económica y social. Las entidades, proveedores, clientes y usuarios del servicio en la Universidad.

No sólo se trata de obtener información, sino hay que analizar los procesos que han generado alguna situación y así determinar el futuro de la carrera de gastronomía. El concepto diagnóstico se inscribe dentro de un proceso de gestión preventivo y estratégico, que se constituye con un análisis que permite el cambio de proyección, de un estado de incertidumbre a otro de conocimiento, para su adecuada dirección, permitiendo un proceso de evaluación permanente en los laboratorios de gastronomía.

La reorganización de las actividades es importante antes de iniciar cualquier proceso de mejoramiento es necesaria una correcta evaluación de todo y sus particularidades de tal forma que los cambios propuestos sean de alto impacto, razón por la cual el diagnóstico se convierte en una herramienta de apoyo fundamental para la dirección en este proceso.

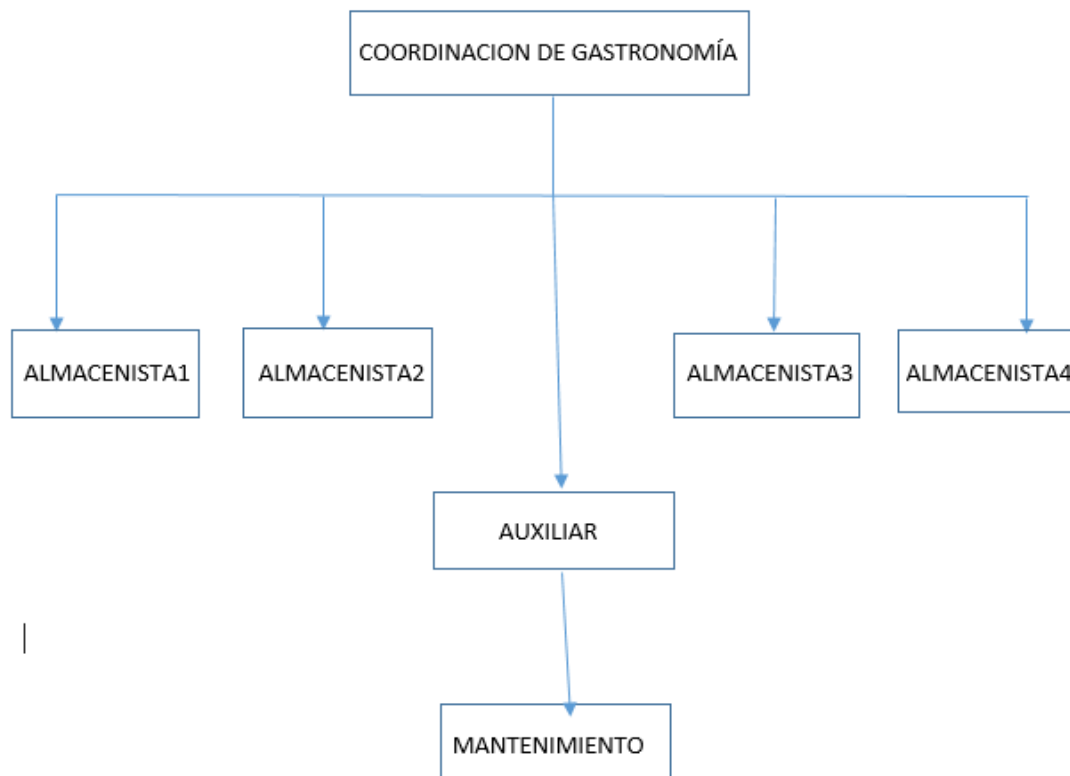
El diagnóstico corresponde a un proceso de colaboración entre la organización y el investigador para encontrar información pertinente, analizarla e identificar un conjunto de variables que permita establecer conclusiones y a partir de ellas formular recomendaciones.

Al final se tienen cuáles son los problemas y las causa de ellos, que se evalúan para recomendar las mejoras. Con este resultado tenemos el control indispensable para apoyar de manera permanente, identificando las metas de desempeño y posibilidades de mejora continua.

Es así como el diagnóstico trae la organización de los perfiles de funciones de los empleados de gastronomía. El diagnóstico permite establecer el plan de acción y reestructuración, con la guía para generar las soluciones eficientes.

Lo principal del estudio de diagnóstico es identificar el problema, buscar las soluciones de corto plazo para el mejoramiento de las funciones de los perfiles del personal de los laboratorios de gastronomía.

## MARCO TEÓRICO



*Ilustración 1. Organigrama del laboratorio de gastronomía*

Fuente: Elaborado por el autor

### Definiciones

**Coordinación (Definición):**

Es la acción sincronizar armoniosamente la gestión, con métodos, procesos y tareas para ejecutar actividades.

**Almacenista (Definición):**

Es quién labora generalmente recibiendo y entregando productos para el almacenamiento. Debe verificar conservación y mantenimiento de los mismos. También gestionar controlar la existencia de los alimentos.

## Funciones

### ALMACENISTA 1

- a) Recepción de materia prima: Los almacenistas están encargados de realizar la recepción de la materia prima que los diferentes proveedores envíen a las instalaciones del campus, haciendo la respectiva revisión de las características físicas y organolépticas del producto, además de hacer comprobación de la cantidad traída, lo indicado en la factura que entregan los proveedores y la requerida en el pedido.
- b) Reporte por problemas presentados con los proveedores: En caso de que los proveedores no lleven alguno de los productos que les fue requerido parcialmente o en su totalidad, que no cumplan con los horarios de entrega, que la calidad de la materia prima no sea la adecuada, el almacenista debe comunicarse con la coordinadora de gastronomía, para que esta efectúe los procesos que considere necesarios.
- c) Llevar inventario de materia prima: Los almacenistas deben de llevar control de las existencias disponibles en cuanto a materia prima para poder generar los respectivos pedidos, evitando sobre stocks de un producto, insumos faltantes para las clases y sobrecostos.
- d) Aseo de neveras: Los almacenistas que se encuentren en cada edificio en las diferentes jornadas son responsables de organizar las neveras que se encuentren a su cargo, dividiendo los productos dentro de esta, de acuerdo a su naturaleza para evitar posibles casos de contaminación cruzada. Cada semana se debe realizar el lavado de las neveras (refrigeración y congelación) alternándose entre la persona que se encuentra en cada horario, el cuarto frío debe ser lavado cada 15 días a profundidad de igual forma alternándose entre los almacenistas que se encuentran a cargo de este edificio.
- e) Alistamiento y entrega de materias primas: Los almacenistas son responsables de alistar las canastas antes de que cada una de las clases se lleve cabo, de acuerdo a la lista de requisición de insumos, situando todos los productos en cumplimiento de las especificaciones y el peso necesario para la elaboración de las recetas, además son los responsables de la entrega de las canastas a cada uno de los docentes, para que realicen la respectiva verificación.
- f) Aseo de almacén: Los almacenes deben de permanecer en estado de limpieza y orden, al finalizar cada uno de los horarios de trabajo, el almacenista a cargo debe entregar el almacén barrido, trapeado, con todos los objetos e insumos en su respectivo lugar, los materiales que se hayan ensuciado deben ser lavados y secados.

**ALMACENISTA 2**

- a) Recepción de materia prima: Los almacenistas están encargados de realizar la recepción de la materia prima que los diferentes proveedores envíen a las instalaciones del campus, haciendo la respectiva revisión de las características físicas y organolépticas del producto, además de hacer comprobación de la cantidad traída, lo indicado en la factura que entregan los proveedores y la requerida en el pedido.
- b) Reporte por problemas presentados con los proveedores: En caso de que los proveedores no lleven alguno de los productos que les fue requerido parcialmente o en su totalidad, que no cumplan con los horarios de entrega, que la calidad de la materia prima no sea la adecuada, el almacenista debe comunicarse con la coordinadora de gastronomía, para que esta efectúe los procesos que considere necesarios.
- c) Llevar inventario de materia prima: Los almacenistas deben de llevar control de las existencias disponibles en cuanto a materia prima para poder generar los respectivos pedidos, evitando sobre stocks de un producto, insumos faltantes para las clases y sobrecostos.
- d) Aseo de neveras: Los almacenistas que se encuentren en cada edificio en las diferentes jornadas son responsables de organizar las neveras que se encuentren a su cargo, dividiendo los productos dentro de esta, de acuerdo a su naturaleza para evitar posibles casos de contaminación cruzada. Cada semana se debe realizar el lavado de las neveras (refrigeración y congelación) alternándose entre la persona que se encuentra en cada horario, el cuarto frío debe ser lavado cada 15 días a profundidad de igual forma alternándose entre los almacenistas que se encuentran a cargo de este edificio.
- e) Alistamiento y entrega de materias primas: Los almacenistas son responsables de alistar las canastas antes de que cada una de las clases se lleve cabo, de acuerdo a la lista de requisición de insumos, situando todos los productos en cumplimiento de las especificaciones y el peso necesario para la elaboración de las recetas, además son los responsables de la entrega de las canastas a cada uno de los docentes, para que realicen la respectiva verificación.
- f) Aseo de almacén: Los almacenes deben de permanecer en estado de limpieza y orden, al finalizar cada uno de los horarios de trabajo, el almacenista a cargo debe entregar el almacén barrido, trapeado, con todos los objetos e insumos en su respectivo lugar, los materiales que se hayan ensuciado deben ser lavados y secados.



### **ALMACENISTA 3**

- a) Entrega y recibo de casilleros: Los almacenistas son responsables de llevar un inventario de los casilleros disponibles al comenzar cada periodo académico, para realizar la respectiva entrega a cada uno de los estudiantes, generando una lista que debe ser firmada a quien se le haga la entrega, al finalizar el periodo académico se debe de hacer el recibo de los respectivos casilleros.
- b) Control de temperaturas: El almacenista que se encuentre en cada edificio en las diferentes jornadas deberá hacer la toma de temperatura de las neveras, cuarto frio y cuarto de congelación entre las 8:00 am a 9:00 am y 8:00 pm a 9:00 pm llevando el respectivo control y diligenciamiento de los formatos establecidos.
- c) Aseo de neveras: Los almacenistas que se encuentren en cada edificio en las diferentes jornadas son responsables de organizar las neveras que se encuentren a su cargo, dividiendo los productos dentro de esta, de acuerdo a su naturaleza para evitar posibles casos de contaminación cruzada.
- d) Cada semana se debe realizar el lavado de las neveras (refrigeración y congelación) alternándose entre la persona que se encuentra en cada horario, el cuarto frio debe ser lavado cada 15 días a profundidad de igual forma alternándose entre los almacenistas que se encuentran a cargo de este edificio.
- e) Alistamiento y entrega de materias primas: Los almacenistas son responsables de alistar las canastas antes de que cada una de las clases se lleve cabo, de acuerdo a la lista de requisición de insumos, situando todos los productos en cumplimiento de las especificaciones y el peso necesario para la elaboración de las recetas, además son los responsables de la entrega de las canastas a cada uno de los docentes, para que realicen la respectiva verificación.
- f) Aseo de almacén: Los almacenes deben de permanecer en estado de limpieza y orden, al finalizar cada uno de los horarios de trabajo, el almacenista a cargo debe entregar el almacén barrido, trapeado, con todos los objetos e insumos en su respectivo lugar, los materiales que se hayan ensuciado deben ser lavados y secados.

### **ALMACENISTA 4**

- a) Entrega y recibo de casilleros: Los almacenistas son responsables de llevar un inventario de los casilleros disponibles al comenzar cada periodo académico, para realizar la respectiva entrega a cada uno de los estudiantes, generando una lista que debe ser firmada a quien se le haga la entrega, al finalizar el periodo académico se debe de hacer el recibo de los respectivos casilleros.

- b) Control de temperaturas: El almacenista que se encuentre en cada edificio en las diferentes jornadas deberá hacer la toma de temperatura de las neveras, cuarto frío y cuarto de congelación entre las 8:00 am a 9:00 am y 8:00 pm a 9:00 pm llevando el respectivo control y diligenciamiento de los formatos establecidos.
- c) Alistamiento y entrega de materias primas: Los almacenistas son responsables de alistar las canastas antes de que cada una de las clases se lleve cabo, de acuerdo a la lista de requisición de insumos, situando todos los productos en cumplimiento de las especificaciones y el peso necesario para la elaboración de las recetas, además son los responsables de la entrega de las canastas a cada uno de los docentes, para que realicen la respectiva verificación.
- d) Aseo de almacén: Los almacenes deben de permanecer en estado de limpieza y orden, al finalizar cada uno de los horarios de trabajo, el almacenista a cargo debe entregar el almacén barrido, trapeado, con todos los objetos e insumos en su respectivo lugar, los materiales que se hayan ensuciado deben ser lavados y secados.

#### **AUXILIAR**

- a) Proveer en las diferentes cocinas de los laboratorios de gastronomía de los insumos de limpieza y desinfección necesarios para el buen desarrollo de la clase. Llevar un inventario de los insumos de limpieza y desinfección disponibles, llevando un control tanto de las salidas como entradas e informar a la coordinación de gastronomía en caso de que falte algunos de estos productos, para que esta haga la debida gestión.
- b) Apoyar a los almacenistas en las diversas tareas que se llevan a cabo, como alistamiento de canastas, aseo de almacenes y control de inventarios.
- c) Proveer a las diferentes cocinas de los laboratorios de gastronomía de los insumos de limpieza y desinfección necesarios para el buen desarrollo de las clases.
- d) Lavar y desinfectar las trampas de grasa de los almacenes semanalmente. Se verifica la capacidad y su olor. También depende del uso que se le tenga en los almacenes.
- e) Se abre el desagüe para que salga el agua y se coloca un colador especial para retener los desechos sólidos. Luego se lava con agua, jabón, desengrasante. Se restriega con esponjilla. Luego al estar limpia, se llena de agua y ya se puede nuevamente utilizar.
- f) Apoyar en el recibo y almacenamiento de materia prima. Cuando lleguen los pedidos se verifica, pesa y organizan los insumos de materia prima para su posterior almacenamiento.

- g) Trasladar equipos, utensilios y materias primas entre los almacenes, durante el periodo de clases, mientras los almacenistas se encuentran ocupados atendiendo otras labores.
- h) Recibir, revisar, organizar los insumos de aseo para la desinfección y limpieza de utensilios. Atención con recomendaciones a los estudiante y profesores para un buen desempeño en las cocinas.
- i) Realizar revisión constante de los (4) hornos Lainox Naboo de cada cocina tengan el jabón necesario y el lavado de los mismos. También verificar el buen funcionamiento de los mismos, si hay alguna novedad reportar a los almacenistas y ellos informan a la coordinadora de gastronomía para su revisión solicitud de reparación.
- j) Recibir a los estudiantes en la sede de cocina antigua para realizar el tamizaje de temperatura al ingresar a ellas. Se tendrá un termómetro digital para toma de temperatura, en una lista se coloca la novedad.
- k) Colaborar con el recorrido en las instalaciones de las sedes de gastronomía para estar pendiente que los estudiantes cumplan con el distanciamiento social. Cabe destacar que se les recomienda a los estudiantes que por razones de salud se sugiere las normas de bioseguridad como tener colocado debidamente el tapabocas, desinfectarse el calzado, colocarse gel en las manos lavárselas manos al momento de ingresar a las cocinas y cada dos horas aproximadamente.

## **MANTENIMIENTO**

- a) Realizar labores de mantenimiento locativo y preventivo en las áreas de laboratorio de gastronomía. Como reparar algún daño, resane en paredes, pintura, plomería, iluminación de espacios, chapas de puertas, cerrojos en ventanas.
- b) Limpieza y desinfección de trampas de grasas internas y externas en las sedes de laboratorio de gastronomía. Se efectúan un recorrido, evidenciando que las trampas internas de cocinas estén llenas, se procede a desocupar, se coloca un colador especial para evitar la salida de residuos y ellos se colocan en una zona exclusiva para su descomposición. Según el uso de dichas cocinas se procede a la limpieza diaria o señalan. Las trampas de grasa externas si se realiza el mantenimiento cada mes.
- c) Reciclar material orgánico de residuo de alimentos para compostaje. Los desechos orgánicos de alimentos se colocan en unas canecas exclusivas para su traslado a la zona externa donde se organiza y se realiza tratamiento para compost.

- d) Labores de jardinería en los espacios externos de gastronomía. Se realiza un recorrido diario donde se hace riego con agua y cuando se visualiza maleza, se procede a arrancar dichas plantas. Se podan las ramas de plantas y árboles que no estén estéticamente y armoniosamente con la visión.
- e) Sistema de huerta en las afueras de sede de gastronomía antigua. Se cultivan varias semillas, ajos, papas, cebollas o todo tubérculo que tenga raíz para poder sembrar y al cabo del tiempo retirar la cosecha.
- f) Realizar recorrido constante para verificar que las instalaciones estén funcionando en perfectas condiciones. Evidenciar que todo esté en perfectas condiciones, en buen funcionamiento los equipos y sedes de laboratorio de gastronomía.
- g) Limpieza y destapado de canales de desagüe de agua de lluvia en lluvias. Cada semana y según la temporada climática, se realiza un recorrido para evidenciar el estado de dichas canales, si se encuentran destapadas u obstruidas con hojas, etc. Se sube con bolsa negra, escoba y recogedor para barrer y recoger todo material que este allí.
- h) Barrido y recolección de material orgánico en las entradas y exteriores de las zonas verdes localizadas en sedes de gastronomía. Se realiza la limpieza con escobilla y carreta el barrido y recolección de hojas, pasto u otro material orgánico.

### **COORDINADORA DE GASTRONOMÍA**

- a) La elaboración de perfil para almacenista es primero que el aspirante tenga un estudio superior a los 7 semestres en gastronomía, conocimientos de logística, planeación de inventarios, manejo office, codificar la mercancía e ingresarla al almacén, registro de archivos, elaborar entrada y salida de materia prima. Habilidades en el manejo de Excel, creativo, buena presentación, trabajo en equipo, apertura para aceptar sugerencias, proactivo, responsable, organizado.
- b) Convocatoria para el cargo: Lo realiza la coordinadora de gastronomía con el perfil ya definido para solicitarle al departamento de gestión humana la apertura del proceso de selección de personal para el cargo de almacenista de laboratorios de gastronomía.
- c) Realizar la inducción y el plan de entrenamiento del personal para el cargo de almacenista de laboratorios de gastronomía. Se organiza una reunión con todo el personal a cargo de la coordinadora de gastronomía para el proceso de capacitación donde se informa sobre las funciones que debe desarrollar los funcionarios. De allí surgen varias preguntas que son respondidas por la coordinadora o demás personal con más tiempo en las sedes. Se les realiza un recorrido por los espacios para que los conozcan y se familiaricen con su nuevo lugar de trabajo. Se les da la bienvenida

- con una breve reseña histórica de la Universidad ECCI, sus inicios, sus carreras y demás cosas de interés.
- d) Programar capacitaciones para los funcionarios adscritos a gastronomía que requieran retroalimentar sus conocimientos para cada una de sus funciones. Muy importante que se establezca los horarios, lugar y cursos que sean necesarios para el buen desarrollo de los espacios de laboratorios. Tomar en cuenta los equipos de última generación para poder usarlos de la manera más adecuada.
  - e) Contacto con los proveedores la coordinadora de gastronomía ya cuenta con proveedores que para cada uno de los productos que se requieren para las recetas de clases prácticas en los laboratorios de gastronomía, que son carnes, pescados, aves, vegetales, hortalizas, frutas, granos u otros insumos de materia prima. Se realiza inventario de los insumos que existan en los almacenes, se organiza el pedido, se solicita cotización, después se envía al departamento de compra para que realicen el pago y para su próximo despacho.
  - f) Elaborar fichas técnicas de alimentos, aparatos o maquinaria para tener la idea general y muy concreta del producto. De allí se logra obtener especificaciones y guía que nos indican las características básicas del objeto a usar.
  - g) Gestión de equipos de laboratorios de gastronomía se realiza un recorrido constante bajo la información de los almacenistas para verificar la existencia y buen funcionamiento de los equipos. Si se valida alguno en mal estado o no existencia se procede a realizar un informe con acta donde constate los datos el mismo y las reparaciones que se deben realizar. Me comunico con el proveedor para solicitar cotización y orden de servicio. Luego se programa la visita y posterior reparación.
  - h) Gestión ambiental solicitar a servicios generales la debida limpieza y desinfección de los espacios y al personal de mantenimiento la recolección de desechos orgánicos e inorgánicos para cada uno de los espacios. Mantenimiento se encarga de la clasificación de los desechos, si se van a reciclar o se van a desechar definitivamente.
  - i) Gestión de inventarios de insumos y alimentos en los almacenes de laboratorios de gastronomía se realiza diariamente por los almacenistas de las cocinas para verificar que hay en existencia y que se necesita para las próximas recetas de las clases prácticas de gastronomía. La coordinadora de gastronomía junto a los almacenistas se organiza para realizar una lista con el pedido que se debe realizar para los próximos días.
  - j) Gestión de inventario de materiales que son utilizados para las clases prácticas de gastronomía tales como, utensilios, loza, ollas, etc. Se hace la entrega de utensilios a los estudiantes con verificación del carnet, para tener constancia del préstamo. Si

en tal caso se daña o extravía el utensilio se le da una semana para la reposición y si no hay respuesta se le envía la información al asistente administrativo de Gastronomía para el debido proceso.

- k) Gestión de infraestructura se realiza el seguimiento de los laboratorios, garantizando el adecuado estado físico de las cocinas para el desarrollo adecuado de las clases prácticas. Coordinar con el departamento de servicios generales para la limpieza y desinfección de todos los espacios. Y de igual forma con el departamento de mantenimiento las reparaciones y adecuaciones necesarias para el buen funcionamiento de todo lo relacionado a las áreas comunes de las sedes.
- l) Asignación de casilleros a los estudiantes para que organicen y resguarde sus pertenencias con su respectivo número. Se le hace el acompañamiento a cada estudiante a los espacios habilitados con los casilleros para que dejen sus pertenencias, se les recomienda que utilicen un buen candado para mayor seguridad. A momento de la apertura se les pide el carnet para llenar un formato donde los datos son: nombres y apellidos, cédula de ciudadanía, número de carnet, número de casillero y que dejan regularmente en él. Se les hace la aclaratoria que el campus 170 no se hace responsable por objetos extraviados, hurtados o robados en esos casilleros.

## ESTUDIO DE ALTERNATIVAS

El análisis de alternativas permite establecer el objetivo de principal del proyecto, así como identificar los medios posibles para alcanzarlo y seleccionar aquellos que resulten más adecuados desde los puntos técnicos y económicos.

El objetivo principal representa un cambio en la coordinación de gastronomía, cuyo logro es en sí mismo la solución al problema central que afecta a la población estudiantil. Se identifica el problema que ya está expresado en las situaciones negativas que ha generado la mala práctica de funciones o mecanismos que son desarrollados en los almacenes, cocinas y espacios de los laboratorios de gastronomía.

De esos errores que se han convertido en nuevas oportunidades de carácter general es dar soluciones a las problemáticas. Se definen las acciones y relaciones para generar el análisis de alternativas de solución al problema central. De ello se supone el empleo de un adecuado marco conceptual, así como la participación de personal adecuado para la realización de dichas tareas ya sean en los almacenes o en la parte de mantenimiento bajo la coordinación de gastronomía.

Conceptualizar y participar son los aspectos claves en el contexto del diseño de este proyecto, definir el perfil del cargo de cada uno del personal involucrado en gastronomía. Definir el rol protagónico de la estrategia de la intervención. Hay que definir objetivos claves para el desarrollo de las actividades, los medios por los cuales se genera estas actividades y la asignación de los recursos que son los que ejecutan las labores en los laboratorios de gastronomía. Los objetivos son la buena calidad de prestación de servicios al estudiante. Generar confianza y comodidad a los docentes para que desarrollen de manera organizada, armónica y eficiente sus clases. Que la dirección y coordinación de gastronomía trabajen en conjunto para tomar las decisiones correspondientes para cada uno de los integrantes de las sedes de gastronomía y que el asistente sea el generador de comunicación asertiva y oportuna a los requerimientos tanto de estudiantes, docentes y personal administrativo obrero de los laboratorios de gastronomía en el Campus 170. La pertinencia del programa de gastronomía ha tenido un gran desarrollo en las diferentes áreas han profesionalizado los servicios, requiriendo cada vez más personal capacitado con formación especializada en el área. De esta manera, se ha logrado un mayor orden, rentabilidad, aseguramiento de la calidad en el almacenaje y aplicación en las normas de higiene durante el proceso de elaboración, mantenimiento y despacho de la materia prima dando cumplimiento a las normas nacionales e internacionales. Cuando soliciten los alimentos vengan en óptimas condiciones (como temperatura adecuada, en su punto, con su sabor, su textura y fresca correspondiente). Así actuando con responsabilidad, con capacidad de trabajar en equipo, siendo honrado y respetuoso, manteniendo las relaciones interpersonales, las que son necesarias para el logro y el éxito de las funciones, servicio y satisfacción de todos. Este programa promueve la participación activa del sector productivo en el proceso educativo de estudiantes, mediante prácticas profesionales y actividades de aprendizaje.

## **DISEÑO DE LA PROPUESTA Y PLAN DE IMPLEMENTACIÓN**

Para el diseño de la propuesta se utilizan diferentes estrategias didácticas diseñadas mediante los ambientes virtuales de aprendizaje, potencian a los estudiantes universitarios diferentes posibilidades de conocimientos, habilidades y valores para desarrollar una adecuada interacción y gestión en el intercambio de información de calidad.

Surgen muchas preguntas en las cuales se puede resaltar el aprendizaje para la vida, habilidades comunicacionales, comportamientos adecuados a partir del conocimiento adquirido en los laboratorios de gastronomía.

El objetivo principal es diseñar, implementar y evaluar en el programa de formación académica las diferentes estrategias que faciliten los conocimientos, habilidades y aptitudes para una adecuada interacción y gestión en las sedes de gastronomía.

Para esta propuesta de investigación se tiene como aspecto clave la investigación de los perfiles del cargo a la coordinación de gastronomía, almacenistas, auxiliar de almacén y mantenimiento, apoyándose en las características necesarias que se requieren para cumplir con los servicios óptimos y la atención eficiente a los estudiantes y docentes en las clases prácticas en las cocinas de gastronomía. Se realiza un proceso de retroalimentación para así organizar las funciones y realizar el plan de implementación.

Lo importante es la ejecución del plan para las actividades y tareas correspondientes a la carrera de gastronomía. Allí se involucran a las personas que forman parte del equipo de trabajo y que participarán en su formación y funcionamiento de las sedes de los laboratorios de gastronomía.

### **PERFIL.**

Apoyo en la gestión del programa de gastronomía y enología, efectuando informes y análisis para la mejora de los procesos en cuanto al manejo de los talleres de cocina, eventos y las actividades académicas e institucionales, manejo del control de la calidad en la compra de insumos y el manejo de inventarios, coordinador de las actividades y talleres prácticos, la participación en concursos y la realización de la oferta académica de cursos y diplomados.

El perfil del cargo es la organización del conjunto de procesos de la gestión de talento humano y del conocimiento de las conductas estratégicas que son el desempeño individual de la empresa. También identifica, define y describe un cargo laboral en función de sus tareas, responsabilidades, condiciones laborales y especificaciones.

Talento humano: área de la empresa encargada de atraer, motivar y desarrollar a los empleados. Entre una de las características principales es comparar las competencias entre el empleado y las solicitadas para el perfil. También entre las principales esta la inducción



que es la orientación, ubicación y supervisión que se les realiza a los empleados, se da a conocer la información básica sobre la empresa para la realización eficiente de sus labores.

Entrenamiento que se le dicta de manera sistemática y organizada para el conocimiento, actitud y habilidades en función de objetivos definidos por la empresa, la coordinación de gastronomía realiza el plan de entrenamiento para los nuevos o antiguos empleados, siendo el responsable de su aplicación y cobertura.

El cargo es todas las actividades que desempeña el empleado en la cual ocupa una posición en el organigrama de la coordinación. Para que puedan definirse sus actividades o funciones se establecen responsabilidades en las cuales se desarrollan en los laboratorios de gastronomía.

En el diseño del cargo se evalúa el contenido del puesto, los métodos laborales y de las relaciones que tienen con los demás departamentos, la idea es satisfacer los requisitos personales, tecnológicos y organizacionales. El coordinador de gastronomía debe velar por las personas, objetos y organización a su cargo, en el cual su mayor responsabilidad es la supervisión de los subalternos.

Los recursos que importan en la metodología al cargo es realizar el organigrama gráfico donde representa la estructura organizacional, teniendo en cuenta el orden de mayor a menor de los cargos y de allí se realiza un manual de funciones que es el documento de administración de personal, contienen sus funciones y actividades del personal a capacitar y evaluar su desempeño. Las competencias son las habilidades, conocimientos y actitudes que posee el empleado para desempeñar con eficiencia sus funciones en el cargo. También es importante el periodo de adaptación, de aceptar con facilidad y enfrentar con flexibilidad y versatilidad a las personas y situaciones que se presenten.

Saber administrar el tiempo, tener la capacidad con criterios, las prioridades a la hora de ejecutar las actividades, tener buena atención al público donde se demuestre el compromiso y dar la solución a los requerimientos de la organización. La comunicación asertiva es la habilidad de entender y valorar empáticamente una información, teniendo en cuenta la retroalimentación del comunicado. En momentos de conflicto con alguna situación o persona se debe tener la capacidad de resolver eficazmente situaciones, en esos casos de solicita el acompañamiento de la coordinadora de gastronomía para analizar, definir y solucionar del inconveniente.

## CONCLUSIÓN

En relación con la perspectiva que representa desarrollar el perfil educativo, responsabilidades con sus competencias y habilidades del cargo para la coordinación de laboratorios de gastronomía de la Universidad ECCI.

Los perfiles de cargo de almacenista, auxiliar de almacén y mantenimiento para poder desarrollar las actividades y tareas correspondientes a los servicios en las clases prácticas en las cocinas de los laboratorios de gastronomía, se debe emplear las funciones que fueron antes definidas por la coordinación de gastronomía bajo el cumplimiento que logre alcanzar en la relación directa entre los resultados del puesto y el nivel de competencia.

El compromiso y participación activa para implementar un modelo de gestión organizacional con constante supervisión en los almacenes, maquinarias, utensilios, servicios generales y mantenimiento de los espacios en las sedes de gastronomía.

En relación con la innovación y creatividad del personal que constantemente aporta ideas que permite diferenciar y posesionar a la carrera de gastronomía, se consideran temas como la distribución de inventarios y elementos en la cocina, ampliando el portafolio de productos y el mejoramiento del ahorro económico en los pedidos que se le soliciten al departamento de compras de la Universidad.

Un aspecto a considerar es el mejoramiento de las actividades de cada empleado, distribuyendo sus funciones de manera igual y competitiva donde se evidencie las capacidades de cada uno de ellos. Parte de asignar las funciones y áreas de trabajo específicas a los empleados.

Donde el compañerismo y la colaboración en el trabajo en equipo, sin dejar a un lado la responsabilidad y disciplina al realizar las actividades. Los valores se componen de los principios y convicciones; la personalidad y compromiso que se quiere proyectar.

## **BIBLIOGRAFÍA**

<https://www.ecci.edu.co/sites/default/files/2017-01/RG-DP-004%20REGLAMENTO%20BIENESTAR%20V5.pdf>.