



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

**Título:**

DISEÑO, IMPLEMENTACIÓN Y ADECUACIÓN DE CASILLEROS (TALLER 2),  
ADECUACIÓN DE ESPACIO / INSTALACIÓN

**Autor(a)**

Raisa Antonela Pazmiño Urgiles

**Tutor(a)**

Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé, Mg.

**Unidad Académica:**

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

**Carrera:**

**Tecnología Superior en Gastronomía**

**Extensión Sucre 1016E0**

**CERTIFICADO DE AUTOR**

Raisa Antonela Pazmiño Urgiles

**Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé, Mg**, 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 2), Adecuación / Instalación” 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):

Raisa Pazmiño

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, Enero /2026

**Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé. Mg**

## **CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

Que el presente proyecto integrador con el título: "Diseño, Implementación y Adecuación de Casilleros (Taller 2) / Adecuación de Espacio / Instalación" 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 autor(a): Raisa Antonela Pazmiño Urgiles.

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, Enero /2026

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Jenny Carolina Herrera Bartolomé', written in a cursive style.

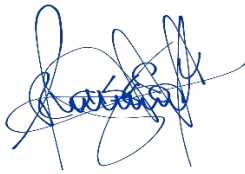
Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé, Mg.

Tutor(a)

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

Raisa Pazmiño: 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 2) / Adecuación de Espacio / Instalación”, previa a la obtención del Título de Tecnólogo 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.

Bahía de Caráquez, Enero /2026

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Raisa Pazmiño', with a stylized flourish at the end.

Raisa Antonela Pazmiño Urgiles

## **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 2) / Adecuación de Espacio / Instalación” de su autor Raisa Antonela Pazmiño Urgiles, de la Carrera “Tecnología Superior en Gastronomía”, y como Tutor del Trabajo la Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé, Mg.

Bahía de Caráquez, Enero /2026

Dr.: Eduardo Caicedo, Mg.

Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé, Mg.

**DECANO(A)**

**TUTOR(A)**

**PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL**

**SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL**

**SECRETARIA(O)**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco profundamente a mi familia, quienes han sido el pilar fundamental durante todo este proceso de formación académica. Su apoyo, comprensión y cariño han sido la motivación que me ha permitido continuar incluso en los momentos más difíciles.

En especial, agradezco a mi hija, quien con su ternura ilumina cada uno de mis días. Su compañía y sus palabras llenas de amor —cuando me dice: “me encanta, mamá, que estemos estudiando las dos juntas en la misma mesa”— me recuerdan que este esfuerzo no solo es por mi crecimiento personal y profesional, sino también por darle un ejemplo de perseverancia y amor por el aprendizaje.

Mi gratitud también es para mi madre, por su apoyo incondicional, sus consejos y su fortaleza, que han sido guía constante en mi vida. Y con profundo cariño, dedico este trabajo a mi padre y a mi abuela, quienes desde el cielo continúan acompañando mi camino. Aunque no estén físicamente conmigo, su recuerdo, sus valores y su amor permanecen presentes en cada uno de mis logros.

A cada uno de ellos, gracias por creer en mí, por alentarme a seguir adelante y por ser la razón principal de este logro académico.

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto a mi familia, que ha sido mi sostén, mi impulso y mi hogar aun en los momentos más difíciles. Gracias por cada palabra de aliento, por cada abrazo silencioso y por acompañarme en este camino con amor, paciencia y fe. Este logro también les pertenece, porque sin ustedes no habría sido posible.

A mi hija, que es mi mayor motivo para levantarme cada día y dar lo mejor de mí. Tu sonrisa me recuerda que todo esfuerzo vale la pena y que los sueños se alcanzan cuando el corazón está lleno de amor. Que este logro sea una semillita para tu futuro, para que siempre creas en ti y en lo lejos que puedes llegar.

Y me lo dedico también a mí misma, por no rendirme, por seguir adelante incluso cuando el camino parecía difícil, por confiar en mi proceso y por convertirme paso a paso en una versión más fuerte y valiente de quien algún día soñé ser. Este proyecto es testigo de mi esfuerzo, mi constancia y mi fe.

## ÍNDICE

CERTIFICADO DE AUTOR.....	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	IV
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....	V
AGRADECIMIENTO .....	VI
DEDICATORIA.....	VII
ÍNDICE .....	VIII
RESUMEN .....	IX
ABSTRACT.....	X
INTRODUCCIÓN .....	1
1.1 Problema .....	2
1.2 Justificación .....	2
1.3.1 Objetivo General.....	2
1.4 Metodología.....	3
1.4.1 Procedimiento .....	3
1.4.2 Diagnóstico técnico y requerimientos .....	3
1.4.3 Adquisición de equipos.....	4
1.4.4 Prueba Y Marcha Del Equipo .....	4
1.5 TÉCNICAS .....	5
1.5.1 Revisión Bibliográfica .....	5
1.5.2 Guías de inspección del locker.....	5
CAPÍTULO II .....	6
Marco Teórico .....	6
2.1 Fundamentación Teórica.....	6
2.2 Administración y adquisición del equipo .....	6
2.3. Antecedentes .....	7
2.4. Trabajos relacionados.....	7
2.5. Gestión y control del sistema de casilleros en taller gastronómico.....	8
2.6. Asignación manual de los casilleros .....	8
2.7. Registro en lista física.....	9
2.8. Normas de uso de los casilleros .....	9
2.9. Responsables de área .....	10

CAPÍTULO III .....	11
3.1. Objetivo General .....	11
3.2. Objetivos Específicos .....	11
3.3. Desarrollo de la propuesta en función de los objetivos .....	12
3.3.1. Evaluación técnica del casillero seleccionado .....	12
3.3.2 Instalación y mejora de la seguridad .....	12
3.3.3 Pruebas operativas y verificación del funcionamiento .....	12
4.1. Conclusiones .....	14
y Recomendaciones.....	14
4.1.1. Conclusiones .....	14
4.1.2. Recomendaciones .....	15
4.2.1. Recomendaciones Finales .....	15
Bibliografía .....	16
ANEXOS .....	16
PROCESO .....	19

## **RESUMEN**

El presente proyecto tiene como propósito analizar la necesidad de implementar un sistema de lockers metálicos para los estudiantes de la carrera de Gastronomía, con el fin de mejorar la organización, seguridad y manejo adecuado de objetos personales dentro de los laboratorios culinarios. La propuesta considera la instalación de un módulo de 20 casilleros con medidas de 30 × 30 × 30 cm, cuyo costo aproximado es de 500 dólares, valor determinado tras la comparación de proveedores locales. La ausencia de espacios seguros para el almacenamiento individual genera desorden, riesgos operativos y dificultades para cumplir con las normas de higiene establecidas para las prácticas gastronómicas. La metodología aplicada fue descriptiva y comparativa, incorporando revisión bibliográfica, análisis técnico y evaluación de costos. Los resultados evidencian que la implementación del sistema de lockers optimiza la distribución del espacio y contribuye a un entorno de trabajo más eficiente y seguro para los estudiantes.

**Palabras clave:** lockers, gastronomía, almacenamiento, prácticas culinarias, seguridad.

**ABSTRACT**

The present integrative project aims to design, implement, and install a system of metallic lockers in Workshop 2 of the Gastronomy program, with the purpose of improving organization, safety, and operational functionality within the culinary training environment. A diagnostic assessment of the space, an analysis of storage needs, and a comparative review of suppliers and technical specifications were conducted. Based on this evaluation, a module consisting of 20 metallic lockers measuring 30 × 30 × 30 cm was selected, with a total cost of \$500, representing the most feasible and cost-effective option among the quotations reviewed.

The installation process will be carried out by the student as part of the practical learning component, ensuring optimal use of institutional resources. The findings demonstrate that incorporating individual lockers contributes significantly to maintaining order, reducing risks, and strengthening compliance with hygiene and biosafety standards in culinary laboratories. Overall, the project is technically and economically viable, offering a meaningful improvement to the infrastructure of Workshop 2 and enhancing the quality of gastronomic education.

**Keywords:** lockers, installation, gastronomy workshop, safety, organization.

## **CAPÍTULO I**

### **INTRODUCCIÓN**

En el ámbito gastronómico actual, la organización y la seguridad de los espacios de práctica resultan esenciales para la formación técnica y profesional (Dance, 2016). La cocina no solo constituye un lugar donde se elaboran alimentos, sino también un entorno educativo que exige orden, higiene y cumplimiento de normas de bioseguridad. Por esta razón, los futuros profesionales deben desarrollar sus habilidades en ambientes estructurados y funcionales que promuevan la eficiencia y la responsabilidad.

Este proyecto tiene como propósito diseñar, implementar y adecuar casilleros metálicos en el Taller 2 de la carrera de Gastronomía, con el fin de optimizar la distribución del espacio y ofrecer a los estudiantes un lugar seguro para almacenar sus pertenencias personales. La instalación de lockers favorece tanto la organización del entorno como el cumplimiento de las normas sanitarias que rigen los laboratorios de cocina.

De acuerdo con la (Salud, 2020) disponer de infraestructuras adecuadas en espacios educativos técnicos contribuye a prevenir accidentes y a fomentar una cultura institucional de seguridad y bienestar. Según la (Organización Internacional del Trabajo, 2020), la forma en que se organiza el espacio y se aplica la ergonomía influye directamente en cómo trabajan y se sienten los estudiantes durante las prácticas. Esto se nota especialmente en talleres como gastronomía, donde el orden y la seguridad son clave para poder trabajar con tranquilidad.

En este contexto, el presente proyecto propone la implementación de un sistema de casilleros metálicos en el taller 2, con fin de optimizar la organización, fortalecer la seguridad y mejorar la funcionalidad del espacio de prácticas gastronómicas. La adecuación del entorno contribuye al cumplimiento de normas de higiene y bioseguridad, favoreciendo un ambiente académico más ordenado y eficiente.

## **1.1 Problema**

La falta de casilleros en el Taller 2 limita la organización y la seguridad de los estudiantes, ya que no existe un espacio destinado al resguardo de pertenencias y utensilios personales. Esta situación genera desorden, riesgos de extravío y posibles accidentes, lo que afecta el ambiente de aprendizaje y la eficiencia de las prácticas.

Ante ello, surge la siguiente interrogante:

¿De qué manera la adecuación del espacio y la instalación de casilleros contribuyen a mejorar la organización, seguridad y funcionalidad del Taller 2 de gastronomía?

## **1.2 Justificación**

El presente proyecto se justifica por la necesidad de ofrecer un entorno de prácticas culinarias seguro, higiénico y ordenado. La implementación de casilleros personales permitirá separar el área de trabajo de las zonas destinadas al almacenamiento de objetos personales, contribuyendo al cumplimiento de las normas de bioseguridad y al mejor aprovechamiento del espacio físico (Salud, 2020).

Además, esta iniciativa fortalece la comodidad y confianza de los estudiantes, mejora la imagen institucional y fomenta una cultura de orden y responsabilidad.

Su aplicación tiene un impacto positivo en la formación profesional de los estudiantes, ya que permite desarrollar actividades en un entorno más organizado y seguro.

## **1.3 Objetivos**

### **1.3.1 Objetivo General**

Evaluar e implementar un sistema de casilleros metálicos en el taller 2 con la finalidad de optimizar la organización, seguridad y funcionalidad del espacio de prácticas gastronómicas.

### **1.3.2 Objetivos Específicos**

- Diagnosticar las necesidades de almacenamiento del taller 2.
- Seleccionar un modelo de casillero adecuado según criterios técnicos y de durabilidad.
- Instalar el módulo de casilleros garantizando seguridad estructural.
- Verificar su funcionamiento mediante pruebas operativas con estudiantes y docentes.

## **1.4 Metodología**

### **1.4.1 Procedimiento**

Como parte de las actividades asignadas para el taller, primero analizamos la situación real del taller 2 y cómo se estaba usando el espacio en las prácticas. Siguiendo las indicaciones para el proyecto, nos enfocamos en la instalación de casilleros metálicos para dar solución a problemas de orden y seguridad que se identificaron.

### **1.4.2 Diagnóstico técnico y requerimientos**

El diagnóstico técnico se fundamenta en la observación directa y la recopilación de datos sobre el uso actual del espacio. Se identificarán los puntos críticos donde se evidencie desorden, acumulación de objetos personales o riesgos de accidentes.

Entre los requerimientos más importantes destacan:

- Disponibilidad de un área libre para instalación sin afectar la circulación.
- Accesibilidad y ventilación adecuada para evitar humedad o corrosión.
- Material resistente y de fácil limpieza, conforme a las normas de seguridad alimentaria.
- Sistemas de cerradura individual y numeración visible para control de uso.

El diagnóstico permitirá determinar la cantidad exacta de casilleros necesarios y los recursos requeridos para su adquisición e implementación.

### **1.4.3 Adquisición de equipos**

Una vez identificado el tipo de casillero más adecuado, se procederá con la cotización y selección del proveedor que ofrezca la mejor relación calidad-precio. Los equipos deberán cumplir con los estándares de seguridad y durabilidad establecidos por la norma ISO 9001 y las disposiciones de seguridad industrial (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2021)

La adquisición incluirá:

- Casilleros metálicos con ventilación y cerradura individual.
- Tornillería y anclajes certificados.
- Manual de instalación y mantenimiento preventivo.

De acuerdo con la normativa de gestión de bienes de la (ULEAM, 2023) es responsabilidad del área asegurar la durabilidad de los activos. Por ello, para los casilleros del Taller 2 se establece un plan de mantenimiento preventivo que incluye la limpieza mensual con productos no corrosivos y la lubricación semestral de las bisagras metálicas para evitar el desgaste estructural.

### **1.4.4 Prueba Y Marcha Del Equipo**

Después de la instalación, se realizará una fase de prueba operativa, donde los estudiantes y docentes verificarán la funcionalidad de los casilleros. Se aplicarán guías de inspección estructural y de seguridad para garantizar que cada unidad cumpla con los parámetros de resistencia, ergonomía y accesibilidad.

Finalmente, se elaborará un informe técnico con los resultados de las pruebas y las recomendaciones para el mantenimiento preventivo. (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2021)

## **1.5 TÉCNICAS**

### **1.5.1 Revisión Bibliográfica**

La revisión bibliográfica se basará en fuentes académicas y normativas recientes (2020-2024), relacionadas con seguridad industrial, ergonomía en entornos gastronómicos, y adecuación de espacios educativos. Esta técnica permitirá sustentar teóricamente las decisiones sobre diseño e implementación de los casilleros.

### **1.5.2 Guías de inspección del locker**

Se elaborarán guías de inspección estandarizadas, que servirán para evaluar la instalación y el uso de los casilleros. Dichas guías incluirán ítems de verificación como estado estructural, ventilación, cerraduras, limpieza y comodidad.

Estas inspecciones se realizarán periódicamente para garantizar la conservación y funcionalidad de los equipos (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2021)

## **CAPÍTULO II**

### **Marco Teórico**

#### **2.1 Fundamentación Teórica**

El orden, la seguridad y la higiene son pilares fundamentales en los espacios de formación gastronómica, el diseño ergonómico y la correcta disposición de los elementos dentro de los ambientes de aprendizaje reducen riesgos de accidentes y fomentan un entorno educativo más eficiente.

Asimismo, la (Organización Internacional del Trabajo, 2020) establece que los espacios laborales y de práctica deben contar con infraestructura que garantice seguridad física, psicológica y organizacional. Los casilleros, al ofrecer un almacenamiento personal seguro, contribuyen a disminuir el desorden y prevenir pérdidas o contaminaciones cruzadas en las áreas de cocina.

(Federation, 2021) señala que los talleres gastronómicos modernos requieren equipamientos que favorezcan el cumplimiento de normas sanitarias y de bioseguridad, lo cual incluye sistemas de almacenamiento personales adecuados. Estos elementos fortalecen la disciplina, el orden y la responsabilidad individual, componentes esenciales para la formación profesional del estudiante gastronómico.

#### **2.2 Administración y adquisición del equipo**

La administración del proceso de adquisición es una fase clave del proyecto, ya que implica la gestión de recursos materiales y financieros. Según (Robbins, 2021) una buena administración se basa en la planificación, organización, dirección y control de las actividades que garantizan la eficacia del proyecto.

La adquisición de los casilleros deberá realizarse conforme a los procedimientos internos de la institución, asegurando la transparencia del gasto y la selección de proveedores certificados. Además, se implementará un registro de control y mantenimiento para garantizar la vida útil del equipo y su correcto funcionamiento.

El seguimiento administrativo permitirá mantener la sostenibilidad del proyecto y su integración dentro de los procesos de mejora continua de la universidad (ULEAM, 2023)

### **2.3. Antecedentes**

Diversos estudios han demostrado que la falta de espacios destinados al almacenamiento personal en talleres gastronómicos genera desorden, riesgos de accidentes y dificultades para cumplir con normas de higiene. Según (Herrera, 2021), la instalación de casilleros individuales contribuye a mejorar la organización y la seguridad dentro de los laboratorios de cocina. Asimismo, (Rojas, 2020) señala que disponer de mobiliario adecuado favorece la eficiencia operativa y el control del espacio durante las prácticas culinarias.

### **2.4. Trabajos relacionados**

(Rojas, 2020) encontró que la implementación de casilleros metálicos en laboratorios educativos ayuda a reducir la acumulación de objetos personales en las áreas de trabajo, lo que permite mantener los espacios más ordenados y limpios. Esto también facilita que los estudiantes puedan concentrarse mejor en sus actividades, ya que trabajan en un ambiente más organizado y sin distracciones innecesarias.

De forma similar, (Castillo, 2021) destaca que la adecuación del espacio mediante casilleros y mobiliario funcional contribuye a optimizar el aprendizaje práctico, especialmente en los talleres gastronómicos, donde el orden y la seguridad son fundamentales. Contar con espacios bien distribuidos permite que los estudiantes se desplacen con mayor facilidad y realicen sus prácticas de manera más cómoda y segura.

Además, ambos autores coinciden en que la presencia de casilleros adecuados promueve hábitos de responsabilidad y cuidado en los estudiantes, ya que cada uno debe encargarse de sus pertenencias y respetar los espacios comunes. Esto genera un ambiente más armonioso y organizado, favoreciendo el trabajo en equipo y el respeto mutuo dentro de los laboratorios y talleres.

En conclusión, la correcta implementación de casilleros y mobiliario funcional no solo mejora la organización del espacio, sino que también influye positivamente en el rendimiento académico y en la formación integral de los estudiantes.

## **2.5. Gestión y control del sistema de casilleros en taller gastronómico**

La gestión adecuada de los sistemas de almacenamiento personal en los talleres gastronómicos constituye un elemento fundamental para garantizar condiciones óptimas de orden, seguridad e higiene. En los espacios de formación práctica, donde se manipulan alimentos y equipos especializados, resulta indispensable contar con mecanismos organizados que permitan regular el uso de los recursos disponibles y prevenir situaciones de riesgo.

De acuerdo con (Robbins, 2021), una administración eficiente se basa en la planificación, organización, dirección y control de los recursos, lo cual permite optimizar su utilización y prolongar su vida útil. En este contexto, los casilleros representan un recurso institucional que debe ser gestionado de manera responsable, con el fin de asegurar su funcionamiento continuo y su adecuada conservación.

## **2.6. Asignación manual de los casilleros**

La asignación manual de los casilleros consiste en la entrega individual de cada espacio a un estudiante previamente identificado. Este procedimiento permite establecer una relación directa entre el usuario y el equipo asignado, fortaleciendo el sentido de responsabilidad y pertenencia.

Según la (Organización Internacional del Trabajo, 2020), la asignación clara de los espacios personales en entornos educativos contribuye a reducir de conflictos, y poder mejorar la organización y promover comportamientos responsables. En los talleres gastronómicos, este sistema evita el uso compartido inadecuado, la pérdida de pertenencias y el deterioro prematuro del mobiliario.

Además, la asignación manual facilita el seguimiento de los usuarios, permitiendo identificar con mayor precisión posibles incumplimientos o daños ocasionados, lo cual favorece la aplicación de medidas correctivas oportunas.

## **2.7. Registro en lista física**

El registro en lista física constituye una herramienta básica de control administrativo, mediante la cual se documenta la información relacionada con el uso de los casilleros. Este registro incluye datos como nombre del estudiante, número de casillero asignado, fecha de entrega y estado del equipo.

De acuerdo con (Robbins, 2021), los registros permiten mantener un control sistemático de los recursos institucionales, fortaleciendo la transparencia y la rendición de cuentas. En el ámbito educativo, estos documentos sirven como respaldo ante posibles inconvenientes, facilitando la toma de decisiones y la planificación del mantenimiento.

Asimismo, el registro físico contribuye a la organización interna del taller, ya que permite verificar rápidamente la disponibilidad de los casilleros y el cumplimiento de las normas establecidas.

## **2.8. Normas de uso de los casilleros**

Las normas de uso constituyen un conjunto de disposiciones orientadas a regular el comportamiento de los usuarios y garantizar el adecuado funcionamiento del sistema de almacenamiento. Estas normas establecen pautas relacionadas con la limpieza, el cuidado de la infraestructura, la prohibición de almacenar alimentos o sustancias peligrosas y el respeto a los espacios asignados.

Según la (Organización Internacional del Trabajo, 2020), la aplicación de normas claras en los espacios formativos favorece la prevención de accidentes y el fortalecimiento de la cultura de seguridad. En los talleres gastronómicos, estas disposiciones resultan especialmente relevantes, debido a la necesidad de mantener condiciones estrictas de higiene y bioseguridad.

El cumplimiento de las normas de uso promueve hábitos de orden, disciplina y autocontrol, competencias esenciales para el desempeño profesional futuro de los estudiantes.

## **2.9. Responsables de área**

La designación de responsables de área es una estrategia importante para garantizar el buen uso de los casilleros dentro de los espacios de formación gastronómica. Estos responsables, que por lo general son docentes o personal administrativo, cumplen un papel fundamental en la supervisión y control del equipamiento.

Entre sus principales funciones se encuentran la revisión periódica del estado de los casilleros, el control del uso adecuado por parte de los estudiantes, la atención de reclamos y sugerencias, así como la aplicación de acciones correctivas cuando se presentan incumplimientos. De esta manera, se busca prevenir daños, pérdidas o usos indebidos del material institucional.

Según (Federation, 2021), la presencia de supervisores en los espacios de formación gastronómica fortalece el cumplimiento de normas de seguridad, higiene y calidad. Además, permite mejorar la comunicación entre autoridades, docentes y estudiantes, promoviendo un ambiente de respeto y cooperación.

La participación activa de los responsables de área también ayuda a detectar problemas de forma temprana, lo que facilita la toma de decisiones oportunas. Asimismo, contribuye a fortalecer el sentido de responsabilidad en los estudiantes, fomentando el cuidado de los recursos disponibles.

En conclusión, los responsables de área cumplen un rol importante en el mantenimiento del orden institucional y en la prevención del deterioro del equipamiento. Su correcta designación y seguimiento permite mejorar el funcionamiento de los espacios académicos y apoyar el proceso de formación.

## **CAPÍTULO III**

### **DESARROLLO DE LA PROPUESTA**

La presente propuesta tiene como propósito fortalecer la organización, la seguridad y la operatividad del Taller 2 mediante la incorporación, diseño e instalación de casilleros metálicos personales para los estudiantes. Estos módulos permitirán almacenar de manera segura objetos personales, utensilios y uniformes, contribuyendo a un entorno de trabajo ordenado y alineado con las normativas de higiene y bioseguridad que exige la formación gastronómica.

Para definir el sistema de almacenamiento más adecuado, se realizó un estudio del espacio disponible, un análisis comparativo de proveedores y la revisión de distintas proformas (Anexos 1º.). en el que se consideraron elementos como el tipo de material, la durabilidad, las dimensiones y el costo de cada modelo.

Como resultado, se determinó que la opción idónea es la instalación de un módulo compuesto por 20 casilleros, cada uno con dimensiones de 30 × 30 × 30 cm, elaborados en acero laminado, con ventilación doble y pintura anticorrosiva. La decisión de usar este modelo se tomó pensando en que sea duradero y cumpla con las normas de higiene del taller.

Tras análisis el mercado, el presupuesto final quedo en USD 500. Cubriendo desde los materiales hasta el traslado. Actualmente, la fase de instalación se encuentra programada; por ello, el registro fotográfico del proceso de instalación de los casilleros en el Taller 2 se presenta dentro del desarrollo de la propuesta, evidenciando la correcta ejecución del trabajo.

#### **3.1. Objetivo General**

Instalar un sistema de casilleros metálicos que mejore la organización, seguridad y funcionalidad del Taller 2, demostrando su utilidad mediante inspecciones, pruebas de uso y evaluación de su desempeño por parte de estudiantes y docentes.

#### **3.2. Objetivos Específicos**

- Evaluar las características técnicas y operativas del casillero seleccionado para confirmar su pertinencia dentro del entorno gastronómico.

- Reducir riesgos y mejorar la seguridad del espacio mediante la instalación adecuada y la aplicación de mantenimiento preventivo documentado.
- Comprobar la funcionalidad del sistema de casilleros mediante pruebas operativas realizadas directamente por los usuarios del Taller 2.

### **3.3. Desarrollo de la propuesta en función de los objetivos**

#### **3.3.1. Evaluación técnica del casillero seleccionado**

- En cumplimiento del primer objetivo específico, se realizó un análisis técnico del modelo seleccionado. Se verificó que el material de acero laminado con pintura anticorrosiva sea resistente a la humedad y al uso constante dentro del Taller 2.
- Se comprobó que las dimensiones de 30 × 30 × 30 cm permiten almacenar uniformes y objetos personales sin afectar la circulación del espacio. Asimismo, se evaluó la ventilación, resistencia de puertas y funcionalidad de cerraduras individuales.
- Los resultados confirmaron que el modelo cumple con condiciones de seguridad, higiene y durabilidad exigidas en entornos educativos técnicos.

#### **3.3.2 Instalación y mejora de la seguridad**

- En cumplimiento del segundo objetivo, se procedió a la instalación del módulo considerando criterios técnicos como ubicación estratégica, anclaje seguro a pared y nivelación estructural.
- Se verificó que la instalación no obstaculice rutas de circulación ni zonas de trabajo. Además, se inspeccionó la firmeza de tornillos y estructura general.
- Con esta instalación se reducen riesgos de caídas de objetos y se mejora la organización del espacio.

#### **3.3.3 Pruebas operativas y verificación del funcionamiento**

1. En cumplimiento del tercer objetivo, se realizaron pruebas prácticas con estudiantes y docentes del Taller 2.
2. Las pruebas consistieron en el uso continuo de apertura y cierre, almacenamiento de objetos personales y evaluación de comodidad.

3. Se constató que el sistema soporta el uso diario, mantiene su estabilidad estructural y mejora notablemente el orden dentro del laboratorio.

*Ilustración 1*



Comprobar que el material y el diseño de los casilleros realmente aguanten el ritmo de trabajo y la humedad que hay en el área.

*Ilustración 2*



Mejorar la seguridad del taller, con una instalación adecuada.

### *Ilustración 3*



Verificar que el sistema de casilleros funcione correctamente a través de pruebas prácticas realizadas junto con el usuario del Taller 2.

## **4.1. Conclusiones y Recomendaciones**

### **4.1.1. Conclusiones**

- El estudio técnico permitió identificar que la instalación del casillero es necesaria para mejorar el orden y la seguridad del Taller 2. Actualmente, la falta de espacios para guardar los materiales que afectaban la organización y el desarrollo normal de nuestras prácticas.

El módulo de 20 casilleros de 30 x 30 x 30 cm, con un costo total de \$500, fue seleccionado por ser práctico y económica que responde las necesidades básicas.

- Con la ejecución del proyecto se logra mejorar el funcionamiento del laboratorio, ya que se reducen los riesgos, se evitan pérdidas de pertenencia, y mantener un espacio más ordenado, seguro y profesional.

#### **4.1.2. Recomendaciones**

- Establecer rutinas de limpieza y revisar periódicamente que las cerraduras y estructura sigan en buen estado.
- Enseñar a los estudiantes el uso adecuado de los casilleros correctamente.
- Seguir mejorando las condiciones del taller 2, como iluminación, ventilación y los carteles del taller, logrando un espacio de trabajo más cómodo.

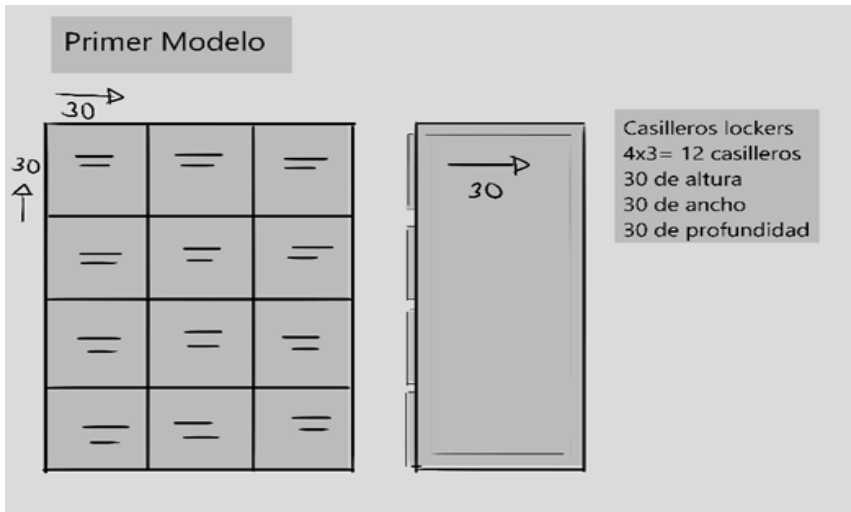
#### **4.2.1. Recomendaciones Finales**

- Detectar cualquier posibles daños o desgastes antes de que afecten su funcionalidad.
- Usar los casilleros como excusas para fomentar una cultura de organización y limpieza dentro del taller.
- Ver este proyecto como un referente para futuras mejoras en el taller, demostrando que con poco presupuesto pueden cambiar muchos la calidad del aprendizaje y en la seguridad del etorno académico.

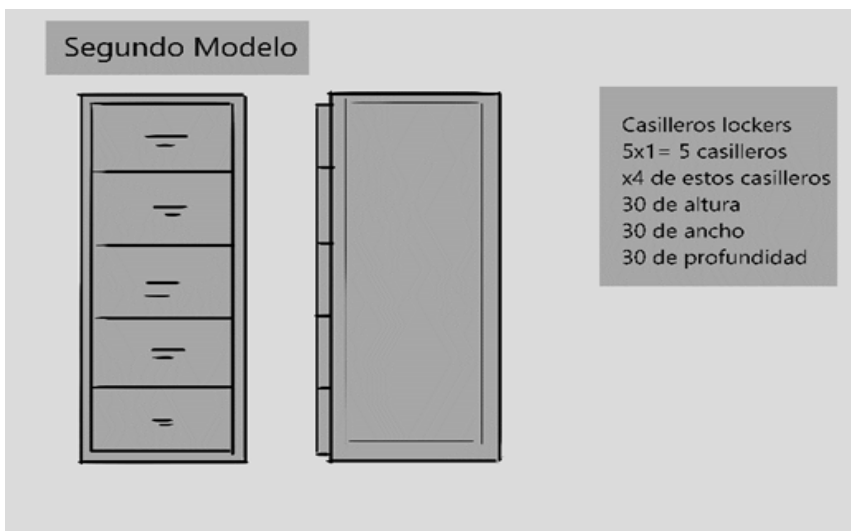
## Bibliografía

- Castillo, R. M. (2021). *Adecuacion de espacios y movilidad funcional: estrategias para la optimizacion del aprendizaje en talleres fatronimicos . peru/colombia*: Universitaria.
- Dance, C. (2016). *SCRIBD*. Obtenido de SCRIBD: <https://es.scribd.com/document/509933737/proyecto-locker-Cdance#page=1>
- Federation, A. C. (2021). *Culinary education and kitchen safety standardas*. Obtenido de American Culinary Federation: <https://77www.acfchefs.org>
- Herrera, J. (2021). Impacto de la infraestructura fisica en la inocuidad alimentaria de las cocinas industriales. págs. 45-58. Obtenido de Revista de Seguridad y Salud Ocupacional.
- Instituto Ecuatoriano de Normalizacion. (2021). *NTE IMEN-ISO 9001:2015*. Obtenido de Servi: <https://www.normalizacion.gob.ec/catalogo-de-normas/>.
- Instituto Ecuatoriano de Normalizacion. (2021). *NTE INEN-ISO 9001:2015. SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD- REQUISITOS*. Obtenido de INEN: <https://www.normalizacion.gob.ec/catalogo-de-normas/>.
- Organizacion Internacional de Normanlizacion. (2021). *ISO 9001:2015(es) Sistema de gestion de la calidad- requisitos*. Obtenido de ISO: <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:9001:ed-5:v1:es>.
- Organizacion Internacional del Trabajo. (2020). *Healthy learning environments: Guidelines for educational facilities*. Obtenido de world Heralth organizacion: <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:9001:ed-5:v1:es>.
- Robbins, S. C. (2021). *Administracion*. 15.a edicion .
- Rojas, M. (2020). *Optimizacion de espacios y seguridad en laboratorios de practica gastronomica*. Obtenido de Gestion de Infraestructura: <https://investigacion.uleam.edu.ec/recursos/rojas2020>
- Salud, O. d. (2020). *Healthy learning environments: guidelines for educational facilities*. Obtenido de World Heath Organizacion: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240004859>
- ULEAM. (2023). *ULEAM \_ ADQUISICIÓN DE BIENES UNIVERSITARIOS*. Obtenido de <http://www.uleam.edu.ec>

## ANEXOS



*imagen 1 Grafico de medidas*



*imagen 2 Graficos de diseño*

### Tercer Modelo

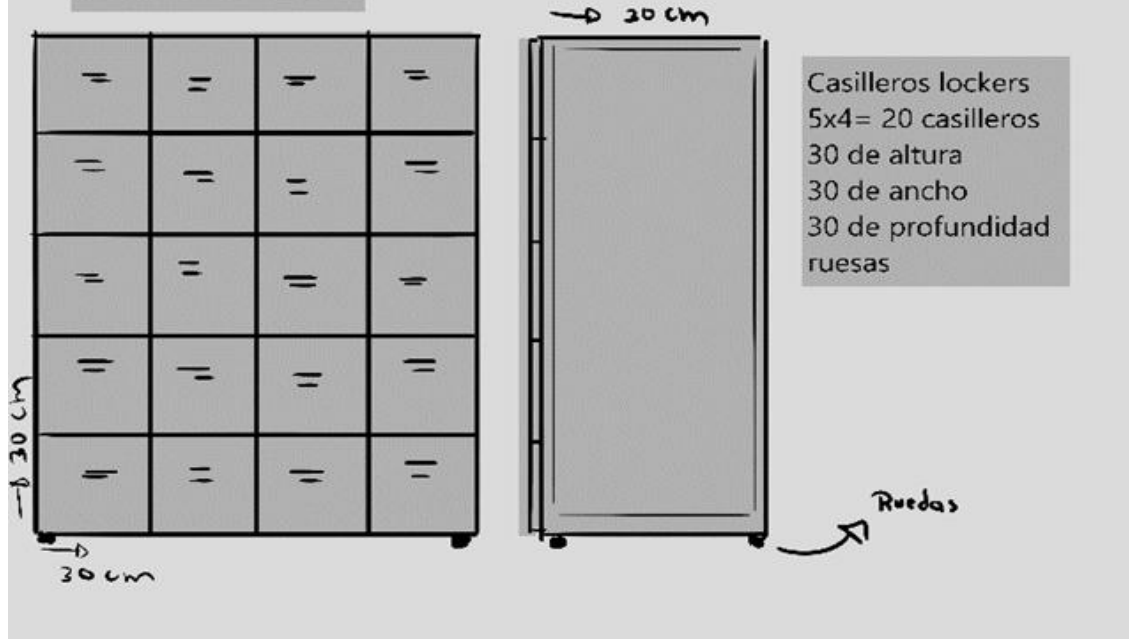


imagen 3 Graficos de diseño completo

## PROCESO



*imagen 4Elavoracion1*



*imagen 5Elaboración 2*



*imagen 6Elaboración 3*

