



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y ECONÓMICAS
Tecnología en **Gestión Hotelera y Turística**
& Administración de **Empresas Turísticas y Hoteleras**



MANUAL DE PERFILES, ROLES Y RESPONSABILIDADES
DEL LABORATORIO DE GASTRONOMIA E INNOVACIÓN



TABLA DE CONTENIDO

| | | |
|--------|---|----|
| 1 | OBJETIVOS | 3 |
| 1.1 | Objetivo General | 3 |
| 1.2 | Objetivos Específicos | 3 |
| 2 | RESPONSABLE..... | 3 |
| 3 | ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL..... | 3 |
| 3.1 | PERFILES, ROLES Y RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL - LABORATORIO DE GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN..... | 4 |
| 3.1.1 | DECANO: | 4 |
| 3.1.2 | DIRECTOR DE PROGRAMA:..... | 5 |
| 3.1.3 | COORDINADOR ACADÉMICO: | 6 |
| 3.1.4 | DOCENTE ALIMENTOS Y BEBIDAS I, II Y III ORGANIZACIÓN, PROCESOS Y SERVICIOS:..... | 6 |
| 3.1.5 | CHEF LÍDER: | 7 |
| 3.1.6 | DOCENTE ETIQUETA Y PROTOCOLO:..... | 7 |
| 3.1.7 | DOCENTE ENOLOGÍA Y BEBIDAS:..... | 8 |
| 3.1.8 | DOCENTE LOGÍSTICA PARA LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS:..... | 8 |
| 3.1.9 | PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES..... | 8 |
| 3.1.10 | ECÓNOMO O ALMACENISTA..... | 9 |
| 3.1.11 | PRACTICANTES | 10 |
| 3.1.12 | ESTUDIANTES..... | 11 |
| 4 | ÁREAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN..... | 11 |
| 4.1 | ÁREA ALIMENTOS Y BEBIDAS..... | 11 |
| 5 | REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMIA E INNOVACION | 12 |
| 5.1 | REGLAMENTO GENERAL..... | 12 |
| 5.2 | REGLAMENTO PARA INGRESO AL LABORATORIO..... | 12 |
| 5.3 | REGLAMENTO PARA EL USO DEL LABORATORIO..... | 13 |
| 6 | Bibliografía..... | 14 |
| 7 | REGISTRO DE MODIFICACIONES | 14 |

TABLA DE ILUSTRACIONES

| | |
|--|-----------|
| <i>Ilustración 1. Estructura organizacional del laboratorio de gastronomía e innovación.....</i> | <i>4</i> |
| <i>Ilustración 2. Funciones del Ecónomo o Almacenista</i> | <i>10</i> |
| <i>Ilustración 3. Funciones de alimentos y bebidas.....</i> | <i>12</i> |

1 OBJETIVOS

1.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer, definir y diseñar las funciones a desempeñar por cada miembro activo del laboratorio de gastronomía e innovación.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer la estructura organizacional y la ruta de atención y comunicación.
- Brindar una base de las labores a desempeñar.
- Detallar la responsabilidad de cada cargo.
- Guiar de forma asertiva a los directivos del área sobre el personal a su cargo, con una comunicación que fluya en todos los sentidos.
- Evitar la sobrecarga de tareas entre los distintos cargos.
- Establecer el perfil que requiere cada cargo.
- Establecer acciones correctivas respecto a las actividades que no se realicen según lo estipulado en el manual.

2 RESPONSABLE

El responsable de que se cumpla lo estipulado en este manual será el decano de la facultad de ciencias empresariales y económicas quien tiene a su cargo en línea jerárquica a los demás miembros del equipo de trabajo del laboratorio de gastronomía.

3 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

En esta estructura se define claramente a los roles y la jerarquía establecida para una división del trabajo de forma asertiva y la cadena de mando.

En el Laboratorio de Gastronomía e Innovación está establecida la estructura jerárquica de la siguiente manera Ilustración 1

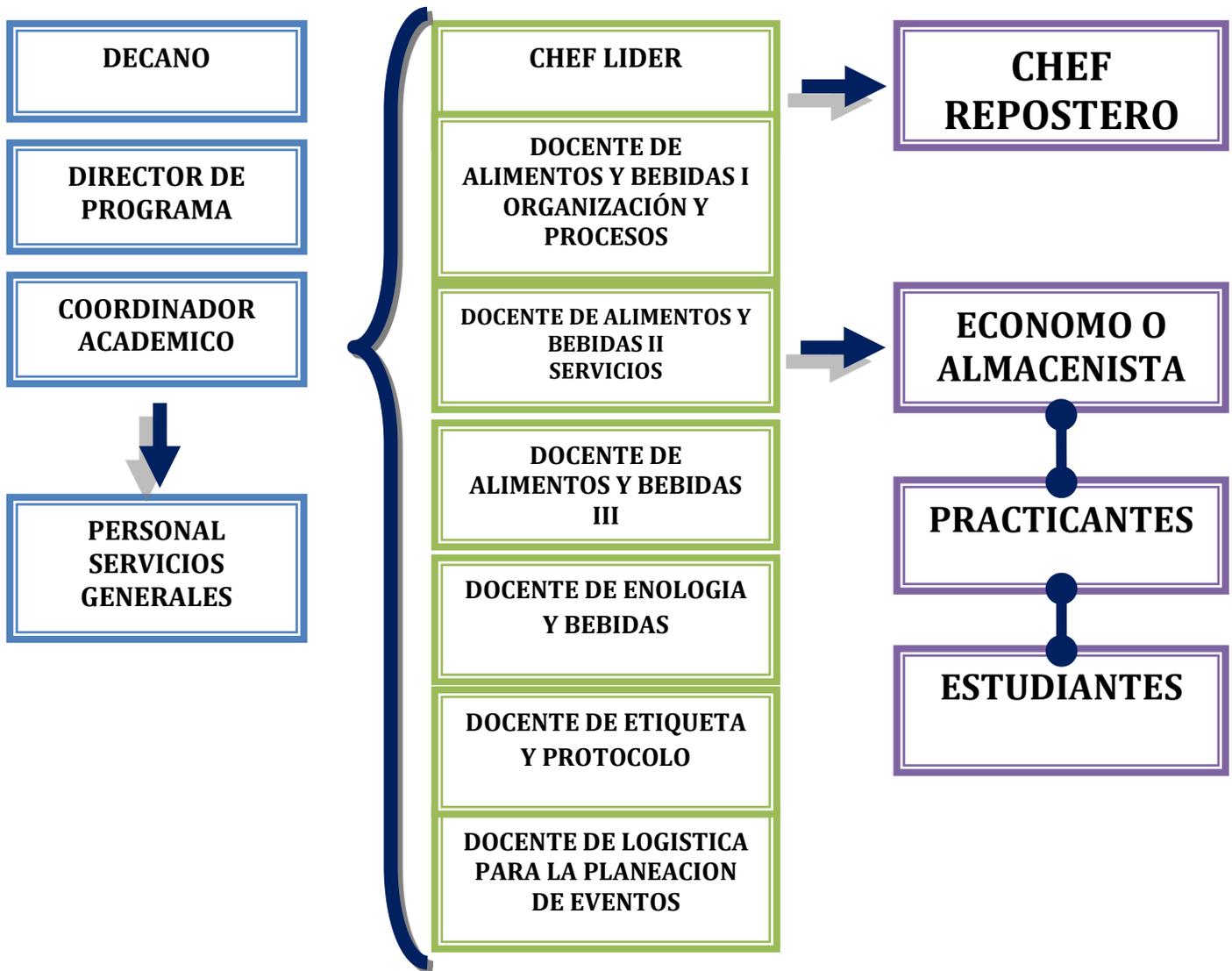


Ilustración 1. Estructura organizacional del laboratorio de gastronomía e innovación
Fuente: Elaboración Propia

3.1 PERFILES, ROLES Y RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL - LABORATORIO DE GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN

3.1.1 DECANO:

El decano tiene como jefe directo al vicerrector académico y depende jerárquicamente del mismo. Este es el cargo con la máxima autoridad en la facultad, su importancia radica en la coordinación y dirección de cada programa dentro de la facultad.

3.1.1.1 Responsabilidades Básicas del Decano

1. Cumplir y hacer cumplir en su dependencia los actos emanados del Consejo Superior, del Rector, del Consejo Académico, del Consejo de Facultad y de la Vicerrectoría Académica.
2. Presentar al Vicerrector Académico las necesidades docentes, para su nombramiento de conformidad con los estatutos y reglamentos.
3. Presentar al Consejo Académico anteproyecto de presupuesto anual elaborado por el Consejo de Facultad y responder por la ejecución del presupuesto asignado a ésta incluyendo los recursos que requiera el laboratorio de gastronomía e innovación.
4. Imponer las sanciones disciplinarias que le correspondan de acuerdo con los reglamentos de la Universidad.
5. Delegar en los Directores de Programa o Departamentos las funciones que estime conveniente.
6. Las demás que le correspondan de acuerdo con la Ley, los Estatutos y reglamentos de la Universidad.

3.1.2 DIRECTOR DE PROGRAMA:

El director de programa de Hotelería y Turismo es la máxima autoridad del programa, es quien tiene a cargo la coordinación de programa y a los docentes del mismo.

Es la persona que tiene la autonomía y responsabilidad para dirigir y supervisar el área de alimentos y bebidas, es responsable de:

- Capacitar al personal a su cargo para evitar que incurran en errores o riesgos que puedan poner en peligro la integridad tanto del personal como del programa, incluyendo los miembros que hacen parte del laboratorio de gastronomía e innovación.
- Transmitir conocimiento necesario para que sus coequiperos puedan desenvolverse de manera óptima en cada una de sus labores.
- Velar que todo el personal cumpla con las normas establecidas por el programa de Hotelería y Turismo y las establecidas para el uso del laboratorio de gastronomía e innovación.

3.1.2.1 Responsabilidades Básicas del Director

1. Coordinar con la coordinación académica y docencia los planes y proyectos que se deben llevar a cabo en el programa de Hotelería y Turismo.
2. Definir y solicitar ante las dependencias competentes, la adquisición de recursos y servicios educativos, equipos, materiales, dotaciones, mobiliario y mejoras locativas, entre otros.

3. Planear con la decanatura, la coordinación académica y todo el equipo académico-administrativo, todo lo relacionado con al proceso de diseño, gestión y evaluación curricular del programa.
4. Elaborar informes con todo lo concerniente al programa de Hotelería y Turismo, de acuerdo con las políticas de la Universidad.
5. Convocar a reuniones con la coordinación académica y los jefes de áreas y/o docentes para asuntos concernientes al programa Hotelería y Turismo.
6. Supervisar la ejecución de los planes y proyectos de cada docente del programa de Hotelería y Turismo.
7. Asistir a las reuniones intersectoriales e interinstitucionales relacionadas con asuntos académicos del programa y rendir al Decano los informes sobre acuerdos y políticas definidas.

3.1.3 COORDINADOR ACADÉMICO:

Es la persona encargada de apoyar y coordinar los procesos, planes y proyectos que cada programa de Hotelería y Turismo establece, se convierte en la mano derecha del Director Académico.

3.1.3.1 Responsabilidades Básicas del Coordinador

1. Planear de manera conjunta con la dirección del programa los planes y proyectos de programa.
2. Supervisar a los docentes encargados de cada asignatura desarrollada en el laboratorio de gastronomía e innovación.
3. Realizar procesos de autoevaluación del programa con fines de actualización y acreditación.
4. Realizar procesos de autoevaluación de las condiciones de habilitación del laboratorio de gastronomía e innovación.
5. Coordinar la creación de horarios académicos en el laboratorio de gastronomía e innovación en articulación con los docentes.

3.1.4 DOCENTE ALIMENTOS Y BEBIDAS I, II Y III ORGANIZACIÓN, PROCESOS Y SERVICIOS:

El docente de esta asignatura es el encargado de impartir sus conocimientos en el área de alimentos y bebidas en torno a la organización de los procesos que se deben seguir en esta área del laboratorio de gastronomía.

3.1.4.1 Responsabilidades Básicas del Docente.

1. Impartir los temas o lecciones con base al plan curricular establecido para la asignatura.
2. Cumplir con los requisitos establecidos por el programa.
3. Evaluar a los estudiantes de acuerdo a los lineamientos establecidos en el plan curricular y en los microdiseños según corresponda.
4. Evaluar de forma crítica y argumentada el desempeño de cada estudiante.
5. Aclarar de manera óptima y asertiva las dudas que surjan en cada lección o tema explicado.
6. Resolver las necesidades que se le presenten a los estudiantes, referente a cada lección.

3.1.5 CHEF LÍDER:

El docente de alimentos y bebidas III es quien tiene a cargo la asignatura de alimentos y bebidas en cuanto a su consumo.

3.1.5.1 Responsabilidades Básicas del Docente

1. Hacer cumplir las normas del programa
2. Compartir conocimiento sobre alimentos y bebidas.
3. Supervisar el adecuado uso del laboratorio de gastronomía.
4. Dirigir el ingreso de los estudiantes al laboratorio.
5. Supervisar el ingreso de materia prima al laboratorio.
6. Establecer medidas para uso adecuado del laboratorio
7. Solicitarlos pedidos de materia prima e insumos para cada clase.
8. Supervisar el buen manejo de los equipos y utensilios.
9. Solicitar el pedido a almacén de utensilios especiales de cocina y asegurarse que sean devueltos.
10. Supervisar personal a su cargo (chefs, almacenistas, practicantes, estudiantes).

3.1.6 DOCENTE ETIQUETA Y PROTOCOLO:

El docente encargado de etiqueta y protocolo es quien tiene a cargo la asignatura para buenas prácticas en los servicios gastronómicos y todo tipo de eventos.

3.1.6.1 Responsabilidades Básicas del Docente

1. Coordinar las actividades académicas relacionadas con la asignatura
2. Entrenar en las labores como mesero y jefe de eventos.

3. Capacitar al personal sobre su imagen personal y la importancia que contiene.

3.1.7 DOCENTE ENOLOGÍA Y BEBIDAS:

Docente cuya labor será impartir conocimiento sobre la preparación de bebidas con y sin alcohol.

3.1.7.1 Responsabilidades del Docente

1. Impartir conocimiento en el área de preparación y creación de bebidas.
2. Entrenar a los estudiantes para desempeñar labores de bar tender.
3. Elaboración de ciertas bebidas como vinos o productos fermentados.

3.1.8 DOCENTE LOGÍSTICA PARA LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS:

- Es la persona encargada de direccionar, supervisar, y ejecutar los eventos conforme a los planes establecidos por su jefe inmediato (director).
- Hace parte de sus responsabilidades detectar, redireccionar y corregir las fallas que se puedan ir presentando en el evento.
- Hacer lista de verificación a cada actividad que se vaya realizando para llevar un control del evento.
- Establecer y formular todos los documentos relacionados con el evento.
- Los estudiantes que reciban esta asignatura aprenderán la manera adecuada como se planifica y se dirige un evento.

3.1.8.1 Responsabilidades del Docente

1. Coordinar eventos relacionados con el laboratorio gastronómico.
2. Planificar los pasos a seguir para cada evento.
3. Publicitar de manera activa cada evento que se vaya a realizar de forma articulada con los jefes de etiqueta y protocolo.
4. Trabajar en equipo con las áreas encargadas de la logística en los eventos.
5. Impartir las clases relacionadas con la planeación y logística de eventos.
6. Direccionar el rumbo de cada evento asegurando resultados óptimos.
7. Corregir los posibles errores que surjan en el desarrollo del evento.

3.1.9 PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES

El personal de servicios generales debe apoyar a todos los directivos y miembros del laboratorio de gastronomía para mantener el espacio en óptimas condiciones que permita la correcta realización de las actividades.

3.1.9.1 Responsabilidades Básicas Servicios Generales

1. Apoyar a cada área en la realización de las labores.
2. Mantener los espacios del laboratorio de gastronomía en estado óptimo para realizar cada labor.
3. Ordenar, recibir, almacenar y rotar mercancía de cada espacio.
4. Proporcionar equipos necesarios en cada área según sea necesario.
5. Facilitar utensilios de cocina para el correcto desarrollo de labores en esta área.
6. Limpieza y desinfección de áreas.
7. Revisión y mantenimiento de equipos y utensilios periódicamente.
8. Embellecimiento del laboratorio gastronómico.
9. Limpiar canales de desagüe cuando sea necesario.
10. Limpieza y desinfección de trampa de grasa.
11. Proporcionar utensilios e insumos de limpieza y desinfección.

3.1.10 ECÓNOMO O ALMACENISTA

El ecónomo también conocido como almacenista de alimentos y bebidas, hace parte del departamento de alimentos y bebidas, es el encargado de manera específica de solicitar, recibir, inspeccionar, almacenar y distribuir de forma óptima los insumos que serán necesarios para el desarrollo adecuado de las clases y eventos relacionados con el área de gastronomía.

También desempeñara las labores de auxiliar de operaciones si así lo requiere el programa.

3.1.10.1 Responsabilidades del Ecónomo o Almacenista

1. Líder de la recepción de la materia prima, revisión de peso, propiedades organolépticas, cantidades y almacenamiento.
2. Alistar y controlar la materia prima para cada clase.
3. Reportar los incidentes que puedan surgir con los proveedores de la materia prima.
4. Aseo periódico de neveras y almacenes.
5. Control de temperaturas de refrigeradores, almacenes y congeladores.
6. Control de utensilios especiales.

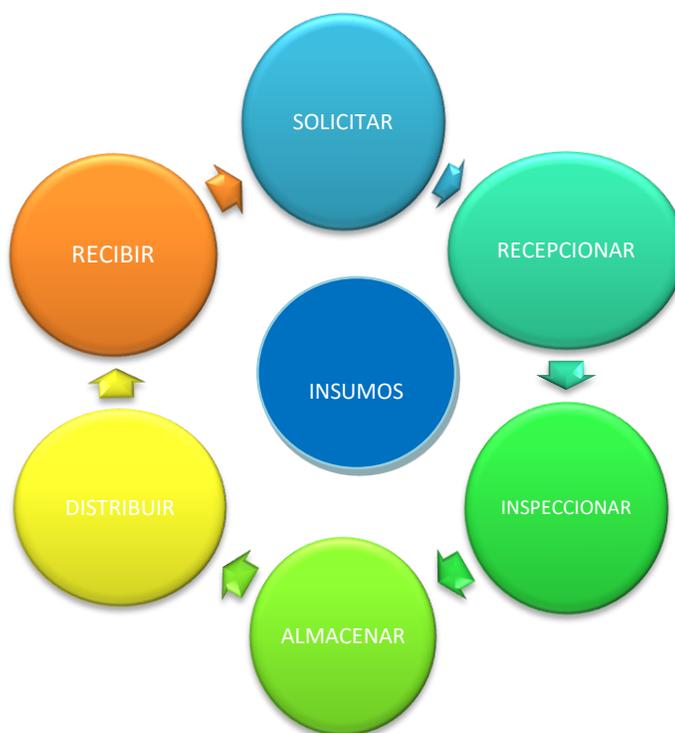


Ilustración 2. Funciones del Ecónomo o Almacenista
Fuente: Elaboración Propia

3.1.11 PRACTICANTES

Los practicantes son personas que están a punto de iniciar su etapa productiva en el sector, están en el laboratorio para aprender el funcionamiento del mismo y auxiliar en las labores requeridas.

3.1.11.1 Responsabilidades Básicas del Practicante

1. Son los encargados de transportar los insumos al laboratorio para el desarrollo de la clase.
2. Apoyar a cada docente en las labores del laboratorio.
3. Apoyar a las tareas del almacén cuando el ecónomo este ocupado.
4. Proveer a cada clase los insumos de limpieza.
5. Apoyar la limpieza del laboratorio, supervisar la limpieza de los estudiantes luego de cada clase.
6. Apoyar la recepción de la materia prima.
7. Recibir en las puertas del laboratorio a los estudiantes, tomarles la temperatura y supervisar el correcto uso de la mascarilla y demás normas de bioseguridad.
8. Colaborar en el recorrido de las instalaciones de los visitantes.

3.1.12 ESTUDIANTES

Serán las personas que estarán cursando la carrera de Hotelería y Turismo y quienes harán uso práctico del laboratorio.

3.1.12.1 Responsabilidades Básicas del Estudiante

1. Presentarse a tiempo a las clases.
2. Cumplir con el reglamento del laboratorio.
3. Seguir las indicaciones del chef dentro del laboratorio.
4. Presentar los insumos o utensilios requeridos (un encendedor, cuchara, 2 toallas de tela).
5. Revisar antes de cada inicio de clase que los insumos estén completos y reportar inconsistencias al chef a cargo.
6. Desarrollar la clase según dicte el chef/docente.
7. Limpiar el laboratorio una vez finalice la clase.
8. Entregar en buen estado los insumos y utensilios usados al almacén.

4 ÁREAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN

4.1 ÁREA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Es la dependencia que se encarga de todo lo que está relacionado con establecer, planear, controlar, y organizar las actividades relacionadas con la cocina, bar, prestación de servicios, eventos especiales, preparación de clases, recepción, almacenaje, distribución y presentación de comidas, bebidas y licores.

El líder de esta área tiene como responsabilidad llevar el control de los gastos que se realicen en torno a la cocina, y dirigir de manera óptima el personal a cargo de cada labor.

En esta área la recepción de la materia prima es de suma importancia para que haya un correcto funcionamiento y no se presenten pérdidas de producción por daños o inconformidades en los productos adquiridos.

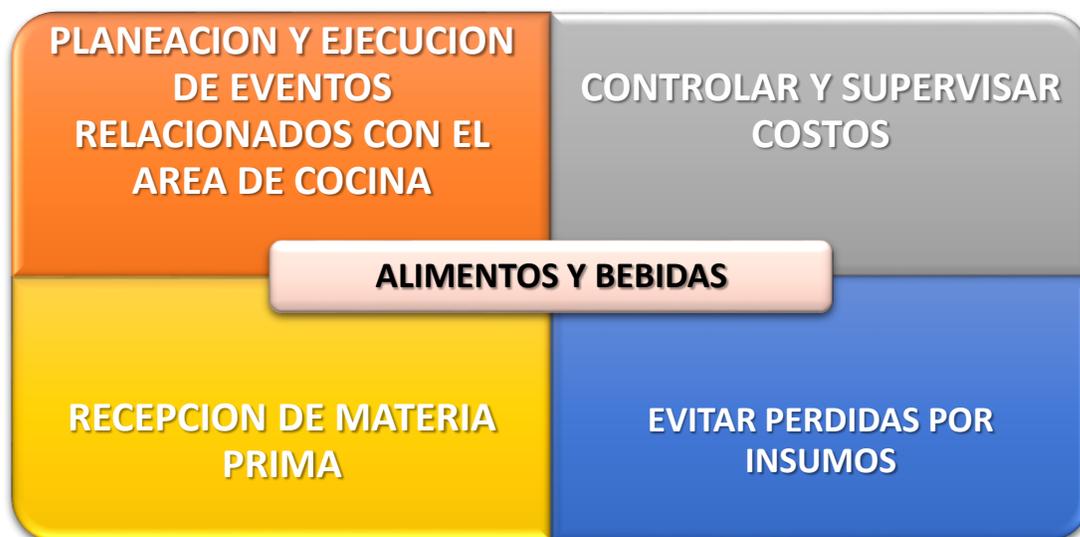


Ilustración 3. *Funciones de alimentos y bebidas*
Fuente: *Elaboración Propia*

5 REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMIA E INNOVACION

Para un correcto uso del laboratorio gastronómico se debe dar cumplimiento a los lineamientos mencionados en el presente manual.

5.1 REGLAMENTO GENERAL.

- **Normas para la Bioseguridad**
 - Uso obligatorio del tapabocas.
 - Control de temperatura antes de ingresar al laboratorio.
 - Distanciamiento social de 1 metro.
 - Realizar rigurosamente el proceso de lavado de manos frecuentemente.
 - Usar implementos de limpieza y desinfección indicados para alimentos y bebidas en equipos de la cocina, superficies e utensilios.
 - De ser necesario el uso de guantes, los cuales deben estar en perfecto estado y debe aplicarse la misma rigurosidad higiénica que con las manos.

5.2 REGLAMENTO PARA INGRESO AL LABORATORIO.

- El ingreso al laboratorio debe ser puntual de acuerdo al horario establecido; no se permitirá el ingreso como consecuencia a retrasos.
- Se debe presentar al laboratorio con las medidas de higiene personal estrictas (baño completo, cepillado de dientes, uso de desodorante).

- A las instalaciones se ingresa con ropa particular y se hace el respectivo cambio en los vistieres, tanto uniforme como calzado especial. Para evitar el ingreso de bacterias al laboratorio.
El uniforme constara de cofia, gorro, filipina blanca, pantalones anchos para evitar accidentes, medias oscuras arriba de los tobillos y calzado especial.
- No se permite el uso de accesorios (aretes, collares, relojes, pulseras, anillos o cualquier objeto que pueda ser contaminante).
- Mujeres deben presentarse con el cabello recogido, uñas cortas sin barniz de uñas, nada de maquillaje.
- Hombres uñas cortas, cabello recogido de ser necesario y sin barba.
- Para ingresar al laboratorio es necesario porta encendedor, cuchara personal y toallas de tela.
- Se prohíbe el uso de cualquier tipo de perfume, splash, etc.
- No se permite al personal salir del laboratorio con el uniforme ya que sería fuente de contaminación.

5.3 REGLAMENTO PARA EL USO DEL LABORATORIO

- se prohíbe el ingreso a personal no autorizado al laboratorio.
- Los estudiantes no deben intentar arreglar equipos o utensilios en el laboratorio de gastronomía e innovación.
- El laboratorio debe quedar en perfecto estado al término de cada clase, al final un pequeño grupo se hará cargo de la entrega del laboratorio y no podrán retirarse hasta que haya sido recibido.
- Un grupo por clase de la preferencia del chef a cargo tendrá el deber de entregar los insumos y utensilios restantes al almacén
- No se permite guardar recipientes con alimentos en los refrigeradores a excepción de los que vayan a ser usados en la próxima clase.

6 BIBLIOGRAFÍA

- <https://repositorio.ecci.edu.co/bitstream/handle/001/977/Manual%20de%20funciones%20Coordinadora%20de%20Laboratorios%20de%20Gastronom%C3%ADa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- https://www.invima.gov.co/documents/20143/349958/lineamientos-para-alimentos_covid-19.pdf/fa871888-8eee-7db1-100a-0ef2627bf064?t=1584917647691
- http://www.gastronomia.uabjo.mx/media/5/2018/12/13__Reglamento_de_Cocina_para_Estudiantes.pdf
- <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

7 REGISTRO DE MODIFICACIONES

| Versión | Fecha | Ítem modificado | Descripción |
|---------|-------|-----------------|-------------|
| | | | |

No aplica para este documento por ser la primera versión

| Elaboró | Revisó | Aprobó |
|--|---|--|
| <p><i>Equipo del laboratorio de gastronomía e innovación y comité de calidad para los servicios de salud Unimagdalena</i> 30/07/2021</p> | <p><i>Yineth Tatiana Pérez Torres Responsable Mejora Continua Sistema de Gestión COGUI+ Grupo de Gestión de la Calidad</i> 03/08/2021</p> | <p><i>Humberto José Calabria Director Programa de Hotelería y Turismo Responsable del Laboratorio de Gastronomía e Innovación</i> 04/08/2021</p> |