



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

**IMPLEMENTACIÓN DE ÁREA EN CONGELADOS CÁRNICOS Y
CONSERVACIÓN VEGETALES, FRUTAS Y HORTALIZAS. LOGÍSTICA DE
ADQUISICIÓN, (TALLER 1).**

Autor

Ramón Betancourt Estupiñán

Tutor

Lic. Zambrano Cedeño Shirley Nataly. Mg

Unidad Académica:

Extensión Sucre.

Carrera:

“Tecnología Superior en Gastronomía”

2025-2

CERTIFICACION DEL TUTOR

Lic. Zambrano Cedeño Shirley Nataly. Mg, docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutor(a).

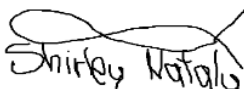
CERTIFICO:

Que el presente proyecto integrador con el título: **“Implementación de área en congelados cárnicos y conservación vegetales, frutas y hortalizas. Logística de adquisición. (taller 1)”**, 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: **Ramón Betancourt Estupiñán**

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, 12 de enero del 2026.



Lic. Zambrano Cedeño Shirley Nataly. Mg

TUTOR


DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien suscribe la presente:

Ramón Betancourt Estupiñán

Estudiante de la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“Implementación de área en congelados cárnicos y conservación vegetales, frutas y hortalizas. Logística de adquisición. (taller 1)”** 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, 12 de enero del 2026.



Ramón Betancourt Estupiñán

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“Implementación de área en congelados cárnicos y conservación vegetales, frutas y hortalizas. Logística de adquisición. (taller 1)”** de su autor, **Ramón Betancourt Estupiñán** y como Tutor del Trabajo el, **Lic. Zambrano Cedeño Shirley Nataly. Mg.**

Bahía de Caráquez, 12 de enero del 2026

Dr. Eduardo Caicedo Coello

DECANO

Lic. Zambrano Cedeño Shirley Nataly. Mg.

TUTOR

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E Ana Isabel Zambrano Loor
SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

AGRADECIMIENTO

Ramón Betancourt Estupiñán

DEDICATORIA

Ramón Betancourt Estupiñán

RESUMEN

El actual trabajo analiza la ejecución de un espacio para la recepción, almacenamiento y conservación de productos cárnicos, vegetales y legumbres que minimicen la contaminación y deterioro de estos. El objetivo de este trabajo es evaluar el proceso logístico de adquisición, transporte y ubicación del equipamiento frigorífico, que garantice la inocuidad y calidad de los productos. La investigación es de tipo cualitativo-descriptivo no experimental se utilizó la técnica de observación, así como la verificación de costos de transporte y garantías logísticas por parte de los consultados. Mediante términos logísticos para la compra, traslado y ubicación del equipo se utilizó técnicas empíricas, como: la revisión bibliográfica, y entrevistas a proveedores solicitando proformas que garanticen un ambiente de seguridad y garantía, así como costos y calidad según características establecidas.

Palabras claves: almacenamiento y conservación, proceso logístico, adquisición, transporte y ubicación

ABSTRACT

This paper analyzes the implementation of space for reception, storage, and preservation of meat, vegetable, and legume products, minimizing contamination and spoilage. The objective is to evaluate the logistical process of acquiring, transporting, and placing the equipment, ensuring the safety and quality of the products. The research is qualitative-descriptive and non-experimental. The observation technique was used, along with verification of transport costs and logistical guarantees from those consulted. Empirical techniques were employed for the purchase, transport, and placement of the equipment, including a literature review and interviews with suppliers requesting pro forma invoices that guarantee a safe and secure environment, as well as costs and quality according to established specifications.

Keywords: storage and preservation, logistical process, acquisition, transport, and placement

INDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	III
AGRADECIMIENTO	I
DEDICATORIA	II
RESUMEN	III
CAPÍTULO I.....	2
1.1. INTRODUCCIÓN	2
1.2. PROBLEMA	2
1.3. JUSTIFICACIÓN.....	2
1.4. OBJETIVOS	3
1.4.1. Objetivo general.....	3
1.5. METODOLOGÍA.....	3
1.5.1. Métodos	4
1.5.2. Técnicas	4
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	5
2.1. DEFINICIONES.....	5
2.2. ANTECEDENTES	6
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS	6
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA	; Error! Marcador no definido.
3.1. OBJETIVOS	; Error! Marcador no definido.
3.1.1. General	; Error! Marcador no definido.
3.1.2. Específicos	; Error! Marcador no definido.
4.1. RECOMENDACIONES	; Error! Marcador no definido.
BIBLIOGRAFÍA	; Error! Marcador no definido.
ANEXOS.	1

CAPÍTULO I.

1.1.INTRODUCCIÓN

La gastronomía como proveedora de alimentos necesita un área de refrigeración, congelación y conservación de cárnicos, frutas, vegetales y otros alimentos perecederos, la esencia de este trabajo es determinar la fase organizativa del proceso de compra, integrando todos los elementos que faciliten de manera efectiva la adquisición del refrigerador panorámico para conservación de alimentos perecedero. Conocer este proceso es fundamental para diseñar estrategias prácticas que minimicen las fallas a la hora de negociar un equipo de conservación y refrigeración de alimentos. Diversos autores coinciden en que este proceso está influenciado por factores psicológicos, sociales, culturales y situacionales, además de elementos tácticos implementados por las empresas para facilitar la adquisición (Blanca Inés Espinel, 2019). El trabajo se realizo con enfoque cualitativo, no experimental, centrandó su esencia en determinar la logística y entrega del equipo por parte del proveedor seleccionado, sin atrasos ni cuellos de botellas en el proceso. Se realizó un análisis de campo teniendo en consideración varios indicadores de algunos proveedore lo cual resultado beneficioso para comparar y establecer parámetros de calidad al respecto.

Una vez examinada la importancia, el consumidor recurre a fuentes internas (experiencia previa, memoria) y externas (reseñas, amigos, páginas web, vendedores). En esta fase, las empresas pueden influir en la percepción del consumidor mediante información clara, accesible y confiable (Toniut, 2023).

1.2.PROBLEMA

Falencias al determinar las fases logísticas en la adquisición del equipo de refrigeración y conservación de cárnicos, frutas y vegetales de manera idónea que se ajusten a lo establecido en el proyecto, sin obstáculos que influyan en la calidad de la gestión.

1.3.JUSTIFICACIÓN

La implementación de un área especializada en congelados cárnicos y conservación de vegetales, frutas y hortalizas permitirá optimizar la cadena de frío, asegurar la inocuidad y prolongar la vida útil de los productos. El propósito es garantizar procesos que regulen, oriente, guíen a los proveedores de manera efectiva en la realización de las ventas y su

conformidad por parte del cliente es un factor determinante en una gestión de logística empresarial. Desde la incorporación y colocación ordenadamente los alimentos dentro del congelador aprovechando cada espacio temperatura y locación que nos ofrece mejor circulación de aire, mayor enfriamiento, o estabilidad de temperatura lo que no solo evita que se dañe la carga, si no también optimizando el flujo de energía y alargando la vida útil del equipo (Calderón Zambrano, 2025)

1.4.OBJETIVOS

1.4.1. Objetivo general

Determinar las fases organizativas del proceso de compra, integrando la logística en todos los elementos que faciliten de manera efectiva la adquisición del refrigerador panorámico para conservación de alimentos perecedero.

1.4.2. Objetivos específicos

1. Investigar fuentes bibliográficas especializadas en la temática que garantices en sustento del informe.
2. Estudiar los diferentes enfoques logísticos de proveedores seleccionados en otros estudios que respondan a las exigencias de calidad y factibilidad en los procesos de ventas.
3. Adoptar mediante la elección el proveedor idóneo que garantice de manera efectiva los procesos de logística acorde con las necesidades.

1.5.METODOLOGÍA

La investigación tiene un enfoque cualitativo, no experimental, descriptivo, las técnicas utilizadas se basaron en la recopilación de métodos logísticos aplicados por varios proveedores para seleccionar el más idóneo que se adapte a las necesidades de la institución. En una primera etapa se realizó una revisión bibliográfica, esta técnica permite identificar el estado del arte sobre el tema de estudio, así demostrar la fiabilidad teórica de la investigación. Esta técnica permite identificar el estado del arte sobre el tema de estudio, contextualizando la investigación y ofreciendo una base teórica sólida, (Arias & Covinos, 2021)

1.5.1. Métodos

Es necesario señalar que no existe coincidencia entre los diversos autores y estudios acerca de la consideración y clasificación de qué métodos se entienden como tales. En ocasiones un mismo método es considerado como técnica y en otros como procedimiento o instrumento. También, los métodos se clasifican de maneras muy diversas. En ocasiones se habla de métodos teóricos y prácticos, de métodos cuantitativos y cualitativos, métodos inductivos y deductivos, experimentales y no experimentales, entre otros (López Falcón & Ramos Serpa, 2021)

Método Teóricos:

Los métodos teóricos posibilitan procesar los resultados obtenidos mediante el uso de los métodos empíricos, sistematizarlos, analizarlos, explicarlos, descubrir qué tienen en común, para llegar a conclusiones confiables que permitan resolver el problema (Zoya & Roggero, 2015).

Método Analítico: A través de este método, se busca descomponer un todo en sus partes, así se presentan diferencias específicas que dependen del campo de realidad en el que se centran y los objetivos que se persiguen. (ECHEVERRÍA, 2010). La utilización de este método ayudará a que su descomposición sea óptima en la búsqueda de los resultados finales.

1.5.2. Técnicas

Análisis de factibilidad: Este análisis logra evidenciar que la técnica es factible, ya que su ejecución no solo contribuirá a la preservación del patrimonio cultural, sino que también a la gastronomía y desarrollo de la región.

Utilización de herramientas: Esta observación ayudará a comprender como estas herramientas facilitan la interacción de los docentes y estudiantes en la identificación de los utensilios culinarios.

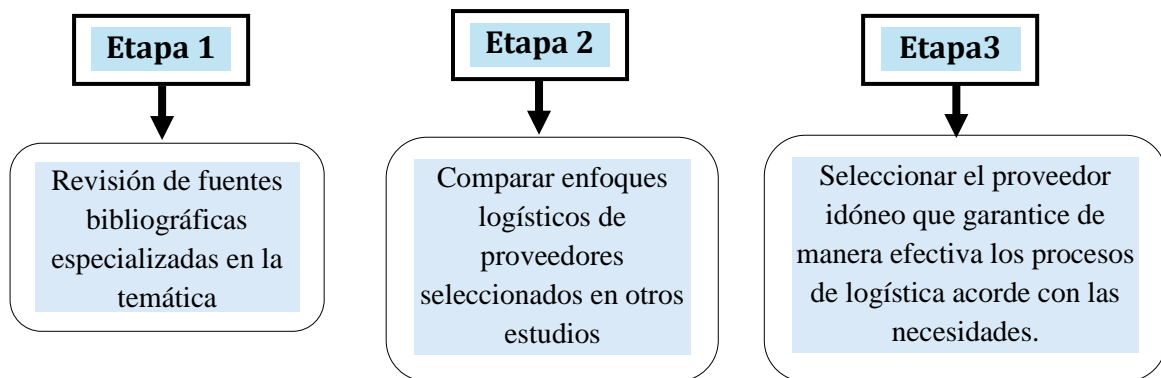
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1.DEFINICIONES

Para establecer una referencia teórica del constructo se establece definiciones y conceptos que sustentan la investigación:

Figura 1.

Etapas metodológicas para el desarrollo del presente informe



Nota. Etapa para para facilitar el desarrollo estructural del trabajo

Conservación de frutas y vegetales para alargar su vida útil manteniendo sus características organolépticas

Las frutas y hortalizas continúan con procesos biológicos tras la cosecha, especialmente la respiración y la producción de etileno. Dichas actividades, junto con las reacciones enzimáticas y la pérdida de humedad, son responsables del deterioro postcosecha (Of Agricultural & Animal Sciences, 2023). La congelación reduce significativamente dichas tasas metabólicas, preservando la calidad nutricional y sensorial. Estos procesos pueden afectar la jugosidad, el color y la estabilidad oxidativa de los productos cárnicos congelados. Para minimizar tales alteraciones, se emplean técnicas complementarias como el glaseado, el envasado al vacío y las atmósferas modificadas, que limitan el contacto del alimento con el oxígeno y reducen la velocidad de oxidación (Of Agricultural & Animal Sciences, 2023).

2.2.ANTECEDENTES

La ejecución del área de conservación es fundamental para maximizar la vida útil de los alimentos, garantizando las características organolépticas y nutricionales, además de entrenar a los estudiantes en métodos de conservación idóneos de los alimentos perecederos desde las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), indispensables en los talleres de prácticas experimental de los alumnos. El control de la cadena de frío es un pilar del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), como sistema de gestión de seguridad alimentaria que identifica, evalúa y controla los peligros potenciales (biológicos, químicos o físicos) en todas las etapas de la producción de alimentos. Además, el conocimiento en técnicas de almacenamiento bajo el principio FIFO¹.

El errado procedimiento de seleccionar proveedores idóneos que garanticen una logística adaptada a las exigencias y requerimientos establecidos en este trabajo fue uno de los aportes de este proyecto integrador, llegando a establecer una logística de adquisición que cumpla con la calidad planificada

TRABAJOS RELACIONADOS

Logística de productos perecederos:

La logística de productos perecederos es un campo crucial en la cadena de suministro, especialmente cuando se trata de mantener la frescura y la calidad de alimentos y productos sensibles al tiempo. En nuestro blog, descubriremos la importancia de una *logística eficiente en la distribución de productos perecederos* y cómo las empresas de logística y almacenaje desempeñan un papel vital en este proceso. La optimización de rutas y tiempos de entrega es fundamental para la logística de productos perecederos. Las empresas de logística trabajan en estrecha colaboración con productores, distribuidores y minoristas para **diseñar rutas eficientes** que minimicen los tiempos de tránsito y reduzcan el riesgo de retrasos. (GROUP CALICHE, 2024).

Según plantea (Enrique, 2013)El proceso logístico actualmente utilizado debe de cumplir con el transporte del producto desde los puntos de empaque o procesamiento (dependiendo del producto) hasta las terminales portuarias por medio del uso de contenedores refrigerados y servicio de transporte terrestre.

¹ **FIFO**. "First In, First Out" (primero en entrar, primero en salir)

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

3.1. OBJETIVOS

3.1.1. General

Determinar las fases organizativas del proceso de compra, integrando la logística en todos los elementos que faciliten de manera efectiva la adquisición del refrigerador panorámico para conservación de alimentos perecedero.

3.1.2. Específicos

- Asegurar la adquisición de equipos que cumplan con los estándares técnicos y sanitarios nacionales e internacionales.
- Optimizar los costos de inversión y operación a través de proveedores confiables y competitivos.
- Garantizar continuidad operativa mediante equipos de alta durabilidad y soporte postventa eficiente.
- Reducir riesgos asociados al manejo inadecuado de la cadena de frío.

Se realizó un levantamiento de información con relación a los proveedores y sus procesos de ventas, atención al cliente, capacitación y uso de los equipamientos en función de los requerimientos y objetivos de los equipos con relación a las necesidades del Taller-1. Para el estudio se seleccionaron tres proveedores (**Tabla 1**), de la zona de incidencia garantizando la logística optimizando costos, tiempos y recursos.

Los almacenes seleccionados para la exploración de los requerimientos, necesidades y garantía que los proveedores asumen y que responden a las exigencias y necesidades Almacén TITAN para emprendedores (Manta), Importadora Castro (Pedernales), Almacén El Coral. En los almacenes citados se solicitó las proformas referenciales con las características que se especifican en los objetivos específicos de la propuesta y que cumpla con las exigencias establecidas para la conservación y congelación de alimentos.

Tabla 1.*Cuadro comparativo de proveedores potenciales*

Almacén/Ferretero/ Bodega	Modelo	Capacidad / Medidas	Marca	Precio	Observaciones
Almacén TITAN (Manta)	Indurama CVI-520	419 litros artefacta.com+1	Indurama	\$ 564, 89 Mi	Bodega
Importadora Castro (Pedernales)	CASTEL (Mabe) Colombia	RADO 64 215 litros	Indurama	\$ 290,59	Transporte, puesta en marcha, regulador de voltaje
Almacén El Coral	XLs Continental	138 l	Continental	\$ 549,00	

Nota: Proveedores, capacidades y garantías de los proveedores seleccionados

Como se evidencia en las pesquisas se pudo constatar que los proveedores enfocan sus ventas de manera simplificada y segura, ofreciendo por parte de la distribuidora Castro en Pedernales que garantiza además de transporte y asesoría técnica u regulador de voltaje que garantiza el funcionamiento del equipo de, manera eficiente y protege de las fluctuaciones eléctrica.

Los protectores de voltaje son especialmente importantes en zonas donde la red eléctrica es inestable o presenta frecuentes interrupciones. Estas condiciones pueden provocar que los equipos electrónicos se apaguen repentinamente, pierdan información, se recalienten o se quemen. Con un protector de voltaje, se puede evitar estos inconvenientes y garantizar el funcionamiento óptimo y seguro de los aparatos electrónicos. (LUMISTAR, 2023)

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Según las observaciones y referencias técnicas de los proveedores se realizó un muestreo de almacenes donde se comercializan los equipamientos, que satisfaga las necesidades, demanda y presupuestos planificados en este proyecto integrador.

De los almacenes visitados para revisión de los equipos de refrigeración se seleccionó Importadora Castro (Pedernales), ya que garantiza los requerimientos y características que se especifican en los objetivos específicos de la propuesta y que cumpla con las exigencias establecidas para la conservación y congelación de alimentos, además con un valor agregado de protección de la inestabilidad eléctrica mediante un protector de energía eléctrica.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que la adquisición de los equipos de refrigeración sea realizada por técnicos especializados en esta área, así como la inducción en la puesta en marcha se proporcione a docentes y estudiante el uso y explotación del equipo de manera eficiente y optima.

Se recomienda garantizar una revisión de las instalaciones eléctricas que garanticen la calidad del flujo eléctrico, que puedan afectar el funcionamiento de estos, así como la instalación de los enchufes en zonas factibles y alturas adecuadas según necesidades de operación del equipo.

BIBLIOGRAFÍA

- Arias, J. L., & Covinos, M. (2021). *Diseño y metodología de la investigación*. ENFOQUES CONSULTING EIRL. <https://doi.org/www.tesisconjosearias.com>
- Blanca Inés Espinel, e. a. (2019). *REVISTA LASALLISTA DE INVESTIGACIÓN*, 16(2). <https://doi.org/http://www.scielo.org.co/pdf/rlsi/v16n2/1794-4449-rlsi-16-02-4.pdf>
- Calderón Zambrano, S. M. (2025). *Implementación de un área de conservación y congelación de alimentos. Análisis de carga y capacidad según demanda. (proyecto integrador)*. . Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Bahía de Caraquez, Ecuador. (s.f.). *DISEÑO MODELO LOGÍSTICO DE MANEJO DE PRODUCTOS*.
- ECHEVERRÍA, J. (2010). Método analítico como método natural. *Critical Journal of Social and Juridical Sciences*, 25.
- Enrique, Z. B. (2013). *DISEÑO MODELO LOGÍSTICO DE MANEJO DE PRODUCTOS ECUATORIANOS PERECEDEROS DE EXPORTACIÓN ENCONTENEDORES PARA MEJORAR SERVICIO DADO POR OPERADORES*. <https://caliche.es> > logistica-productos-perecederos.
- GROUP CALICHE. (20 de mayo de 2024). *Logística de productos perecederos*. <https://caliche.es/logistica-productos-perecederos/>
- López Falcón, A. L., & Ramos Serpa, G. (2021). Acerca de los métodos teóricos y empíricos de investigación: signifi-cación para la investigación educativa. . *Revista Conrad*, 17(53), 22-31. <https://doi.org/https://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado/article/view/2133/2079>
- LUMISTAR. (08 de agosto de 2023). *La importancia de los protectores de voltaje*. <https://lumistar.com.ve/la-importancia-de-los-protectores-de-voltaje/>
- Of Agricultural & Animal Sciences. (2023). FISIOLÓGÍA Y TECNOLOGÍA DE POSTCOSECHA DE HORTALIZAS DE HOJA DE CUARTA GAMA: UNA REVISIÓN. *Chilean journal*, 39(3), 413-429. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.29393/chjaa39-37ftak20037>
- Toniut, H. R. (2023). Evaluación de las Motivaciones Utilitarias en la Compra de Calzado e Indumentaria a Través de Medios Electrónicos. *Ciencias Administrativas*, 11(21). <https://doi.org/> <https://doi.org/10.24215/23143738e110>
- Zoya, L. G., & Roggero, P. (2015). Modelos basados en agentes: aportes epistemológicos y teóricos para la investigación social. *Revista mexicana de ciencias políticas y sociales*, 60(225), 227-261.

ANEXOS.

Anexo 1.

Recomendaciones en los procedimientos para evitar ETA desde la producción de alimentos inocuos

