



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Gastronomía.

Título:

Optimización de la seguridad de las pertenencias personales de los estudiantes en el proceso de práctica del laboratorio gastronómico de la ULEAM Manta.

Autores:

- Alvia Sánchez Joselin Estela
- Ormaza Naranjo Eugenia Stefania

Tutor

Caballero Mero Daniel Rafael Mg.

Manta, enero de 2026

DECLARACIÓN DE AUTORIA

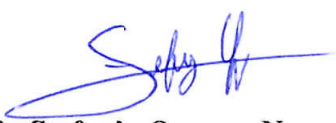
Quienes suscriben la presente: *Joselin Estela Alvia Sánchez y Eugenia Stefania Ormaza Naranjo*. Estudiantes del cuarto semestre de la carrera **Tecnología en Gastronomía** de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, declaramos bajo juramento que el presente proyecto de la titulación titulado:

“Optimización de la seguridad de las pertenencias personales de los estudiantes en el proceso de práctica del laboratorio gastronómico de la ULEAM Manta.”

Ha sido elaborado de manera autónoma y original por nuestra parte, cumpliendo con las normas éticas y académicas establecidas por la institución. Afirmamos que todas las fuentes consultadas han sido debidamente citadas conforme a la normativa APA, séptima edición, y que no se ha incurrido en plagio ni en ningún tipo de conducta deshonestas.

Esta investigación ha sido realizada con fines académicos, como requisito para la obtención del título de Tecnología en Gastronomía.

Manta, enero de 2026


Eugenia Stefania Ormaza Naranjo


Joselin Estela Alvia Sánchez

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado "Optimización de la seguridad de las pertenencias personales de los estudiantes en el proceso de práctica del laboratorio gastronómico de la ULEAM Manta. Caso Cerraduras de casilleros", ha sido realizado y concluido por *Joselin Estela Alvia Sánchez, Eugenia Stefania Ormaza Naranjo*; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad.

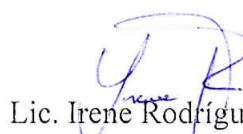
Firmamos:



Lic. Ing. Ángela Farfán Tigre
Presidente de Tribunal



Ing. Daniel Caballero Mero
Tutor



Lic. Irene Rodríguez Pincay
Miembro de Tribunal



Lic. Leo Ruperti León
Miembro de Tribunal



Stefania Ormaza Naranjo
Graduado



Joselin Alvia S.
Joselin Alvia Sánchez
Graduado

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Alvia Sánchez Joselin Estela, portador de la C. I. # 1313473587 y **Ormaza Naranjo Eugenia Stefania** portadora de la C. I. # 1315243939 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **"Optimización de la seguridad de las pertenencias personales de los estudiantes en el proceso de práctica del laboratorio gastronómico de la Uleam Manta"**, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Así mismo, autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Manta, 3 febrero de 2026

Eugenia Stefania Ormaza Naranjo

Joselin Estela Alvia Sánchez

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-05-IT-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS CARRERAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Unidad Académica de formación Técnica y Tecnológica, Educación Virtual y Otras Modalidades de estudio (UNITEV) de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, **CERTIFICO:**

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante **Eugenia Stefania Ormaza Naranjo** legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **“Optimización de la seguridad de las pertenencias personales de los estudiantes en el proceso de práctica del laboratorio gastronómico de la ULEAM Manta.”**

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico,



Ing. Daniel Caballero Mero, Mg.
Docente Tutor
Área: Gastronomía

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-05-IT-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS CARRERAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Unidad Académica de formación Técnica y Tecnológica, Educación Virtual y Otras Modalidades de estudio (UNITEV) de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, **CERTIFICO:**

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante **Joselin Estela Alvia Sánchez** legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **"Optimización de la seguridad de las pertenencias personales de los estudiantes en el proceso de práctica del laboratorio gastronómico de la ULEAM Manta."**

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico,



Ing. Daniel Caballero Mero, Mg.
Docente Tutor
Área: Gastronomía

RESUMEN

Este proyecto aborda la problemática de inseguridad en los casilleros del laboratorio gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), sede Manta, durante las prácticas académicas. A partir de un diagnóstico basado en encuestas y observación directa, se identificaron deficiencias en la infraestructura, ausencia de protocolos y una percepción generalizada de inseguridad entre los estudiantes. Los resultados evidenciaron que más del 50% considera que los casilleros están en estado regular o malo, y la mayoría evita su uso por falta de confianza. Como solución, se propone la implementación de cerraduras óptimas y seguras, acompañadas de un protocolo formal de uso y mantenimiento, así como campañas de cultura institucional. Estas acciones buscan garantizar la protección de las pertenencias, mejorar la experiencia estudiantil y fortalecer la corresponsabilidad en el entorno académico.

Palabras clave: Seguridad, casilleros, laboratorio gastronómico, cerraduras óptimas, mantenimiento, prácticas académicas.

ABSTRACT

This project addresses the issue of insecurity in lockers at the gastronomic laboratory of Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), Manta campus, during academic practice sessions. Based on a diagnostic study using surveys and direct observation, deficiencies in infrastructure, lack of protocols, and a widespread perception of insecurity among students were identified. Results showed that over 50% of lockers are in regular or poor condition, and most students avoid using them due to lack of trust. As a solution, the project proposes the implementation of optimal and secure locks, along with a formal protocol for use and maintenance and institutional awareness campaigns. These measures aim to ensure the protection of personal belongings, enhance student experience, and strengthen shared responsibility within the academic environment.

Keywords: Security, lockers, gastronomic laboratory, optimal locks, maintenance, academic practices.

INDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	2
1. INTRODUCCIÓN.....	8
2. PROBLEMA.....	9
3. OBJETIVOS	12
3.1 OBJETIVO GENERAL.....	12
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	12
4. METODOLOGÍA.....	13
4.1 PROCEDIMIENTO	13
4.2 TÉCNICAS.....	16
4.3 MÉTODOS	17
5. RESULTADOS Y ANÁLISIS DE DATOS.....	18
5.1 RESULTADOS CUANTITATIVOS	20
5.2 RESULTADOS CUALITATIVOS.....	25
6. PRESUPUESTO	27
7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	28
8. CONCLUSIONES.....	30
9. RECOMENDACIONES	30
10. ANEXOS.....	32
11. REFERENCIAS.....	33

TEMA

Optimización de la seguridad de las pertenencias personales de los estudiantes en el proceso de práctica del laboratorio gastronómico de la ULEAM Manta.

1. INTRODUCCIÓN

En el ámbito universitario, las prácticas de laboratorio constituyen un eje esencial en la formación profesional, especialmente en carreras técnicas como Gastronomía. Estos espacios permiten al estudiante aplicar conocimientos teóricos, desarrollar habilidades culinarias y familiarizarse con equipos e instrumentos propios del entorno laboral. La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM) ha fortalecido sus laboratorios gastronómicos con el fin de ofrecer una educación de calidad y acorde a las exigencias del sector culinario actual.

Sin embargo, durante las prácticas, ha surgido una preocupación recurrente: la seguridad de las pertenencias personales de los estudiantes. En muchos casos, los objetos de valor son dejados en lugares sin condiciones adecuadas de resguardo, lo que ha generado pérdidas y malestar. Esta situación afecta la concentración y el rendimiento académico, además de proyectar una imagen institucional vulnerable en materia de seguridad.

Las normas de higiene y bioseguridad propias del laboratorio impiden el ingreso con ciertos objetos personales, lo que obliga al alumnado a dejar sus pertenencias en casilleros o espacios que no siempre garantizan una custodia segura. La ausencia de políticas institucionales y estrategias sistemáticas de protección ha convertido este problema en un obstáculo para el desarrollo óptimo del proceso formativo.

En este contexto, el presente estudio tiene como propósito optimizar la seguridad de las pertenencias personales de los estudiantes durante las prácticas del laboratorio gastronómico de la ULEAM Manta, mediante un análisis del entorno actual y la propuesta de un sistema integral de resguardo. Con ello se busca fortalecer la confianza, el bienestar y la cultura de seguridad dentro del espacio académico.

El valor de esta investigación radica en su enfoque preventivo e innovador, al abordar un aspecto poco explorado pero esencial en la formación práctica: la protección del entorno personal del estudiante como parte de una educación integral y de calidad.

2. PROBLEMA

El proceso formativo de los estudiantes de la carrera de Gastronomía exige no solo el desarrollo de competencias técnicas y culinarias, sino también condiciones adecuadas de infraestructura, seguridad y bienestar. En este contexto, los laboratorios gastronómicos de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), sede Manta, constituyen espacios esenciales para la práctica profesional; sin embargo, presentan una problemática persistente relacionada con la inseguridad de las pertenencias personales de los estudiantes durante las jornadas prácticas.

Aunque esta situación pueda parecer de menor relevancia frente a otros desafíos académicos, sus implicaciones son significativas, pues inciden directamente en la concentración, el rendimiento y la experiencia universitaria. En un entorno donde se manejan utensilios, equipos industriales y normas estrictas de higiene, los estudiantes deben dejar fuera del laboratorio mochilas, dispositivos y otros objetos personales. Dado que los casilleros existentes no cumplen completamente con las condiciones de seguridad requeridas, las pertenencias quedan expuestas a

pérdidas, daños o posibles sustracciones, generando preocupación constante y sensación de vulnerabilidad.

A través de un diagnóstico exploratorio realizado entre estudiantes de la carrera, se evidenció que gran parte de ellos ha tenido experiencias negativas relacionadas con extravíos o sospechas de hurto, lo cual ha deteriorado la confianza entre compañeros y afectado su estabilidad emocional durante las prácticas. Esta intranquilidad repercute en el proceso de aprendizaje, al disminuir la atención y aumentar la ansiedad, factores que inciden en el desempeño y la motivación del estudiante.

Asimismo, esta problemática refleja una carencia estructural e institucional. Los laboratorios no disponen de casilleros con sistemas de cierre eficientes, control de acceso o supervisión permanente, y las políticas internas sobre custodia de objetos personales son inexistentes o poco aplicadas. Las medidas tomadas hasta el momento, como recomendaciones verbales o control visual de los docentes, no han sido suficientes ni sostenibles, lo que evidencia la falta de una estrategia integral que articule seguridad, gestión de recursos y cultura institucional.

A ello se suma un componente cultural que agrava el problema: la débil conciencia del respeto hacia los bienes ajenos y la ausencia de una formación en valores orientada a la corresponsabilidad y la convivencia ética dentro del entorno universitario. Esta carencia dificulta la construcción de una cultura de respeto y cuidado compartido, indispensable para mantener un ambiente seguro y armónico.

Por tanto, se considera necesario implementar un sistema de optimización de la seguridad de las pertenencias personales, que combine mejoras en la infraestructura, incorporación de

tecnologías de resguardo, creación de protocolos de seguridad y fortalecimiento de la cultura institucional. Este enfoque no solo busca proteger los objetos personales de los estudiantes, sino también garantizar un ambiente de confianza que favorezca el desarrollo académico, emocional y social de los futuros profesionales de la gastronomía.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

➤ Optimizar la seguridad de los casilleros del laboratorio gastronómico de la Universidad Laica "Eloy Alfaro de Manabí", sede Manta mediante protocolos de control que garanticen la protección de las pertenencias de los estudiantes durante sus prácticas académicas.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

➤ Evaluar el estado actual y las condiciones de seguridad de los casilleros del laboratorio gastronómico de la ULEAM Manta.

➤ Proponer un sistema de seguridad mejorado que fortalezca la protección de las pertenencias personales de los estudiantes.

➤ Implementar un protocolo de uso y mantenimiento que asegure la operatividad y sostenibilidad del sistema establecido.

4. METODOLOGÍA

El presente estudio se enmarca en un enfoque cuantitativo de tipo descriptivo, ya que busca analizar la situación actual de la seguridad de las pertenencias personales de los estudiantes durante las prácticas en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Manta, a través de la recolección y análisis de datos obtenidos mediante encuestas estructuradas. Este enfoque permite identificar percepciones, problemáticas recurrentes y necesidades específicas, con el fin de fundamentar una propuesta de optimización del sistema de resguardo.

El estudio tiene un diseño no experimental y transversal, puesto que los datos se recolectan en un único momento del tiempo, sin manipular variables, con el objetivo de describir y comprender el fenómeno desde la perspectiva de los principales actores involucrados: estudiantes, docentes y personal de apoyo del laboratorio gastronómico.

4.1 PROCEDIMIENTO

El procedimiento metodológico se desarrollará en varias etapas que se alinean con los objetivos específicos del estudio, priorizando la aplicación de encuestas como herramienta principal de diagnóstico para la identificación de necesidades y elaboración de la propuesta de mejora.

Diagnóstico del estado actual

- **Revisión preliminar del entorno físico** del laboratorio gastronómico, observando las áreas destinadas al almacenamiento de pertenencias personales, el estado de los casilleros, la ubicación y las condiciones de seguridad.

- **Elaboración de un registro descriptivo** del entorno, complementado con observaciones generales sobre el comportamiento de los estudiantes al guardar sus pertenencias.

- **Aplicación de encuestas estructuradas** a estudiantes y docentes de la carrera de Gastronomía, con el fin de recopilar información sobre sus experiencias, nivel de satisfacción, percepción de riesgo, incidentes previos y sugerencias de mejora.

Análisis de resultados de las encuestas

- Sistematización de la información obtenida mediante el procesamiento de datos cuantitativos, identificando los principales factores de inseguridad percibidos por los estudiantes.

- Categorización de las respuestas en torno a tres ejes analíticos: infraestructura y equipamiento, gestión institucional y cultura de seguridad.

- Identificación de tendencias o patrones que reflejen la magnitud del problema y las áreas prioritarias de intervención.

Análisis normativo y comparativo

- Revisión de normativas nacionales e institucionales relacionadas con la seguridad y gestión de bienes personales en espacios académicos o laboratorios universitarios.

- Contraste de los hallazgos del diagnóstico con los estándares de buenas prácticas de gestión y resguardo estudiantil, tanto en el contexto ecuatoriano como

internacional, a fin de determinar las brechas existentes y orientar la propuesta de optimización.

Diseño de la propuesta de optimización

- Formulación de una propuesta técnica y organizativa que contemple la mejora de la infraestructura de casilleros, implementación de mecanismos de control, señalización, y establecimiento de protocolos de seguridad para el resguardo de objetos personales.
- Inclusión de estrategias participativas, como campañas de sensibilización y capacitación estudiantil sobre el respeto y la corresponsabilidad en el cuidado de pertenencias.
- Elaboración de un cronograma de implementación y un esquema básico de costos estimados, considerando recursos institucionales y factibilidad de ejecución.

Evaluación del impacto

- Aplicación de una encuesta posterior a la implementación de las acciones propuestas, con el fin de valorar los cambios percibidos en la seguridad, confianza y satisfacción de los usuarios.
- Comparación de resultados antes y después de la intervención, identificando los niveles de mejora y el grado de efectividad de la propuesta.
- Redacción del informe final, en el que se sistematicen los hallazgos, conclusiones y recomendaciones orientadas a la sostenibilidad de las medidas de seguridad implementadas.

4.2 TÉCNICAS

Encuestas: La encuesta se utilizó como la principal técnica de recolección de información, con el propósito de conocer las percepciones y experiencias de los estudiantes del laboratorio gastronómico respecto a la seguridad de sus pertenencias personales durante el desarrollo de las prácticas. Según Hernández-Sampieri y Mendoza (2018), las encuestas permiten obtener datos cuantitativos y cualitativos de manera sistemática, facilitando la interpretación de tendencias y opiniones dentro de un grupo determinado.

En este estudio, las encuestas fueron estructuradas con preguntas cerradas y mixtas, orientadas a identificar los principales riesgos, incidentes o dificultades relacionadas con la custodia de objetos personales, así como el grado de satisfacción de los usuarios frente a las medidas de seguridad existentes. De acuerdo con García y Ruiz (2021), el uso de encuestas en contextos educativos permite comprender las condiciones reales del entorno y evaluar la efectividad de los procedimientos institucionales desde la percepción de sus protagonistas. Los resultados obtenidos servirán como base para el diseño de estrategias de mejora que fortalezcan la seguridad y el orden en el laboratorio.

Registro Fotográfico: El registro fotográfico se aplicó como técnica complementaria de observación visual, con el fin de documentar las condiciones físicas del área destinada al resguardo de pertenencias personales dentro del laboratorio gastronómico. De acuerdo con Martínez y Gómez (2021), las fotografías constituyen un soporte empírico que permite evidenciar situaciones reales, identificar deficiencias estructurales y respaldar el análisis técnico de los hallazgos.

En este proyecto, las imágenes capturadas permitieron ilustrar el estado del mobiliario, los espacios de almacenamiento, la señalización y la distribución del entorno, aportando información

visual que refuerza los resultados obtenidos en las encuestas. Esta técnica contribuyó a sustentar la propuesta de optimización, garantizando una visión más completa y objetiva de las condiciones actuales del laboratorio.

4.3 MÉTODOS

Método Inductivo: El método inductivo fue el principal enfoque utilizado en esta investigación, ya que permitió partir de la observación de situaciones particulares para construir conclusiones generales relacionadas con la seguridad de las pertenencias personales de los estudiantes. Según Hernández-Sampieri y Mendoza (2018), este método es apropiado para estudios aplicados que buscan generar conocimiento a partir de la realidad empírica. En este contexto, los datos obtenidos mediante encuestas y registros fotográficos fueron analizados para identificar patrones, conductas y percepciones comunes sobre el manejo y resguardo de los objetos personales. A partir de estos hallazgos, se formularon conclusiones y estrategias orientadas a mejorar las condiciones de seguridad dentro del laboratorio gastronómico.

Método Analítico: El método analítico se aplicó para descomponer el problema en sus componentes esenciales y comprender las causas de las deficiencias en la seguridad de las pertenencias. De acuerdo con Bernal (2020), este método permite examinar detalladamente los elementos que conforman un fenómeno, estableciendo relaciones entre ellos para proponer soluciones específicas.

En este estudio, se analizaron factores como la distribución del espacio, la existencia de zonas seguras de almacenamiento, las prácticas de los estudiantes y las condiciones del mobiliario. Este proceso facilitó identificar los puntos críticos que generan vulnerabilidad y sustentar propuestas concretas de mejora.

Método Descriptivo: El método descriptivo se empleó para caracterizar la situación actual del laboratorio gastronómico en relación con la custodia de pertenencias personales. Creswell y Creswell (2018) sostienen que este método permite detallar y documentar las condiciones observadas sin intervenir directamente en ellas, ofreciendo una visión objetiva del fenómeno estudiado. Su aplicación posibilitó detallar cómo los estudiantes almacenan sus objetos personales, las percepciones sobre la seguridad del espacio y los incidentes reportados, proporcionando una base empírica clara para el diseño de acciones preventivas y correctivas.

Método de Estudio de Caso: Debido a que la investigación se centra en un entorno específico el laboratorio gastronómico de la ULEAM Manta, se adoptó el método de estudio de caso. Según Yin (2018), este enfoque permite analizar un fenómeno en su contexto real, integrando diversas fuentes de información para comprenderlo en profundidad. El laboratorio fue considerado como un caso representativo para examinar la gestión de la seguridad de pertenencias durante las prácticas, generando resultados que pueden servir de referencia para futuras mejoras en otros espacios académicos similares.

5. RESULTADOS Y ANÁLISIS DE DATOS

El presente análisis se centra en los datos obtenidos mediante un formulario digital aplicado a estudiantes de la carrera de Gastronomía de la ULEAM, sede Manta, con el propósito de conocer sus percepciones, experiencias y sugerencias sobre la seguridad de sus pertenencias personales durante las prácticas en el laboratorio gastronómico.

Se recopilieron 35 respuestas, evaluando aspectos como edad, sexo, nivel académico, uso y estado de los casilleros, percepción de seguridad y propuestas de mejora. La información obtenida permite identificar cómo los estudiantes gestionan sus pertenencias durante las

prácticas, los principales riesgos que perciben y las dificultades que enfrentan al utilizar los espacios destinados al resguardo.

Este análisis ofrece un panorama claro de los factores que afectan la seguridad de los objetos personales y permite determinar las áreas prioritarias de intervención. Además, proporciona insumos valiosos para diseñar estrategias y recomendaciones que contribuyan a mejorar la confianza de los estudiantes en el uso de los casilleros y en la seguridad general del laboratorio.

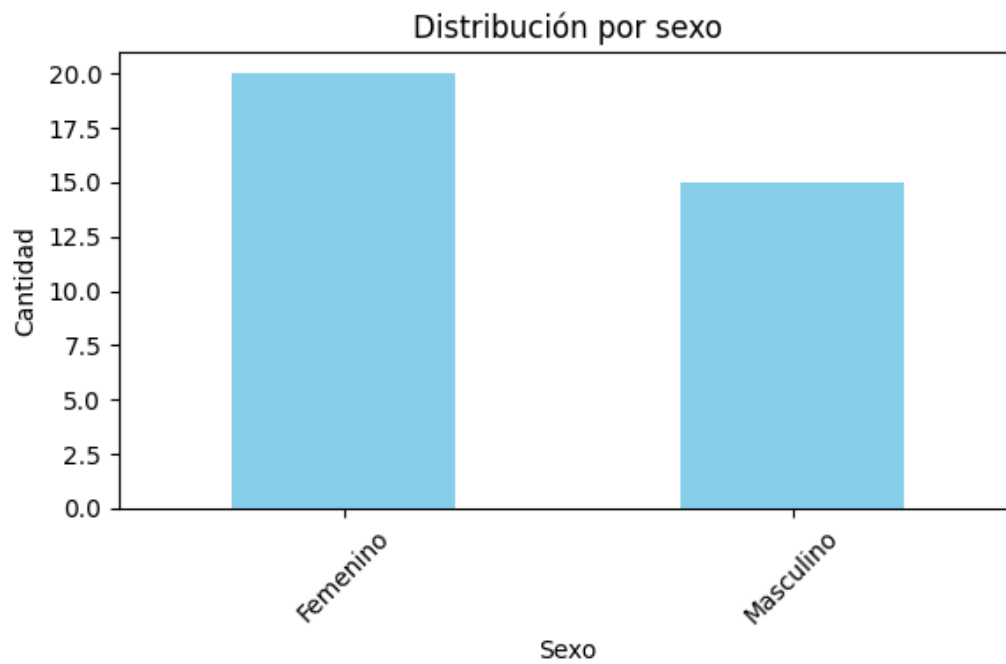
Total, de respuestas: 35

Edad promedio de los participantes: 23,57 años

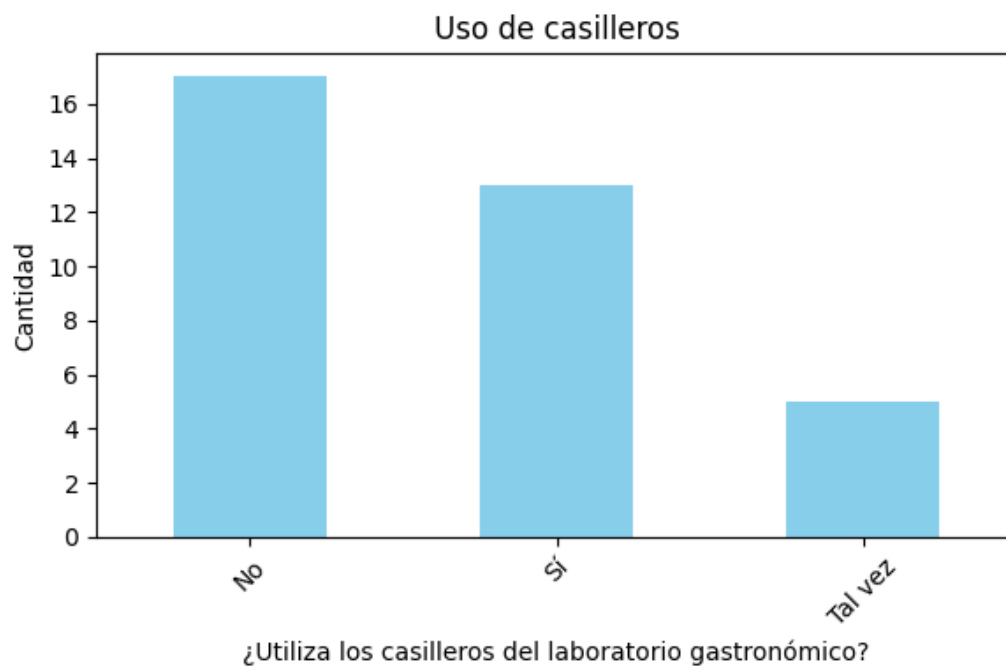
A continuación, se presentan los gráficos correspondientes a las respuestas obtenidas en el formulario aplicado a los estudiantes del laboratorio gastronómico. Estas representaciones visuales permiten observar de manera clara las tendencias, percepciones y experiencias de los participantes respecto al uso de casilleros, percepción de seguridad y propuestas de mejora. Los gráficos facilitan la interpretación de los datos y permiten identificar los principales aspectos que requieren atención para optimizar la seguridad de las pertenencias personales en el laboratorio.

5.1 RESULTADOS CUANTITATIVOS

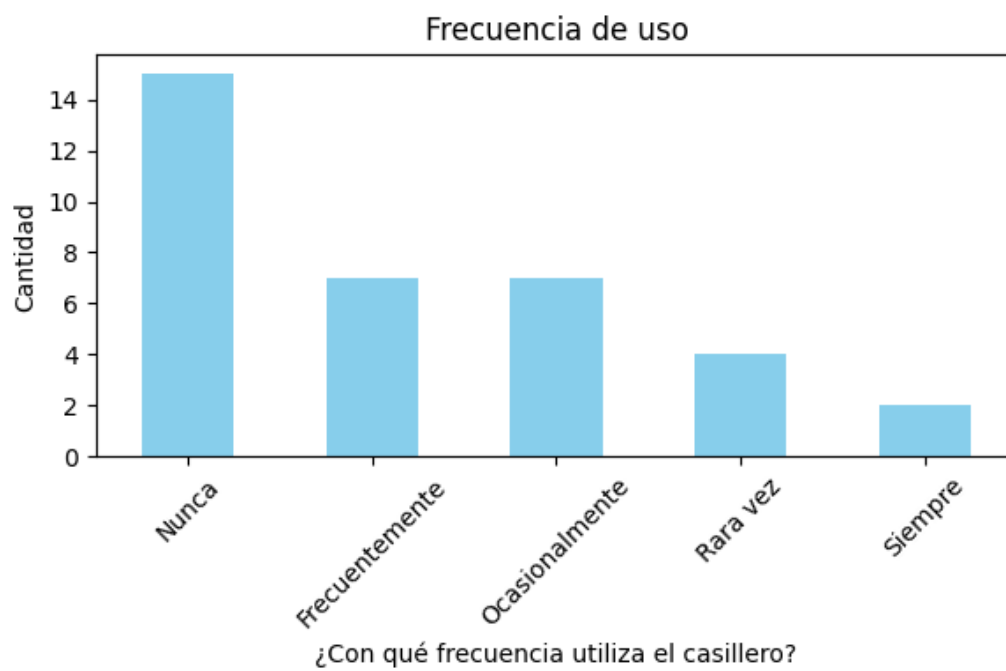
Distribución por sexo



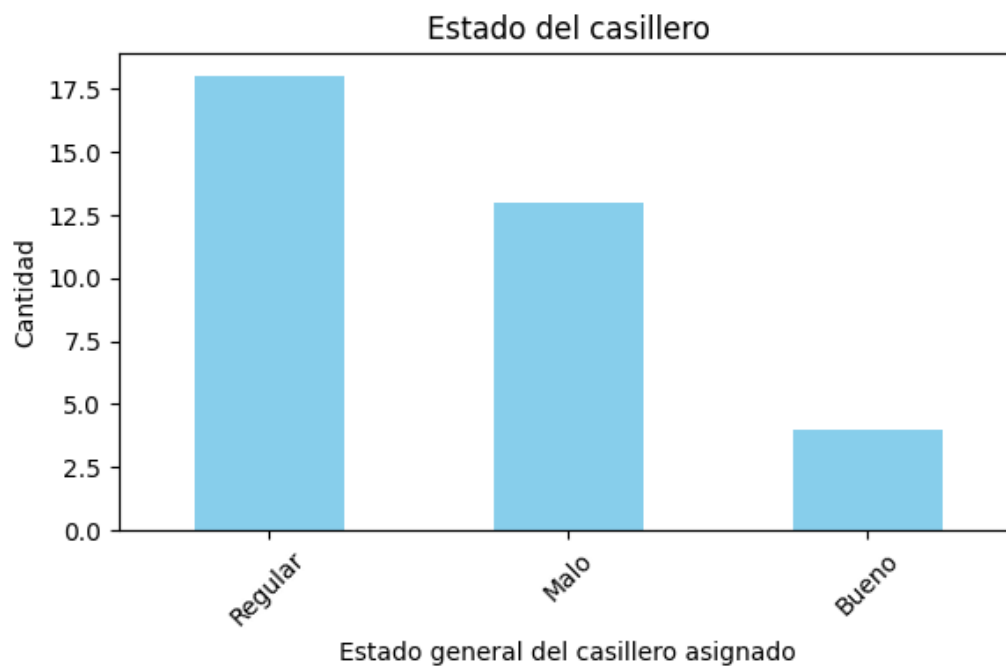
Uso de casilleros



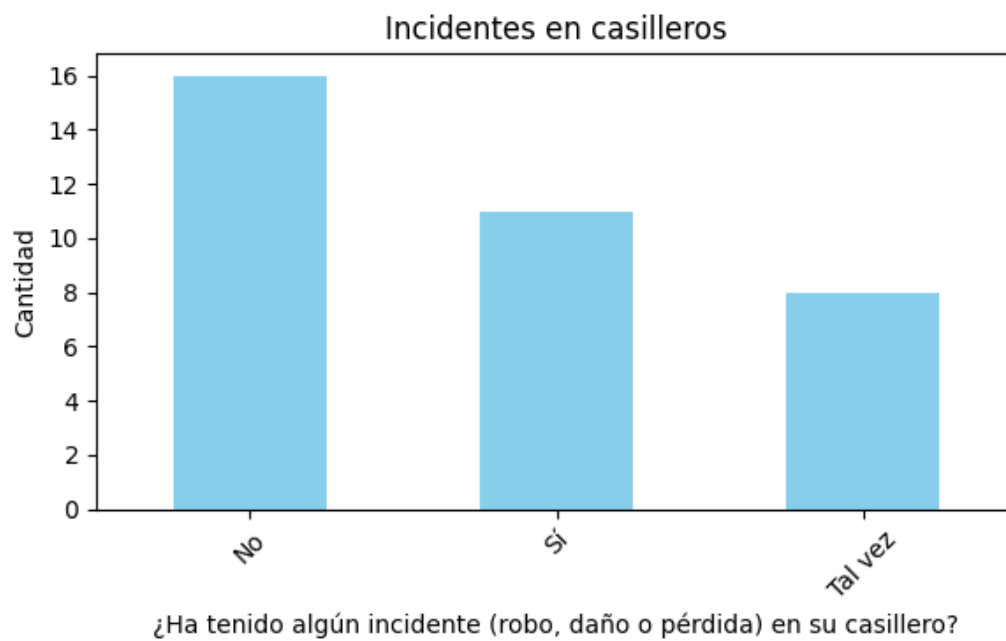
Frecuencia de uso



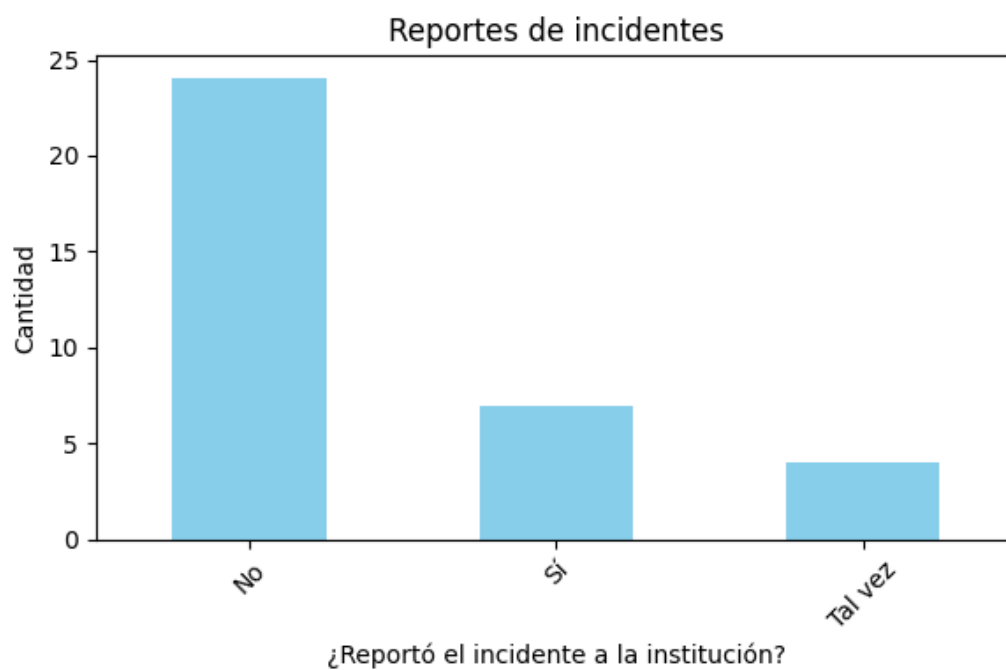
Estado del casillero



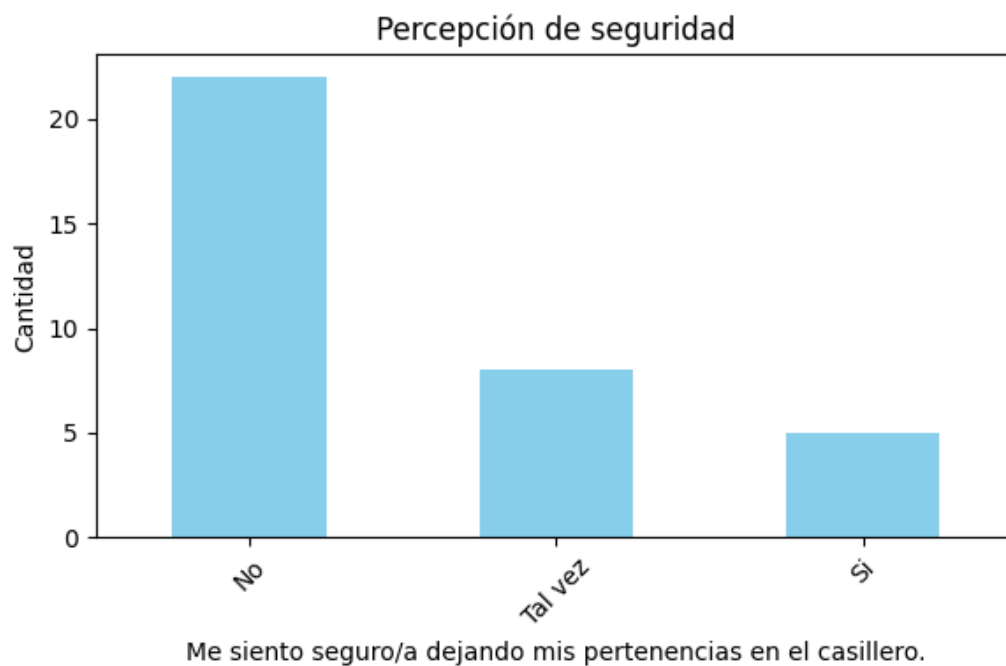
Incidentes en casilleros



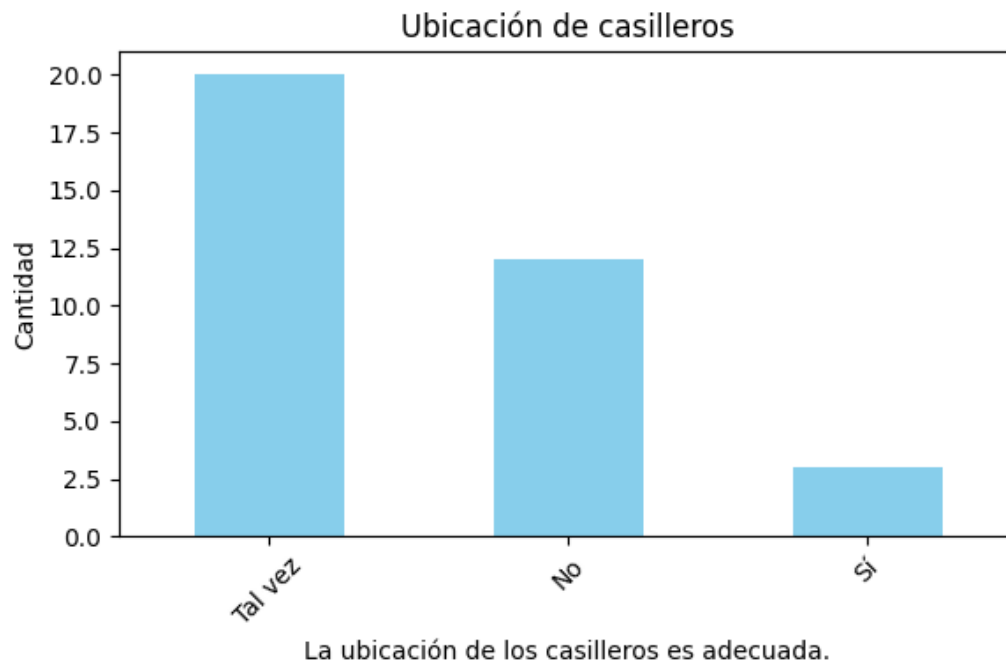
Reportes de incidentes



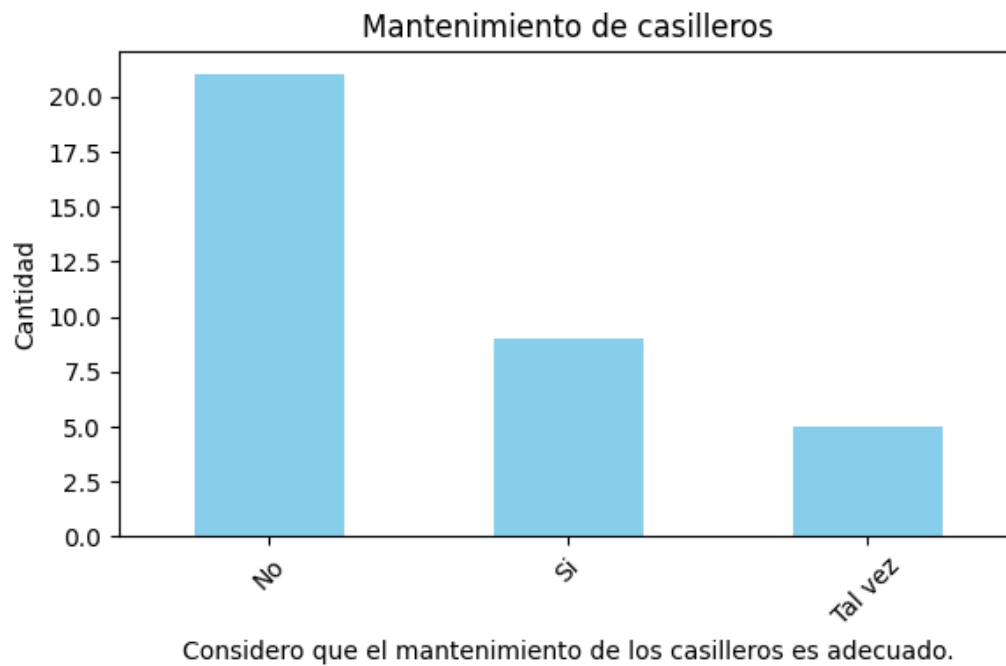
Percepción de seguridad



Ubicación de casilleros



Mantenimiento de casilleros



5.2 RESULTADOS CUALITATIVOS

Al revisar las respuestas, se identifican tres grandes categorías:

Seguridad insuficiente

- ✓ “Deben mejorar la seguridad”
- ✓ “Deberían cambiar todo el sistema de seguridad”
- ✓ “Mejorar el sistema de seguridad del laboratorio”
- ✓ “Sería bueno mejorar la seguridad de esas cerraduras”
- ✓ “Hay que mejorar eso para nuestra seguridad”

Existe una percepción generalizada de inseguridad. Los estudiantes consideran que el sistema actual no protege adecuadamente sus pertenencias, lo que genera desconfianza y reduce el uso de los casilleros.

Mantenimiento deficiente

- ✓ “Que le den mantenimiento y que sea un poco más seguro”
- ✓ “Necesitan darles mantenimiento”
- ✓ “Hacer el mantenimiento de los casilleros”
- ✓ “Dar mantenimiento frecuentemente”
- ✓ “Mejorar el mantenimiento”

El estado físico de los casilleros es un problema crítico. La falta de mantenimiento afecta la funcionalidad y la percepción de seguridad, lo que refuerza la necesidad de intervenciones periódicas.

Propuestas específicas

- ✓ “Que cada casillero tenga un candado personal”
- ✓ “Le den mejoramiento a esos casilleros que sean más seguros y limpios”

Respuestas neutras o irrelevantes

- ✓ “Ng”
- ✓ “Ninguno”
- ✓ “Nada
- ✓ “Ya me gradué”
- ✓ “.”

Estas respuestas no aportan información útil para el análisis, pero reflejan desinterés o falta de opinión sobre el tema.

El estudio revela que el sistema actual de casilleros en el laboratorio gastronómico de la ULEAM presenta deficiencias significativas en seguridad y mantenimiento, lo que afecta la confianza y el uso por parte de los estudiantes. Desde el análisis cuantitativo, se observa que:

- ✓ Más del 50% considera que los casilleros están en estado regular o malo.
- ✓ La mayoría no utiliza los casilleros o lo hace con poca frecuencia, principalmente por falta de confianza.
- ✓ Incidentes como robos o daños han ocurrido, pero no siempre son reportados, lo que indica desconfianza en la gestión institucional.

Desde la perspectiva cualitativa, los comentarios refuerzan estas tendencias:

- ✓ Seguridad es la preocupación más recurrente, con solicitudes de cambiar el sistema actual y hacerlo más confiable.

- ✓ Mantenimiento aparece como una necesidad urgente, mencionada en más del 60% de los comentarios.

En conjunto, los datos evidencian que la falta de seguridad y mantenimiento no solo limita el uso de los casilleros, sino que también genera una percepción negativa sobre la gestión del laboratorio. Para optimizar la experiencia estudiantil, se recomienda implementar sistemas modernos de seguridad, establecer protocolos claros de reporte, y garantizar mantenimiento periódico.

6. PRESUPUESTO

Tabla 1

Tabla de presupuesto

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Total
Cerraduras de casilleros (materiales)	Unidad	12	\$14,50	\$174
Etiquetas numéricas (señaléticas)	Unidad	12	\$3.75	\$41.25
Mano de obra	Unidad	2	\$80	\$80
Transporte	Unidad	6	\$40	\$40
				\$335,25

Nota: Total de presupuesto destinado a la implementación del proyecto.

Por otro lado, se presenta el presupuesto destinado a la implementación del proyecto, cuyo monto total asciende a \$335.25. Este valor contempla los materiales, la mano de obra y el transporte necesarios para la ejecución. Dentro de los insumos se incluyen cerraduras para casilleros, con un

costo de \$105, y etiquetas numéricas señaléticas, con un valor de \$41.25, elementos esenciales para garantizar el orden, la seguridad y la correcta identificación de los espacios.

Asimismo, se considera la mano de obra, estimada en \$80, que representa el esfuerzo técnico requerido para la instalación y adecuación de los materiales, junto con el transporte, valorado en \$40, necesario para el traslado de los recursos al lugar de implementación.

El presupuesto ha sido estructurado con el propósito de mantener un equilibrio entre calidad, funcionalidad y costo, asegurando que los recursos adquiridos cumplan con los estándares requeridos y contribuyan al logro de los objetivos del proyecto. Esta inversión, cuidadosamente calculada, permite optimizar los recursos disponibles sin comprometer la eficiencia ni la durabilidad de los materiales empleados.

7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Nº	ACTIVIDADES	ESPECIFICACIONES	PLAZO
1	Elaboración del marco teórico	Revisión sistemática de la literatura inherente al título del proyecto	Semanas 1 y 2
2	Elaboración de la propuesta de solución	Incluye el análisis, diseño, cálculos y demás componentes necesarios de la propuesta de solución	Semana 3 y 4
3	Implementación de la propuesta de solución	Consiste en la implementación de lo establecido en la fase previa	Semanas 5, 6, 7, 8, 9 y 10
4	Pruebas de verificación	Abarca las pruebas que se deben realizar sobre la solución implementada	Semana 11
5	Elaboración y revisión del informe final	Estructuración de los Capítulos I, II, III y IV del informe final	Semanas 12, 13, 14 y 15

6	Comprobación de niveles de autenticidad (Urkund)	Enviar el informe al sistema anti-plagio.	Semana 16
7	Terminación del informe corregido después de la revisión, en lo que será la versión definitiva, para su presentación	Después de la revisión (en dos semanas), se perfecciona lo necesario	

8. CONCLUSIONES

- ✓ En relación con el primer objetivo específico: Evaluar el estado actual y las condiciones de seguridad de los casilleros

El análisis cuantitativo mostró que más del 50% de los estudiantes considera que los casilleros están en estado regular o malo, y la mayoría no los utiliza por falta de confianza. Además, se identificaron incidentes de robo y daño que no siempre fueron reportados, lo que evidencia ausencia de protocolos institucionales claros. Estos hallazgos confirman la necesidad de intervención en infraestructura y gestión.

- ✓ En relación con el segundo objetivo específico: Proponer un sistema de seguridad mejorado. Los resultados reflejan que las medidas más sugeridas por los estudiantes son cerraduras. Estas propuestas fueron incorporadas en el diseño del sistema, que incluye mejoras en infraestructura, señalización y mecanismos de control.

- ✓ En relación con el tercer objetivo específico: Implementar un protocolo de uso y mantenimiento. El análisis cualitativo reveló que el mantenimiento es una necesidad prioritaria, mencionada en más del 60% de los comentarios. Por ello, se estableció un protocolo de mantenimiento periódico, junto con normas claras para el uso responsable de los casilleros. Estas acciones aseguran la operatividad y sostenibilidad del sistema.

9. RECOMENDACIONES

- ✓ Establecer un plan de mantenimiento periódico. Más del 60% de los comentarios hacen referencia a la necesidad de mantenimiento. Es indispensable programar revisiones

preventivas y correctivas para garantizar el buen estado físico y funcional de los casilleros, evitando deterioro y riesgos de inseguridad.

- ✓ Fortalecer la cultura de seguridad y corresponsabilidad. La percepción de inseguridad también está vinculada a la falta de control y supervisión. Se recomienda realizar campañas informativas y capacitaciones para promover el uso adecuado de los casilleros y el respeto por las pertenencias ajenas, fomentando una cultura institucional sólida.
- ✓ Optimizar la ubicación y limpieza de los casilleros. Algunos comentarios mencionan la necesidad de que los casilleros estén aseados y bien ubicados. Se sugiere reorganizar el espacio físico para mejorar la accesibilidad y garantizar condiciones higiénicas adecuadas.

10. ANEXOS



Manta, 23 de enero del 2026

ACTA DE ENTREGA

Se realiza la entrega de 12 cerraduras para casilleros del Laboratorio Gastronómico ULEAM-Manta, actividad que se realiza por la modalidad de titulación en proyecto de implementación con el Tema "OPTIMIZACIÓN DE LA SEGURIDAD DE LAS PERTENENCIAS PERSONALES DE LOS ESTUDIANTES EN EL PROCESO DE PRÁCTICAS DE LABORATORIO GASTRONÓMICO DE LA ULEAM-MANTA".

Bien entregado:

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL BIEN ENTREGADO
12	Cerraduras para los casilleros del Laboratorio Gastronómico

Lic. *Delmar Angulo Vera*
CI. 1313363127

Stefy
Stefany Omeiza Naranjo
CI. 1315243939

Maria Sánchez J.
Josefin Alvia Sánchez
CI. 1313473587

Rebeca
20/01/26
Talía

11. REFERENCIAS

- Bernal, C. A. (2020). *Metodología de la investigación* (4.^a ed.). Pearson Educación.
- García, J., & Ruiz, M. (2021). Evaluación de contextos educativos mediante encuestas: aportes para la gestión institucional. *Revista Latinoamericana de Educación*, 15(2), 45–60.
<https://doi.org/10.23857/rle.v15i2.2154>
- Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta* (6.^a ed.). McGraw-Hill Education.
- Hernández-Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista-Lucio, M. P. (2022). *Metodología de la investigación* (7.^a ed.). McGraw-Hill Education.
- Martínez, L., & Gómez, P. (2021). El registro fotográfico como técnica de apoyo en investigaciones descriptivas. *Revista de Metodología Científica*, 9(1), 33–47.
- Organización Internacional del Trabajo. (2021). *Seguridad y salud en los laboratorios y espacios de formación técnica*. OIT.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2020). *Entornos educativos seguros y bienestar estudiantil en la educación superior*. UNESCO.
- Rodríguez, M., & López, J. (2020). Gestión de la seguridad en instituciones de educación superior: una perspectiva preventiva. *Revista Iberoamericana de Gestión Educativa*, 8(3), 77–92.

Sánchez, A., & Paredes, L. (2022). Cultura institucional y corresponsabilidad en espacios académicos universitarios. *Revista Educación y Sociedad*, 14(1), 101–118.