



**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABI**

**TITULO:**

Diseño, implementación y adecuación de casilleros “taller 1 “  
Cocina internacional, estudio y diseño según capacidad de carga

**AUTORA**

Cando Álvarez Anahí Alexandra

**TUTORA**

Ing. Herrera Bartolomé Jenny carolina

**UNIDAD ACADEMICA:**

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

**CARRERA**

**Tecnología Superior en Gastronomía**

**Extensión Sucre, febrero de 2026**

## CERTIFICADO

**Ing. Carolina Herrera**, docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutor(a).

### CERTIFICO:

Que el presente proyecto integrador con el título: “**Diseño, implementación y adecuación de casilleros “Taller 1 “cocina internacional estudio y diseño según capacidad de carga”**” ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, está listo para su presentación y apto para su defensa.

Las opciones y conceptos vertidos en este documento son fruto de la perseverancia y originalidad de su(s) autor(es):

*Anahi*

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía, febrero/2026



---

Ing. Carolina Herrera, Mg.

TUTORA

## DECLARACION DE AUTORIA

Anahi Alexandra Cando Álvarez, estudiante de la Carrera de **Tecnología Superior en Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título “**Diseño, implementación y adecuación de casilleros “Taller 1” cocina internacional estudio y diseño según capacidad de carga**”, previa a la obtención del título de **Tecnóloga Superior en Gastronomía**, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Sucre, febrero 2026



---

Anahi Alexandra Cando Álvarez

## **APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: “Diseño, implementación y adecuación de casilleros “Taller 1 “cocina internacional estudio y diseño según capacidad de carga” de su autora, Anahi Alexandra Cando Álvarez de la Carrera “Tecnología Superior en Gastronomía”, y como Tutora del Trabajo la Ing. Carolina Herrera

Sucre, febrero/2026

**Dr.: Eduardo Caicedo**

**DECANO(A)**

**Ing. Carolina Herrera**

**TUTOR(A)**

---

**PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL**  
**TRIBUNAL**

---

**SEGUNDO MIEMBRO**

---

**SECRETARIA**

## **AGRADECIMIENTO**

Hoy miro todo lo que eh avanzado lo que eh logrado con todo mi esfuerzo y dedicación a esta carrera recuerdo aun cuando pensaba rendirme, pero recordaba que si había llegado hasta aquí podía seguir logrando más cosas en mi vida agradezco a los profesores que siempre fueron un pilar en todo este tiempo académico por sus enseñanzas día a día amistades que siempre me motivaban a no rendirme recuerdo tantas noches sin dormir tantos textos agradezco a Dios por no dejarme sola ningún día. Agradezco siempre a mis padres por nunca dudar de mi por siempre apoyarme en cada paso de mi vida por cada consejo por cada oración por todos los valores que me enseñaron para poder ser la persona y estudiante que soy en día, este proyecto no solo son simples hojas son una experiencia son educación son responsabilidad ardua dedicación por mi por todo el esfuerzo que hice y estoy orgullosa de mi por haber logrado una meta importante en su vida. Este logro me dedico a mi porque solo yo sé todos los obstáculos que pase todos los esfuerzos día a día por todas las veces que siempre intentaba una y otra vez una comida, técnica, calculo para poder aprender, experimentar y comprender.

Estoy agradecida de por fin ser recompensada por tantos años de estudio por tantas lágrimas de dedicación, responsabilidad, esfuerzo porque solo yo sé lo que significa este proyecto no solo es un archivo es años de dedicación de todos los días porque no solo se aprende dentro de un taller de cocina se aprende en cualquier parte donde estes mientras tengas ese corazón y esas ganas de seguir aprendiendo lograras muchas cosas por ver, degustar y disfrutar.

## DEDICATORIA

Esta dedicatoria en primer lugar para mi abuela lira recuerdo cuando le prometí que nunca me rendiría en la vida que lograría mis metas terminar mis estudios ahora que me veo sé que desde el cielo está muy orgullosa de mi agradezco cada momento que paso conmigo sus consejos que siempre los tengo presentes fueron pilares importantes para lograr esta meta me emociona y me enorgullece saber que todas las promesas que alguna vez de niña se lo dije las estoy cumpliendo cuanto daría por tenerte a mi lado para que vieras con tu mirada todo lo agradecida que estoy por siempre darme tu amor y tu ayuda cada vez que venía del colegio gracias mamita seguiré mi vida llena de alegría y metas.

Para mi hermosa madre Esperanza Álvarez , mama no hay manera explicable para decirte lo tan agradecida que estoy contigo eres un ejemplo a seguir de jamás rendirse eres una mujer que me enseñó a ser dedicada a mis estudios y trabajadora , gracias por jamás dejarme sola por siempre darme un consejo un abrazo un plato de comida cuando sentía que todo mi mundo se venía abajo mama siempre estuviste ahí para cubrirme con tu amor gracias por todo , mi motivo para levantarme día a día y seguir con mis metas gracias mama por enseñarme los valores esenciales para la vida porque siempre me has dicho “ todo lo que me proponga con esfuerzo lo obtendré y a mi lado a Dios” , este proyecto es nuestra mamá.

Para ti papa gracias por tu enseñanza recta en toda esta vida, gracias por todos tus consejos las horas que pasabas conmigo para decirme que nunca deje de luchar por mis sueños gracias, papá.

## **RESUMEN**

En esta investigación se estudió lo primordial de los casilleros en las instalaciones de la cocina en la universidad y de cómo brindar un diseño e implementación y adecuación de ellos. La metodología utilizada en este proyecto experimental fue al observar e investigar revistas bibliográficas con el fin de recolectar más información sobre el diseño e implementación y capacidad de carga de los casilleros o *lockers* que se necesita. En este proyecto se buscó la manera de una mayor seguridad y adecuación de casilleros para las cocinas, puesto que los equipos de cocina no cuentan con una zona donde guardar los implementos de cocina y objetos personales al momento de tomar sus clases dentro de los talleres. Los casilleros no solo brindan seguridad, son herramientas valiosas que van más allá del simple almacenamiento, impactando positivamente la seguridad, la organización y el bienestar de los estudiantes.

### **Palabras clave:**

Casilleros, diseño, implementación, capacidad de carga, seguridad

## **ABSTRACT**

*In this investigation we will see how lockers are essential in the kitchen facilities at the university and how to provide a design, implementation and adaptation of them. The methodology used in this experimental project was to observe and investigate bibliographical magazines in order to collect more information about the design and implementation and loading capacity of the lockers that are needed. As we have seen in this project, we are looking for a way to ensure greater security and adaptation of lockers for the kitchens, since the kitchen teams do not have an area to store kitchen implements and personal items when taking their classes within the workshops. Lockers not only provide security; they are valuable tools that go beyond simple storage, positively impacting student safety, organization, and well-being.*

**Keywords:** *Lockers, design, implementation, load capacity, security.*

## Contenido

CERTIFICADO.....	II
DECLARACION DE AUTORIA.....	III
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....	IV
AGRADECIMIENTO .....	V
DEDICATORIA .....	VI
RESUMEN .....	VII
ABSTRACT.....	VIII
CAPITULO I.....	1
INTRODUCCIÓN.....	1
1.1Problema.....	1
1.2 Justificación .....	2
1.3 Objetivos .....	2
1.3.1 Objetivos generales .....	2
1.3.2 Objetivos específicos.....	2
1.4 Metodología .....	2
1.4.1 Enfoque y Tipo de Investigación .....	3
1.4.2 Población y Muestra .....	3
1.4.3 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	3
CAPITULO II.....	4
2.1 MARCO TEÓRICO .....	4
2.2 Administración y adquisición de equipos .....	4
2.3 Antecedentes .....	4
2.4 Trabajos Relacionados.....	5
CAPITULO III.....	6
3.Desarrollo de propuesta .....	6
3.2 Características Técnicas del Sistema de Casilleros .....	6
3.2.1 Dimensiones de cada casillero individual: .....	6
3.2.2 Dimensiones del módulo completo: .....	6
3.3 Materiales y Diseño Estructural.....	7
3.4 Distribución Espacial e Instalación.....	7
3.5 Abordaje de los Objetivos Específicos.....	9
3.5.1 Elaboración de Propuestas Gráficas y Técnicas .....	9
3.5.2 Determinación de Especificaciones Técnicas.....	9
3.5.3 Análisis Comparativo de Alternativas Comerciales .....	10
3.5.4 Evaluación de la Viabilidad Técnica y Económica.....	10
3.5.5 Establecimiento de Lineamientos de Uso y Mantenimiento .....	11

3.6 Integración del Sistema en el Entorno Académico .....	11
CAPITULO IV.....	12
4.1 CONCLUSIONES .....	12
4.2 RECOMENDACIONES .....	12
BIBLIOGRAFIAS.....	13
ANEXOS .....	15
ANEXO 1.....	15
ANEXO 2.....	16
ANEXO 3.....	16
ANEXO 4.....	17
ANEXO 5.....	18
ANEXO 6.....	19
Cuadro comparativo .....	19

# CAPITULO I

## INTRODUCCIÓN

En este proyecto se indicará la importancia de la seguridad de las cocinas llenas del arte culinario sobre los casilleros o lockers y su capacidad de carga, se explicará las finalidades e importancia sobre estos implementos en nuestra cocina de la universidad. El diseño, implementación y adecuación de casilleros implica planificar, construir y adaptar el mobiliario para satisfacer necesidades específicas de almacenamiento, seguridad y organización en diversos entornos, como bien se sabe los casilleros tienen una finalidad que es la seguridad de los estudiantes respecto a sus pertenencias y la capacidad de carga de estos mismos.

La importancia sobre los casilleros en el ámbito estudiantil es vital ya que esto ayudaría a que los estudiantes tengan una mejor organización en sus pertenencias dentro de la cocina universitaria

El movilizarse con las bolsas de compras causa molestias a las personas para poder realizar otras. Al desplazarse con fundas de supermercado es incomodo o mucho peso para las personas que quieren ir a algún evento de emergencia. Es importante el diseño en productos para que tenga una experiencia emocionante al usar el producto. Por otro lado, al diseñar algo nuevo deben primero ver que cada cliente tenga una experiencia agradable.

Es importante saber que hay temas que no hay que dejar a un lado como la inseguridad, higiene y respeto a las reglas establecidas, fueron una gran ayuda investigativa y lleva a pensar para nuevos servicios y ley.

### 1.1 Problema

¿Qué provee el diseño, implementación y adecuación de casilleros “taller 1 “Cocina internacional en el estudio y diseño según capacidad de carga?

## **1.2 Justificación**

Los lockers universitarios son algo importante porque ayudan a tener un acaparamiento seguro y privado para los objetos personales y materiales de cocina, así menos peso de mochilas.

Promueven organización, responsabilidad, higiene y seguridad en los estudiantes de la cocina y se evita posibles robos o pérdida de objetos personales.

## **1.3 Objetivos**

### **1.3.1 Objetivos generales**

Diseñar, implementar y adecuar un sistema de casilleros funcional, seguro y ergonómico para el Taller 1 de Cocina Internacional, considerando la capacidad de carga, el aprovechamiento del espacio y las condiciones de higiene, con el fin de fortalecer la organización, seguridad y bienestar de los estudiantes.

### **1.3.2 Objetivos específicos**

- Elaborar propuestas gráficas y técnicas mediante bocetos y planos que permitan optimizar el uso del espacio disponible en el laboratorio de cocina.
- Determinar las especificaciones técnicas necesarias en cuanto a materiales, dimensiones, resistencia y capacidad de carga de los casilleros, garantizando su durabilidad y comodidad de uso.
- Analizar comparativamente las alternativas existentes en el mercado, considerando criterios de precio, calidad, garantía, proveedor y adaptación al espacio institucional.
- Evaluar la viabilidad técnica y económica del proyecto mediante un estudio costo-beneficio que respalde la toma de decisiones.
- Establecer lineamientos para la correcta instalación, uso y mantenimiento de los casilleros dentro del entorno académico.

## **1.4 Metodología**

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque aplicado, descriptivo y experimental, orientado al diseño, implementación y adecuación de casilleros para el Taller 1 de Cocina Internacional, considerando criterios técnicos, económicos y

funcionales. Se utilizó una metodología estructurada en fases, que permitió analizar la problemática, formular la propuesta y evaluar su viabilidad.

#### **1.4.1 Enfoque y Tipo de Investigación**

- **Enfoque:** Mixto (cualitativo y cuantitativo).
- **Tipo:** Aplicada, descriptiva y experimental.
- **Nivel:** Propositivo.

Permitió identificar necesidades reales del entorno, analizar datos técnicos y económicos, y proponer una solución viable.

#### **1.4.2 Población y Muestra**

- **Población:** Estudiantes (80) y docentes(3) del Taller 1 de Cocina Internacional.
- **Muestra:** Seleccionada mediante muestreo intencional, considerando usuarios frecuentes del laboratorio.

#### **1.4.3 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos**

Se emplearon las siguientes técnicas:

- Observación directa del espacio físico y condiciones de uso.
- Entrevistas semiestructuradas a docentes.
- Revisión documental y bibliográfica.
- Fichas técnicas de proveedores.

Instrumentos:

- Guía de observación.
- Cuestionarios.

## **CAPITULO II**

### **2.1 MARCO TEÓRICO**

Los casilleros están diseñados para guardar pertenencias y objetos personales y ayuda a una mejor organización educativa.

Los casilleros permiten dar una comodidad a los estudiantes de la universidad, una experiencia única para el taller de cocina. Se desplazo un análisis del problema y definir un diseño adecuado según lo proporcionado con la propuesta para tener un resultado de buena calidad.

Según está investigación los casilleros han mejorado el mecanismo de seguridad y diseño para brindar una mayor seguridad, comodidad y organización a la persona que lo use en ese momento. (Lopez, 2022|)

### **2.2 Administración y adquisición de equipos**

Las técnicas de almacenamiento día a día incorporan elementos que proporcionan mayor capacidad y facilidad de operación, para la organización y movilización de los materiales con la mayor agilidad posible. Uno de los principales sistemas de almacenamiento está constituido por las estructuras de estanterías metálicas, las que consisten en llevar varios tipos y diseños de casilleros. (Cajas, 2011)

### **2.3 Antecedentes**

Un trabajo de Cesar Torres viendo desde la perspectiva del cliente por medio de un análisis de campo se dio a conocer el problema de la falta de conectores para los dispositivos celulares que lleva a que el estudiante pierda el interés y se retire por falta de a retirarse por falta de accesibilidad al internet. Lo que crea perder ganancias comerciales. Si te das cuenta hay colocado alrededor de 10 casilleros en el centro comercial para ver el problema que es poco espacio alrededor.

Otros temas al observar por parte de los clientes es perdida de usuarios al momento que el comercial hace eventos ya que el cliente solo entra a comprar lo necesario y se retira por el problema de la carga de fundas de compras y esto los limita a poder disfrutar de los eventos o algo más que brinda el centro comercial pero siempre hay que buscar la manera de persuadir al cliente para que se quede más tiempo y pueda disfrutar de eventos y juegos o más en familia.

## **2.4 Trabajos Relacionados**

Josué (2020) en esta propuesta enseñamos el diseño e insertamos la propuesta de casilleros electrónicos con apertura mediante dar clic a un botón y este emerge un código que el usuario debe guardar para luego de sus respectivas compras escanear el código en el casillero y así se abre automáticamente y esta propuesta tiene un objetivo específico que es dejar de lado las llaves o un encargado cuide sus cosas personales, tengan una mayor privacidad y seguridad para cada cliente.

## CAPITULO III

### 3.Desarrollo de propuesta

La propuesta que se está presentando trata de los casilleros o lockers estudiantiles para las cocinas de la universidad, se lleva a cabo por medio que los estudiantes deben tener un lugar seguro y privado para guardar sus objetos personales, ver el desarrollo de su máxima capacidad de carga y un buen diseño y una buena calidad sobre ellos.

La presente propuesta consiste en el diseño, implementación y adecuación de un sistema de casilleros estudiantiles destinado al Taller 1 de Cocina Internacional de la Universidad, con el propósito de proporcionar un espacio seguro, funcional y organizado para el resguardo de pertenencias personales, uniformes y herramientas de trabajo de los estudiantes.

El sistema de casilleros ha sido concebido considerando criterios de seguridad, ergonomía, resistencia estructural, capacidad de carga y optimización del espacio físico disponible, garantizando su adecuado desempeño en un entorno académico gastronómico de uso intensivo.

Asimismo, se prioriza el uso de materiales duraderos, de fácil limpieza y resistentes a la humedad, con el fin de asegurar condiciones óptimas de higiene y prolongar la vida útil del mobiliario.

#### 3.2 Características Técnicas del Sistema de Casilleros

De acuerdo con el análisis del espacio físico y las necesidades operativas del laboratorio, se establecen las siguientes especificaciones técnicas:

##### 3.2.1 Dimensiones de cada casillero individual:

- Largo: 30 cm
- Ancho: 30 cm
- Alto: 30 cm
- Profundidad: 30 cm

Estas dimensiones permiten el almacenamiento adecuado de mochilas, uniformes, utensilios y materiales personales, sin generar sobrecarga estructural.

##### 3.2.2 Dimensiones del módulo completo:

- Altura total: 1,80 m
- Ancho total: 1,50 m

La configuración modular facilita su instalación, mantenimiento y posible ampliación futura.

### 3.3 Materiales y Diseño Estructural

Los casilleros serán fabricados en material metálico tratado anticorrosivo, con acabado esmaltado o galvanizado, lo que garantiza resistencia mecánica, durabilidad y facilidad de desinfección.

Cada compartimento contará con:

- Sistema de cerradura individual.
- Ventilación pasiva para evitar acumulación de humedad.
- Bordes redondeados para prevenir accidentes.
- Estructura reforzada para soportar cargas moderadas.

### 3.4 Distribución Espacial e Instalación

La ubicación de los módulos se realizará en zonas estratégicas del laboratorio, evitando interferencias con las áreas de circulación, preparación y cocción de alimentos.

Se respetarán criterios de:

- Accesibilidad
- Seguridad
- Fluidez operativa

PROPUESTAS: 500\$

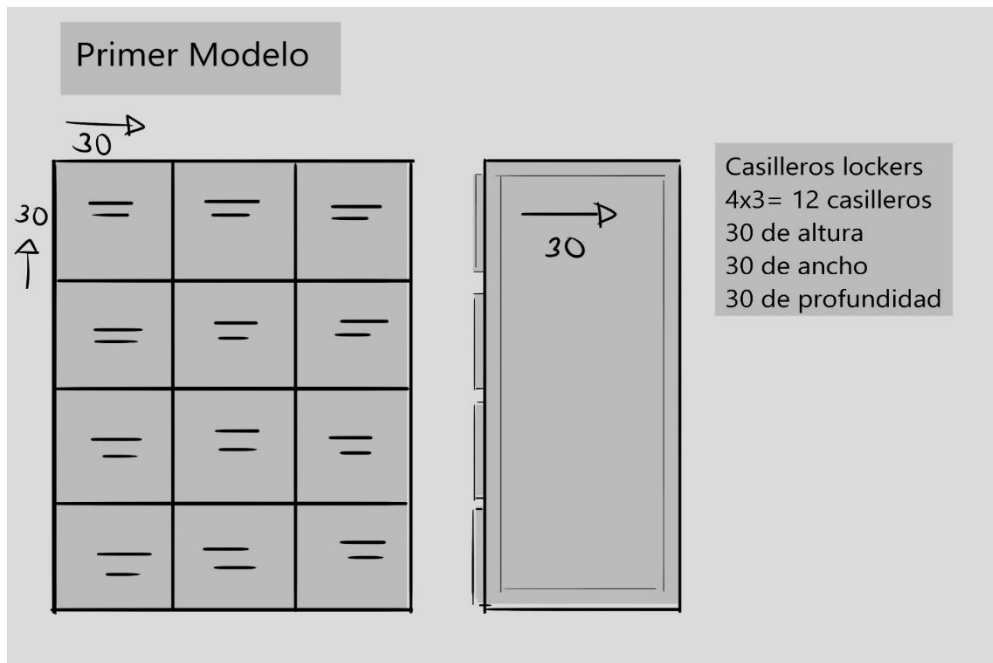


Figura 1. Primer Modelo Casilleros Lockers

600\$

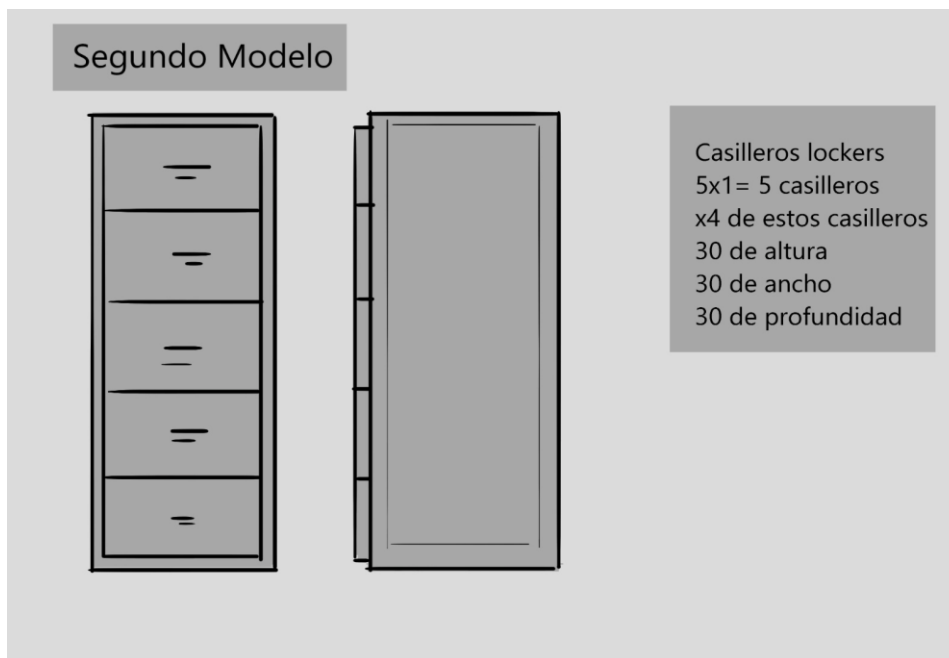


Figura 2. Segundo modelo de lockers

500\$

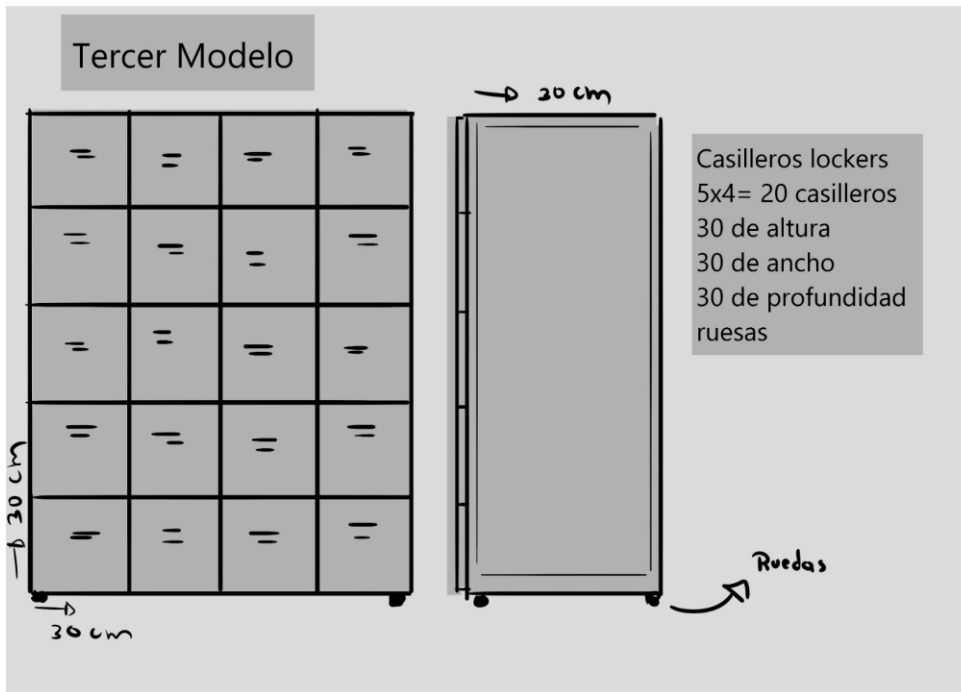


Figura 3. Tercer modelo de lockers

### 3.5 Abordaje de los Objetivos Específicos

#### 3.5.1 Elaboración de Propuestas Gráficas y Técnicas

##### **Objetivo:**

Elaborar propuestas gráficas y técnicas mediante bocetos y planos.

##### **Aplicación en la propuesta:**

Se desarrollaron bocetos preliminares y planos técnicos que permitieron:

- Visualizar la distribución espacial.
- Determinar dimensiones óptimas.
- Analizar accesibilidad y circulación.
- Evaluar la integración con la infraestructura existente.

Estos documentos sirvieron como base para la toma de decisiones técnicas.

#### 3.5.2 Determinación de Especificaciones Técnicas

##### **Objetivo:**

Determinar materiales, dimensiones, resistencia y capacidad de carga.

##### **Aplicación en la propuesta:**

Se establecieron especificaciones técnicas considerando:

- Tipo de material metálico anticorrosivo.
- Espesor estructural.
- Capacidad máxima por compartimento.
- Sistemas de ventilación.
- Tipos de cerradura.

Estas características garantizan durabilidad, seguridad y funcionalidad.

### 3.5.3 Análisis Comparativo de Alternativas Comerciales

#### **Objetivo:**

Analizar alternativas según precio, calidad y proveedor.

#### **Aplicación en la propuesta:**

Se elaboró una matriz comparativa que incluyó:

- Costos unitarios.
- Condiciones de garantía.
- Tiempo de entrega.
- Certificaciones.
- Adaptabilidad al espacio.

Este análisis permitió seleccionar la opción más viable.

### 3.5.4 Evaluación de la Viabilidad Técnica y Económica

#### **Objetivo:**

Evaluar la factibilidad mediante estudio costo-beneficio.

#### **Aplicación en la propuesta:**

Se realizó un análisis que consideró:

- Inversión inicial.
- Costos de instalación.
- Costos de mantenimiento.
- Beneficios operativos.
- Vida útil estimada.

Este estudio respaldó la viabilidad del proyecto.

### 3.5.5 Establecimiento de Lineamientos de Uso y Mantenimiento

**Objetivo:**

Establecer normas de uso y mantenimiento.

**Aplicación en la propuesta:**

Se elaboraron lineamientos relacionados con:

- Limpieza periódica.
- Control de llaves.
- Uso responsable.
- Supervisión institucional.
- Reporte de daños.

Estos lineamientos aseguran sostenibilidad operativa.

### 3.6 Integración del Sistema en el Entorno Académico

La propuesta final se integró considerando:

- Normativas internas.
- Flujos de trabajo.
- Seguridad ocupacional.
- Condiciones higiénicas.
- Accesibilidad universal.

De esta manera, se garantiza su compatibilidad con las actividades académicas.

## **CAPITULO IV**

### **4.1 CONCLUSIONES**

- La implementación de casilleros en el Taller 1 de Cocina Internacional contribuye significativamente a mejorar la seguridad, organización e higiene del entorno académico, fortaleciendo las condiciones para el desarrollo de las prácticas gastronómicas.
- El diseño propuesto, basado en la capacidad de carga y el aprovechamiento del espacio, permite optimizar el almacenamiento de herramientas, uniformes y pertenencias personales, reduciendo riesgos de pérdida, deterioro y desorden.
- El análisis técnico y económico evidenció que la selección adecuada de materiales y proveedores garantiza durabilidad, funcionalidad y sostenibilidad del proyecto.
- La instalación de casilleros fomenta la responsabilidad, autonomía y disciplina en los estudiantes, promoviendo una cultura de orden y cuidado de los recursos institucionales.
- El proyecto cumple con su objetivo principal al ofrecer una solución viable, segura y eficiente para fortalecer la infraestructura del laboratorio de cocina.

### **4.2 RECOMENDACIONES**

- Establecer un plan permanente de mantenimiento preventivo y limpieza de los casilleros, con cronogramas mensuales de desinfección y revisión estructural.
- Implementar normas internas para el uso adecuado de los lockers, evitando el almacenamiento de alimentos perecibles, objetos innecesarios o materiales ajenos a la práctica gastronómica.
- Capacitar periódicamente a los estudiantes sobre el uso responsable, higiene y cuidado del equipamiento institucional.
- Designar responsables académicos para supervisar el correcto funcionamiento, control de llaves y estado general de los casilleros.

- Evaluar anualmente la capacidad instalada en función del crecimiento estudiantil, con el fin de planificar futuras ampliaciones o mejoras.
- Priorizar proveedores certificados y materiales resistentes a la humedad, corrosión y uso intensivo, garantizando mayor vida útil del mobiliario.
- Incorporar progresivamente sistemas de seguridad modernos (cerraduras reforzadas o digitales) que fortalezcan la protección de las pertenencias.
- Integrar este modelo de almacenamiento en otros talleres y laboratorios, replicando la experiencia como parte del mejoramiento institucional.

## **BIBLIOGRAFIAS**

- Cesar L. (2022). Havelock: Casilleros electrónicos para guardar las pertenencias y mejorar la experiencia de usuarios exclusivos del Centro Comercial Plaza San Miguel. <http://hdl.handle.net/20.500.12404/22896>

- HOSP METAL ANEXO 4

<https://hospmetal.com/catalogo-locker-metalicos-y-casilleros-metalicos-2025/locker-12-puertas-4-cuerpos>

- INDU MASTER ANEXO 3

<https://indumaster.com.ec/producto/locker-metalico-60x40x40/>

- Josué G, Juan T. (2020) Diseño e implementación de un sistema prototipo de casilleros inteligentes con apertura por aplicación móvil, desarrollado para Android, vía Bluetooth, con registro de ingreso (CIV).

<http://34.136.116.145:8080/jspui/handle/INTESUD/49>

- Julio C. (2011) CONSIDERACIONES PARA LA SELECCIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE INSTALACIONES DE ALMACENAMIENTO.

[https://scholar.google.com/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=dise%C3%B1o+y+capacidad+de+carga+de+casilleros+&oq=#d=gs\\_qabs&t=1766537725202&u=%23p%3D1t1zj0NKK7QJ](https://scholar.google.com/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=dise%C3%B1o+y+capacidad+de+carga+de+casilleros+&oq=#d=gs_qabs&t=1766537725202&u=%23p%3D1t1zj0NKK7QJ)

- María C, Lady M. (2015). DISEÑAR E IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE LOCKERS Y SU IMPACTO SOCIOECONÓMICO EN LOS CONSUMIDORES DEL MERCADO N.º 1 DE LA CIUDAD DE PORTOVIEJO.

<http://repositorio.sangregorio.edu.ec/handle/123456789/757>

- MERCADO LIBRE ANEXO 5

[https://www.mercadolibre.com.ec/casilleros-metalicos-lockers-canceles-armarios/up/MECU3034851133#reco\\_item\\_pos=0&reco\\_backend=item\\_decorator&reco\\_backend\\_type=funcion&reco\\_client=home\\_items-decorator-legacy&reco\\_id=b5633120-0921-4445-bf51-897211b4e8e6&reco\\_model=&c\\_id=/home/navigation-recommendations-seed/element&c\\_uid=b4393825-99f9-4b3c-895f-dadb2bc23234&da\\_id=navigation&da\\_position=0&id\\_origin=/home/dynamic\\_access&da\\_sort\\_algorithm=static](https://www.mercadolibre.com.ec/casilleros-metalicos-lockers-canceles-armarios/up/MECU3034851133#reco_item_pos=0&reco_backend=item_decorator&reco_backend_type=funcion&reco_client=home_items-decorator-legacy&reco_id=b5633120-0921-4445-bf51-897211b4e8e6&reco_model=&c_id=/home/navigation-recommendations-seed/element&c_uid=b4393825-99f9-4b3c-895f-dadb2bc23234&da_id=navigation&da_position=0&id_origin=/home/dynamic_access&da_sort_algorithm=static)

- MAXIMUEBLES ANEXO 2

<https://maximuebles.com/almacenamiento/lockers-casilleros-metalicos/>

## ANEXOS

### ANEXO 1



*Figura 3. Material de locker*



*Figura 4. Material de locker*

## ANEXO 2



**MAXI MUEBLES**  
Calidad, comodidad y diseño

¿Qué modelo de mueble buscas?

Nuestros Locales \$ 0.00

Inicio / Metalmóvil de Almacenamiento / Lockers y Casilleros Metálicos / CASILLERO DE 6 PUERTAS



### CASILLERO DE 6 PUERTAS

SKU: M A 703 C Categoría: Lockers y Casilleros Metálicos

Precio: \$ 355,01  
Incluye impuestos

Llevaré:

Añadir al carrito

Pago con tus tarjetas preferidas:



#### Características Destacadas

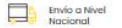
- Alta: 1,50 cm
- Ancho: 0,69 cm
- Profundidad: 0,40 cm

[Ver todas las especificaciones](#)

#### Este producto cuenta con:



Retiro en tienda



Envío a Nivel Nacional



Garantía de Fábrica



Piezas de Armado

Para más información, consulte nuestra [política de garantía](#)

Figura 5. Casilleros de maxi muebles

## ANEXO 3



### Locker Metálico (60x40x40)

\$63,67 INCLUIDO IMP

- 1 +

AÑADIR AL CARRITO

[comparar](#) [agregar a favoritos](#)

SKU: PTLK000003

Categoría: Tandenes y Butacas

Compartir: [f](#) [X](#) [Guardar](#) [in](#)

ANEXO 4

ANEXO 4



## LOCKER 12 PUERTAS 4 CUERPOS

 [Ordena por Whatsapp](#)

[Añadir al presupuesto](#)

Categoría: Catálogo de Lockers Metálicos | Casilleros Metálicos 2025



Descripción

Descripción

## ANEXO 5



Nuevo



### Casilleros Metálicos, Lockers, Canceles, Armarios Rojo

US\$ 33

12 cuotas de US\$ 2<sup>76</sup> sin interés

25% OFF American Express

[Ver medios de pago y promociones](#)

COLOR: Rojo



Lo que tienes que saber de este producto

- Está fabricado en metal.
- Cuenta con 12 puertas.
- Las medidas del locker son 170cm x 115cm x 40cm.
- Las medidas de los casilleros son 40cm x 0.35cm x

## ANEXO 6

### Cuadro comparativo

NUMERO	CASA COMERCIAL	PRECIO	CARACTERISTICAS
1	Bahía de Caráquez	500\$	medidas correctas 30x30 cm de cada casillero
2	Maxi Muebles	355\$	medidas eran 1,80 x0,76 cm de cada casillero
3	Indo máster	764,04\$	medidas eran de cada casillero 60x40x40
4	Host metal	800\$	En estos sus medidas 1,80x1,50x45 cm
5	Mercado Libre	429,12\$	Medidas de 40x0,35x0,4 cm

Elaboración: fuente propia

