



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO ARTES Y HUMANIDADES.

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía.

Título:

Propuesta de implementación de equipamiento para la organización de eventos en el laboratorio gastronómico, con énfasis en la incorporación de sillas Tiffany.

Autores:

Oscar David Castro Rivera.
Xiomara Rashel Pinargote Intriago.

Tutor:

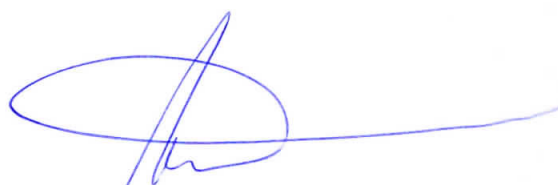
Anthony Fernando Navarrete Garcia, Mg

Manta, febrero del 2026.

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

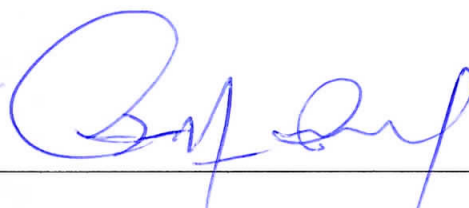
Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el trabajo de Titulación con modalidad Proyecto de implementación, titulado “Propuesta de implementación de equipamiento para la organización de eventos en el laboratorio gastronómico, con énfasis en la incorporación de sillas Tiffany” de sus autoras Oscar David Castro Rivera, Xiomara Rashel Pinargote Intriago, de la Carrera “Tecnología Superior en Gastronomía” y como Tutor del trabajo Anthony Fernando Navarrete García, Mg.

Manta, febrero del 2026.



Ing. Ángela Evelina Farfán Tigre

“PRESIDENTE DEL TRIBUNAL”



Ing. Daniel Rafael Caballero Mero, Mg

“MIEMBRO DEL TRIBUNAL”



Ing. Leydy María Cevallos Barberán

“MIEMBRO DEL TRIBUNAL”



Ing. Anthony Fernando Navarrete García, Mg

“TUTOR”



Oscar David Castro Rivera



Xiomara Rashel Pinargote Intriago

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quienes suscriben la presente:

Oscar David Castro Rivera, Xiomara Rashel Pinargote Intriago.

Estudiante(s) de la Carrera de **Gastronomía**, declaramos bajo juramento que el siguiente proyecto cuyo título: **“Propuesta de implementación de equipamiento para la organización de eventos en el laboratorio gastronómico, con énfasis en la incorporación de sillas Tiffany.”** previa a la obtención del Título de Tecnólogas Superior en Gastronomía, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Manta, febrero del 2026.

Oscar David Castro Rivera

Xiomara Rashel Pinargote Intriago

**CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL
REPOSITORIO INSTITUCIONAL**

CASTRO RIVERA OSCAR DAVID, portador de la C. I. # 1314205939 y
PINARGOTE INTRIAGO XIOMARA RASHEL portadora de la C. I. # 1350549703 en
calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de
investigación **“Propuesta de implementación de equipamiento para la organización de
eventos en el laboratorio gastronómico, con énfasis en la incorporación de Sillas Tiffany ”**,
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, 25 febrero de 2026

CASTRO RIVERA OSCAR DAVID

Autor/a

PINARGOTE INTRIAGO XIOMARA RASHEL

Autor/a

	NOMBRE DEL DOCUMENTO:	CÓDIGO: PAT-05-IT-F-004
	CERTIFICADO DE TUTOR(A).	
	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 **PINARGOTE INTRIAGO**

XIOMARA RASHEL, legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **"PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS PARA EL LABORATORIO GASTRONÓMICO"**

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, 19 de diciembre de 2024.

Lo certifico,


 Ing. Anthony Navarrete García, Mg.
Docente Tutor
Área: Gastronomía

Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será receptado sin enmendaduras y con firma física original.

Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado toda vez que la asignatura de titulación esté aprobada por el estudiante.

 Uleam ELOY ALFARO DE MANABÍ	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:

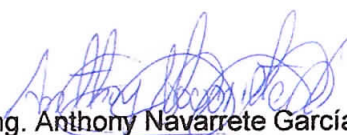
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante **CASTRO RIVERA OSCAR DAVID**, legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **"PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS PARA EL LABORATORIO GASTRONÓMICO"**

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, 19 de diciembre de 2024.

Lo certifico,


Ing. Anthony Navarrete García, Mg.
Docente Tutor
Área: Gastronomía

Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será receptado sin enmendaduras y con firma física original.

Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado toda vez que la asignatura de titulación esté aprobada por el estudiante.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	2
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	3
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	4
ÍNDICE	5
ÍNDICE DE GRÁFICO	7
TEMA	8
1. INTRODUCCIÓN	8
2. PROBLEMA	10
3. OBJETIVOS	12
3.1. Objetivo General	12
3.2. Objetivos Específicos	12
4. METODOLOGÍA	13
4.1. Procedimiento	13
4.2. Métodos	13
4.2.1. Síntesis	13
4.2.2. Analítico	13
4.3. Técnicas	14
4.3.1. Revisión Documental	14
4.3.2. Encuesta	14
5. RESULTADOS	16
6. CONCLUSIONES	21
7. RECOMENDACIONES	21
8. PRESUPUESTO	22
8.1. Factura	23

9. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	24
10. BIBLIOGRAFÍA	25
11. ANEXOS	27

ÍNDICE DE GRÁFICO

Gráfico 1 Pregunta 1: El laboratorio gastronómico cuenta actualmente con el mobiliario adecuado para la organización de eventos.....	16
Gráfico 2 Pregunta 2: La falta de mobiliario apropiado afecta la correcta organización de eventos en el laboratorio gastronómico.....	17
Gráfico 3 Pregunta 3: El equipamiento existente influye en la comodidad de los asistentes durante los eventos.....	17
Gráfico 4 Pregunta 4: Considera que la implementación de sillas Tiffany mejoraría la organización de eventos en el laboratorio gastronómicos.....	18
Gráfico 5 Pregunta 5: Las sillas Tiffany aportarían una mejor imagen estética al laboratorio gastronómico.....	18
Gráfico 6 Pregunta 6: La comodidad del mobiliario es un factor importante para el éxito de los eventos gastronómicos.....	19
Gráfico 7 Pregunta 7: La incorporación de sillas Tiffany permitiría un mejor aprovechamiento del espacio durante la realización de eventos.....	19
Gráfico 8 Pregunta 8: Está de acuerdo en que la implementación de sillas Tiffany contribuiría a mejorar la experiencia de los participantes en los eventos del laboratorio gastronómico....	20

TEMA

Propuesta de implementación de equipamiento para la organización de eventos en el laboratorio gastronómico, con énfasis en la incorporación de sillas Tiffany.

1. INTRODUCCIÓN

La realización de eventos en espacios académicos, especialmente en laboratorios gastronómicos, requiere una planificación que integre tanto los procesos operativos como las condiciones físicas del entorno. En este contexto, el mobiliario adquiere una relevancia

significativa, ya que influye directamente en la comodidad de los asistentes, un entorno bien equipado no solo facilita el desarrollo de las actividades, sino que también proyecta una imagen institucional acorde con las exigencias del ámbito gastronómico.

En vista de esto, se sugiere la implementación de sillas Tiffany como un enfoque altamente efectivo para enriquecer la experiencia de los participantes durante los eventos. Estas sillas son famosas por su diseño elegante y versatilidad, que combinan a la perfección la funcionalidad con el estilo. Su presencia puede transformar el laboratorio culinario en un entorno más atractivo y sofisticado, contribuyendo así positivamente a la experiencia general del evento. Al invertir en opciones de asientos estéticamente agradables y prácticas, los organizadores pueden crear un entorno que no solo muestre las creaciones culinarias, sino que también haga que los invitados se sientan cómodos y valorados durante todo el evento.

En este contexto, la inclusión de sillas Tiffany se propone como una opción que cumple con criterios tanto funcionales como estéticos. Este tipo de mobiliario se distingue por su diseño elegante, su facilidad de manejo y su capacidad de adaptarse a diferentes tipos de eventos. Además, permite reorganizar el espacio de manera rápida, lo cual es fundamental en actividades que requieren constantes modificaciones en la disposición del mobiliario.

Como destaca, Uezu (2023) “la presencia de equipos adecuados en el sector gastronómico desempeña un papel fundamental en la mejora de la eficiencia operativa”. Esta mejora no se limita a la agilización de los procesos, sino que también eleva significativamente la calidad del servicio prestado y la experiencia general que disfrutan los clientes. En un sector caracterizado por una intensa competencia, estos elementos (la eficiencia operativa y la experiencia del cliente) son fundamentales para lograr el éxito y establecer una fuerte presencia en el mercado. El propósito principal de esta propuesta es mejorar el laboratorio gastronómico mediante la integración de sillas Tiffany en el espacio.

Por otra parte, Ríos (2017) sostiene que la “flexibilidad del mobiliario facilita la adaptación de los espacios a diferentes dinámicas, lo cual resulta especialmente relevante en eventos académicos y sociales.” Considerando estos planteamientos, la propuesta no se limita únicamente a la adquisición del mobiliario, sino que también contempla su correcta disposición y uso, con el fin de optimizar el funcionamiento del laboratorio gastronómico.

2. PROBLEMA

La falta de equipos apropiados en el laboratorio gastronómico de la carrera de Hotelería y Hospitalidad de la ULEAM se manifiesta como un reto importante. De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (ONU Turismo, 2020) la excelencia en la infraestructura y los servicios de turismo son elementos esenciales para la competitividad en la industria. Esta declaración subraya la relevancia de disponer de infraestructuras y equipos que no solo simplifiquen la instrucción, sino que también potencien la reputación institucional y atraigan a nuevos clientes e inversores.

En el laboratorio de cocina, se ha demostrado que la ausencia de equipos apropiados y la ineficiencia en la organización de eventos afectan el rendimiento de los alumnos durante sus ejercicios de cocina y la coordinación de eventos como degustaciones, alimentación y talleres. Esta circunstancia no solo restringe el aprendizaje práctico de los alumnos, sino que también disminuye las posibilidades para el laboratorio de producir ingresos extra y establecerse como un líder en la coordinación de eventos culinarios.

La falta de un equipo apropiado impacta en la experiencia del usuario y la impresión del laboratorio, disminuyendo la competitividad ante otros locales que poseen las instalaciones requeridas. Además, se desperdicia la posibilidad de captar a nuevos clientes e inversores que podrían aprovechar el potencial del laboratorio. El fortalecimiento del equipo y la instauración de normas y procedimientos apropiados no sólo optimizará el desempeño del laboratorio, sino que también potenciaría la educación de los alumnos, facilitando un crecimiento integral en el sector gastronómico.

En este escenario, el uso de sillas Tiffany se transforma en un componente esencial para la optimización del laboratorio. Estas sillas, reconocidas por su diseño sofisticado y adaptabilidad, no solo realzan la belleza del lugar, sino que también brindan confort a los asistentes durante los eventos. Su aplicación puede cambiar la experiencia de los asistentes,

convirtiendo los eventos de gastronomía en más cautivadores y memorables. Además, al mejorar la calidad visual y funcional del laboratorio, las sillas Tiffany pueden contribuir a establecer el lugar como el lugar predilecto para llevar a cabo eventos, lo que podría atraer a nuevos clientes e inversiones.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo General

Implementar sillas Tiffany en el laboratorio gastronómico de la carrera de Hotelería y Hospitalidad de la ULEAM, con el propósito de optimizar la organización de eventos y mejorar la experiencia de los participantes.

3.2. Objetivos Específicos

1. Realizar un diagnóstico de las necesidades de equipamiento del laboratorio gastronómico, identificando las carencias actuales en infraestructura y mobiliario que afectan la organización de eventos en el laboratorio gastronómico de la carrera de Hospitalidad y Hotelería de la ULEAM.
2. Evaluar los costos asociados con la adquisición e implementación de sillas Tiffany, así como los beneficios potenciales que su uso podría aportar al laboratorio.
3. Diseñar un plan estratégico para la adquisición y disposición de las sillas Tiffany en el laboratorio gastronómico, asegurando que se cumplan los estándares de calidad y funcionalidad requeridos para la organización eficiente de eventos.

4. METODOLOGÍA

Según Hernández, Fernández, & Baptista (2014), “el enfoque cualitativo permite comprender los fenómenos desde la perspectiva de los actores involucrados” (pág. 9) este enfoque resulta pertinente para comprender las condiciones actuales del laboratorio gastronómico y las necesidades relacionadas con el mobiliario disponible.

La aplicación de esta metodología permitió identificar tanto las deficiencias físicas del equipamiento existente como las opiniones de los usuarios respecto a la funcionalidad, comodidad y adecuación del espacio. Esta información resulta fundamental para sustentar la propuesta de implementación de sillas Tiffany como una solución pertinente y viable.

4.1. Procedimiento

El proceso investigativo se estructuró en varias etapas. En primer lugar, se realizó un diagnóstico del laboratorio gastronómico mediante observación directa y la aplicación de encuestas a estudiantes y docentes. Posteriormente, se llevó a cabo un análisis de costos y beneficios relacionado con la implementación de las sillas Tiffany. Finalmente, se elaboró un plan estratégico que contempla la adquisición, disposición y mantenimiento del mobiliario.

4.2. Métodos

4.2.1. Síntesis

El método de síntesis permitirá integrar y organizar la información obtenida de las diferentes fuentes, facilitando una interpretación global del contexto y de las necesidades del laboratorio (Bernal, 2016). Este método será aplicado en la etapa de diagnóstico.

4.2.2. Analítico

El método analítico permitirá descomponer la información en sus elementos esenciales, favoreciendo la comprensión de los problemas y oportunidades asociados a la implementación

de las sillas Tiffany (Baena, 2014). Este método se aplicará principalmente en el análisis de costos y beneficios.

4.3. Técnicas

4.3.1. Revisión Documental

Se empleó la revisión documental como técnica para recopilar información teórica relacionada con la organización de eventos y el equipamiento en espacios gastronómicos (Creswell, 2014). Esta técnica contribuirá a la construcción del marco teórico y al sustento conceptual de la propuesta.

4.3.2. Encuesta

Grande & Abascal (2005) afirman que “la encuesta se puede definir como una técnica primaria de obtención de información sobre la base de un conjunto objetivo, coherente y articulado de pregunta” (pág. 14).

La encuesta constituye una técnica de recolección de datos ampliamente utilizada en investigaciones de enfoque cualitativo y descriptivo, ya que permite obtener información directa sobre percepciones, opiniones y niveles de satisfacción de los participantes respecto a una problemática específica.

4.2.3. Instrumento

Se aplicó una encuesta estructurada con escala Likert, instrumento que permite medir percepciones y niveles de acuerdo frente a determinadas afirmaciones (Likert 1932). La encuesta fue aplicada mediante la plataforma Google Forms, lo que facilitó la recolección y sistematización de los datos.

4.2.4. Procesamiento de la información

La información obtenida fue organizada en tablas de frecuencia y representada mediante gráfico estadístico. Posteriormente, los resultados fueron analizados de forma

descriptiva, relacionándolos con los objetivos de la investigación y el marco teórico, lo que permitió sustentar la viabilidad de la propuesta.

5. RESULTADOS

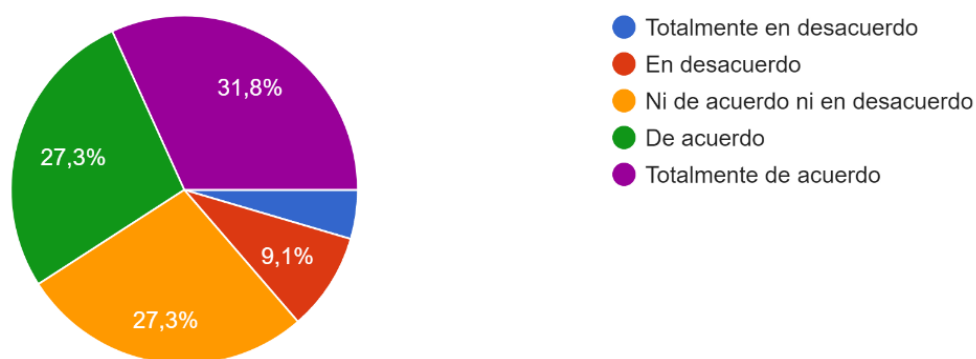
La implementación de las sillas Tiffany en el laboratorio gastronómico son una excelente opción debido a su ergonomía, facilidad de limpieza, resistencia a los líquidos, estabilidad y estabilidad. Donde creará una ambiente acogedor y profesional en el laboratorio lo que va a mejorar la experiencia del cliente.

Una vez realizadas las encuestas a 22 participantes, con el objetivo de evaluar sobre la implementación de las sillas Tiffany, muestra una percepción positiva sobre la necesidad de mejorar el mobiliario del laboratorio gastronómico. Donde las respuestas dada por los participantes indicaron aceptación sobre la incorporación de las sillas Tiffany en el laboratorio gastronómico

A continuación, se presentan los resultados obtenidos, desglosados pregunta por preguntas con su respectivo análisis.

Gráfico 1

Pregunta 1: El laboratorio gastronómico cuenta actualmente con el mobiliario adecuado para la organización de eventos.



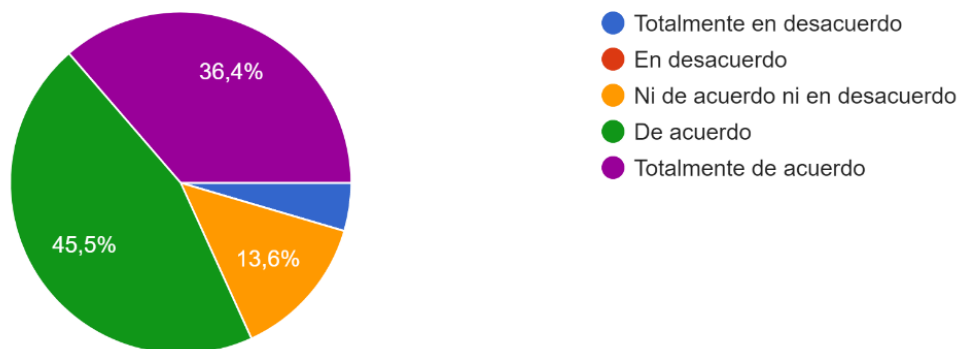
Elaborado por: Oscar Castro & Xiomara Pinargote

La gráfica muestra que el 60% de los encuestados manifiestan que en el laboratorio gastronómico no cuenta actualmente con un espacio adecuado para la organización de eventos.

Lo que esta percepción nos indica una gran insatisfacción de las condiciones que presentan, por lo cual es una necesidad la implementación de las sillas Tiffany.

Gráfico 2

Pregunta 2: La falta de mobiliario apropiado afecta la correcta organización de eventos en el laboratorio gastronómico.

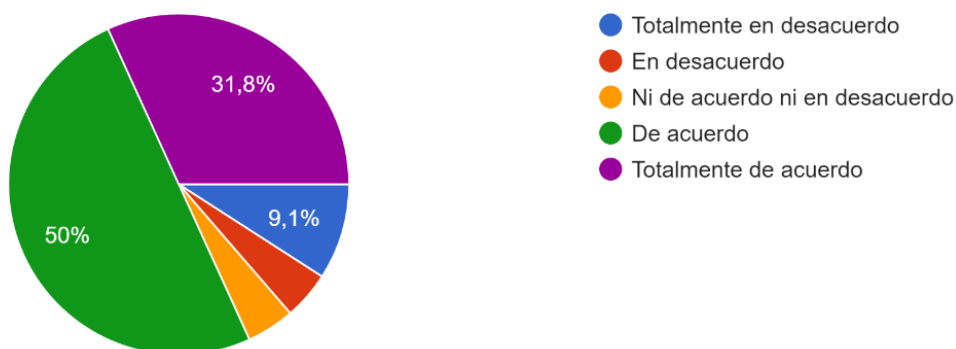


Elaborado por: Oscar Castro & Xiomara Pinargote

Los resultados mostrados en la gráfica indican que el 50% de los participantes están de acuerdo en que la falta de muebles adecuados afecta la correcta organización de los eventos en el laboratorio gastronómico. Esto evidencia que el equipamiento es un elemento fundamental para la planificación y desarrollo apropiado de este tipo de actividades.

Gráfico 3

Pregunta 3: El equipamiento existente influye en la comodidad de los asistentes durante los eventos.

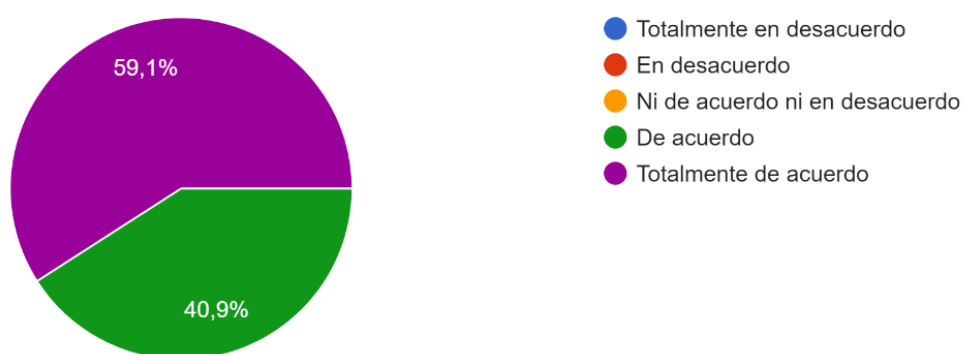


Elaborado por: Oscar Castro & Xiomara Pinargote

La gráfica señala que 82% de los encuestados piensan que el mobiliario disponible impacta directamente en la comodidad de los asistentes durante los eventos. Esta percepción enfatiza la necesidad de utilizar muebles ergonómicos y funcionales que mejoren la experiencia de los participantes.

Gráfico 4

Pregunta 4: Considera que la implementación de sillas Tiffany mejoraría la organización de eventos en el laboratorio gastronómico.

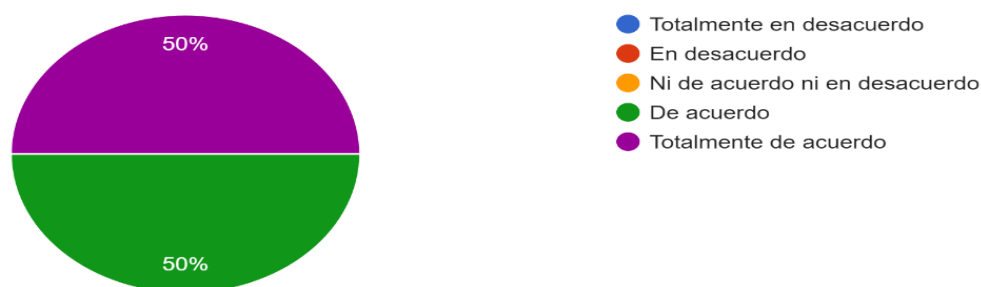


Elaborado por: Oscar Castro & Xiomara Pinargote

Los resultados reflejados en la gráfica muestran una aceptación positiva del 100% hacia la introducción de sillas Tiffany, ya que los participantes opinan que este mobiliario optimizaría la organización de los eventos en el laboratorio gastronómico. Esto respalda la viabilidad de la propuesta presentada en la investigación.

Gráfico 5

Pregunta 5: Las sillas Tiffany aportarían una mejor imagen estética al laboratorio gastronómico.

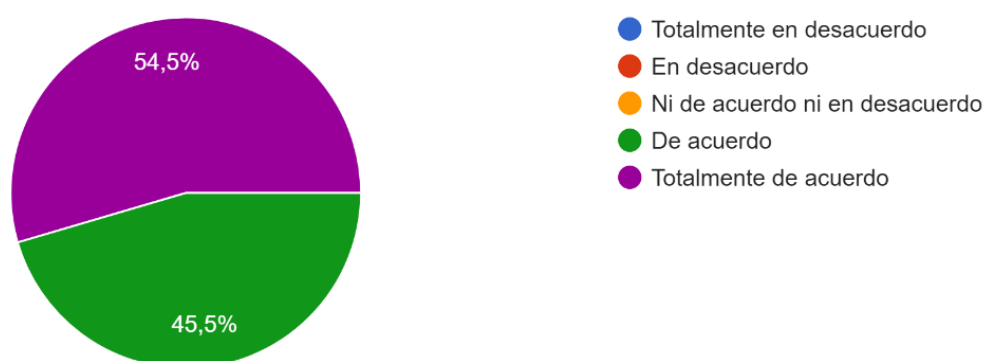


Elaborado por: Oscar Castro & Xiomara Pinargote

La gráfica indica que el 100% de los encuestados creen que las sillas Tiffany mejorarían la estética del laboratorio gastronómico. Este hallazgo subraya la importancia del mobiliario no solo desde una perspectiva funcional, sino también visual e institucional.

Gráfico 6

Pregunta 6: La comodidad del mobiliario es un factor importante para el éxito de los eventos gastronómicos.

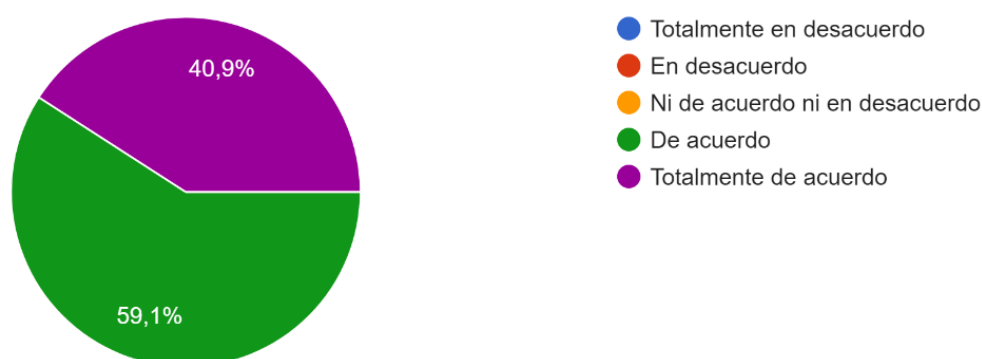


Elaborado por: Oscar Castro & Xiomara Pinargote

Los resultados muestran que la comodidad del mobiliario se percibe como un factor crucial para el éxito de los eventos gastronómicos. Esta opinión enfatiza la necesidad de contar con mobiliario que asegure el bienestar de los asistentes durante el desarrollo de las actividades.

Gráfico 7

Pregunta 7: La incorporación de sillas Tiffany permitiría un mejor aprovechamiento del espacio durante la realización de eventos.

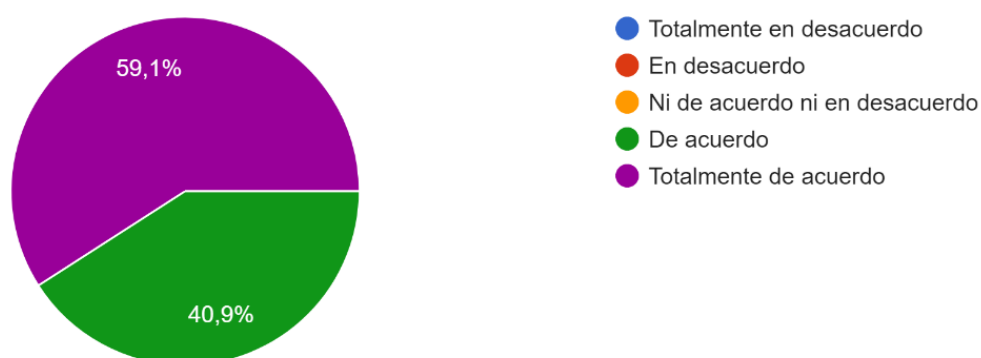


Elaborado por: Oscar Castro & Xiomara Pinargote

La gráfica evidencia que el 100% de los participantes piensan que la inclusión de sillas Tiffany facilita un mejor uso del espacio en el laboratorio gastronómico. Este resultado pone de relieve la funcionalidad y versatilidad de este tipo de mobiliario para la organización eficiente de eventos.

Gráfico 8

Pregunta 8: Está de acuerdo en que la implementación de sillas Tiffany contribuiría a mejorar la experiencia de los participantes en los eventos del laboratorio gastronómico.



Elaborado por: Oscar Castro & Xiomara Pinargote

Los hallazgos indican que el 100% de los encuestados coinciden en que la incorporación de sillas Tiffany mejoraría la experiencia de los participantes en los eventos que se llevan a cabo en el laboratorio gastronómico. Esto valida que la propuesta tiene un efecto positivo en la percepción y satisfacción de los usuarios.

6. CONCLUSIONES

El desarrollo de la investigación permitió identificar que el laboratorio gastronómico de la carrera de Hotelería y Hospitalidad de la ULEAM presenta limitaciones en cuanto al mobiliario destinado a la organización de eventos, lo cual incide en la experiencia de los participantes y en la imagen institucional.

Se concluye que la implementación de sillas Tiffany constituye una alternativa viable y pertinente, ya que responde a las necesidades detectadas y contribuye a mejorar la organización, la comodidad y la estética del espacio.

Finalmente, la propuesta fortalece el aprovechamiento del laboratorio gastronómico como un entorno adecuado para el desarrollo de eventos académicos y gastronómicos, aportando beneficios tanto a nivel formativo como institucional.

7. RECOMENDACIONES

Se recomienda a las autoridades de la carrera de Hotelería y Hospitalidad de la ULEAM considerar la adquisición e implementación de sillas Tiffany como parte del equipamiento del laboratorio gastronómico, con el fin de mejorar la organización y calidad de los eventos realizados.

8. PRESUPUESTO

Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Total
Sillas Tiffany Negras	Unidad	8	\$ 49,25	\$ 394,00
Transporte y Movilización	Unidad	1	\$ 6,00	\$ 6,00
				\$ -
			TOTAL	\$ 400,00

8.1. Factura

NO TIENE LOGO

GARCIA CEVALLOS TITO ALEXANDRO

GASFITERIA EN GENERAL

Dirección

Barrio: MARIA AUXILIADORA UNO Calle: 304 Numero: S/N Interseccion: AV. 209

Dirección

Barrio: MARIA AUXILIADORA UNO Calle: 304 Numero: S/N Interseccion: AV. 209

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD

NO

CONTRIBUYENTE NEGOCIO POPULAR - RÉGIMEN RIMPE

R.U.C.: 1307481869001

FACTURA

No. 001-100-000000006

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN

1301202501130748186900120011000000000068713266812

FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN:

13/01/2025 21:51:35

AMBIENTE:

PRODUCCIÓN

EMISIÓN:

NORMAL

CLAVE DE ACCESO



1301202501130748186900120011000000000068713266812

Razón Social / Nombres y Apellidos: PINARGOTE INTRIAGO XOMARA RASHEL

Identificación 1350548703

Fecha 13/01/2025

Placa / Matrícula:

Guia

Dirección:

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cantidad	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Descuento	Precio Total
0001		8.00	SILLA TIPO TIFFANY		49.25	0.00	0.00	0.00	394.00
0002		1.00	SERVICIO DE TRASNPORTE		6.00	0.00	0.00	0.00	6.00

Información Adicional

Email: pinargotexiomara@gmail.com

Forma de pago	Valor
01 - SIN UTILIZACIÓN DEL SISTEMA FINANCIERO	400.00

SUBTOTAL 0%

400.00

SUBTOTAL NO OBJETO DE IVA

0.00

SUBTOTAL EXENTO DE IVA

0.00

SUBTOTAL SIN IMPUESTOS

400.00

TOTAL DESCUENTO

0.00

ICE

0.00

TOTAL DEVOLUCION IVA

0.00

IRBPNR

0.00

PROPINA

0.00

VALOR TOTAL

400.00

VALOR TOTAL SIN SUBSIDIO

0.00

AHORRO POR SUBSIDIO:

0.00

(Incluye IVA cuando corresponda)

9. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Para garantizar la correcta implementación de la metodología, se definirá un calendario de tareas que especifica las fases del diagnóstico, evaluación y diseño del plan estratégico, asignando periodos concretos para cada etapa y asegurando la consecución de los objetivos propuestos. Este calendario será evaluado de manera regular para modificar el avance y garantizar la concordancia con los tiempos fijados.

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 antiplagio.	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	

Nota: puede darse el caso de semanas que se repiten, porque no es necesario esperar a tener totalmente terminada una tarea para comenzar otra, es decir, hay simultaneidad de tareas.

10. BIBLIOGRAFÍA

- Baena, G. (2014). *Metodología de la investigación*. Grupo Editorial Patria.
<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=6aCEBgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=metodologia+de+la+investigacion&ots=Nv46vQJl-s&sig=IV0mhtkbEmThFDxUSkH8dJTO7XA#v=onepage&q&f=false>
- Bernal, C. (2016). *Metodología de la investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Pearson. doi:<https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Creswell, J. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches (4th ed.)*. Sage Publications.
- Cusan. (2020). *Características de las sillas Tiffany*. Productos Cusan: <https://productoscusan.com/silla-tiffany-blanca-la-mejor-opcion-para-tus-eventos/>
- Grande, I., & Abascal, E. (2005). Capítulo 1 La encuesta: concepto, características y utilidad. En I. Grande, & E. Abascal, *Análisis de Encuestas* (págs. 11 - 20). Madrid: Libros profesionales de empresa.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. McGraw Hill. doi:<https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- ONU Turismo. (2020). *Glosario de términos de turismo*. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=Calidad%20de%20un%20destino%20tur%C3%ADstico,conformidad%20con%20unas%20condiciones%20contractuales>
- Ríos, K. (2017). *Proyecto de factibilidad para la creación de un negocio de alquiler de vajilla y catering en la parroquia San Antonio de Pichincha*. Universidad Católica Santiago

de Guayaquil. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/7976/1/T-UCSG-PRE-ECO-MD-ADM-75.pdf>

Uezu, J. (2023). *Gestión de recursos para una eficiencia operativa y comercial en el rubro gastronómico y de venta directa*. Repositorio Institucional U Lima. <https://repositorio.ulima.edu.pe/handle/20.500.12724/18972>

UNWTO. (2011). *Manual sobre branding de destinos turísticos*. Madrid.

11. ANEXOS



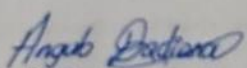
Lunes, 13 de enero del 2025

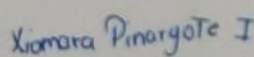
ACTA DE ENTREGA

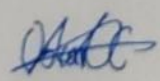
Se realiza la entrega de sillas Tiffany para la organización de eventos para el laboratorio Gastronómico de la ULEAM MANTA, actividad que se realizó por la modalidad de titulación en proyectos de implementación con el tema: "Propuesta de implementación de equipamiento de organización de evento en el laboratorio Gastronómico de la ULEAM"

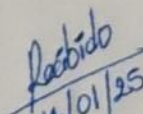
Utensilios entregados:

CANTIDAD	UTENSILIOS
8	Sillas Tiffany


Lic. Dadiana Angulo Vera


Pinargote Intriago Xiomara Rashel


Castro Rivera Oscar David


14/01/25
Técnico Docente
Angulo Dadiana