



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

Título:

DISEÑO E IMPLEMENTACION Y ADECUACION DE ESPACIOS PARA
ELABORACION DE ALIMENTOS (MESAS DE TRABAJO), CONTROL DE
MATERIALES, NORMES NC. PARA ALIMENTOS.

Autora

ZAMBRANO QUIMIS MONICA DAYANA

Tutor

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

“Tecnología Superior en Gastronomía”

Bahía de Caráquez, noviembre del 2025

CERTIFICACION DEL TUTOR

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg. docente de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutor.

CERTIFICO:

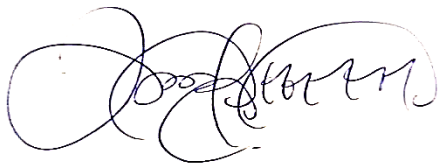
Que el presente proyecto integrador con el título: "DISEÑO E IMPLEMENTACION Y ADECUACION DE ESPACIOS PARA ELABORACION DE ALIMENTOS (MESAS DE TRABAJO), CONTROL DE MATERIALES, NORMES NC. PARA ALIMENTOS" ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, está listo para su presentación y apto para su defensa.

Las opciones y conceptos vertidos en este documento son fruto de la perseverancia y originalidad de su autora:

ZAMBRANO QUIMIS MONICA DAYANA

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, noviembre del 2025



Tutor

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Estudiante de la Carrera de **Tecnología Superior en Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: “DISEÑO E IMPLEMENTACION Y ADECUACION DE ESPACIOS PARA ELABORACION DE ALIMENTOS (MESAS DE TRABAJO), CONTROL DE MATERIALES, NORMES NC. PARA ALIMENTOS” 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.



ZAMBRANO QUIMIS MONICA DAYANA

Bahía de Caráquez, noviembre del 2025



APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: “DISEÑO E IMPLEMENTACION Y ADECUACION DE ESPACIOS PARA ELABORACION DE ALIMENTOS (MESAS DE TRABAJO), CONTROL DE MATERIALES, NORMES NC. PARA ALIMENTOS” de su autora ZAMBRANO QUIMIS MONICA DAYANA de la “**Carrera Tecnología Superior en Gastronomía**”, y como Tutor del Trabajo el Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

Bahía de Caráquez, noviembre del 2025

Dr. Eduardo Caicedo Coello PhD
DECANO

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.
TUTOR

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E Ana Isabel Zambrano Loor

SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

AGRADECIMIENTO

Primero que nada, le agradezco a Dios por darme fuerzas y no dejar que me rinda en los momentos más duros. A mi familia que siempre me apoyo a pesar de todo, en especial a mis mamitas que me abrazaban en los momentos que sentía que ya no podía por sus consejos, cariño afecto y ayuda de mi equipo que no solo fue de trabajo sino de amistad y solidaridad que se mantuvo firme en el desarrollo de mi proyecto. También agradezco al profesor que estuvo ahí siempre para resolverme las dudas que tenía en todo momento, que me enseñó cosas que jamás pensé aprender, no fue fácil, pero sí muy enriquecedor, y que con su paciencia y esfuerzo ha permitido llegar a cumplir hoy un sueño más, y creer en mis expectativas.

A la universidad, gracias por brindarme el espacio y la posibilidad de crecer académica y profesionalmente, mi gratitud a todos por el apoyo y las disposiciones que fueron esenciales para la culminación de este proyecto.

A mis amigos compañeros, gracias por su amistad y apoyo incondicional en los momentos de estrés y alegría que fueron mi conexión y eso me ayudó a mantener el ánimo para continuar con mi trabajo. Finalmente agradezco a todos los que participaron en esta investigación por su ayuda en la recopilación de datos, revisión de mi trabajo y valiosos comentarios enriquecieron este trabajo que no imaginé el desarrollo y el estudio fuera el esfuerzo colectivo y crucial para la realización. Gracias por este viaje de conocimientos y experiencias adquiridas.

ZAMBRANO QUIMIS MONICA DAYANA

DEDICATORIA

Este proyecto se lo dedico a mis padres y a mis abuelos maternos, que con trabajo honrado y sacrificio me han enseñado que todo se logra con esfuerzo y determinación, a mis amigos con quienes compartí muchas risas y corajes, pero a la final es un logro compartido y a quienes me apoyaron y me brindaron momentos buenos y malos y me enseñaron a afrontar las dificultades que se me presentaron en el camino, el hoy al alcanzar esta meta me doy cuenta de que todo el esfuerzo ha valido la pena y que este logro es de ustedes también.

ZAMBRANO QUIMIS MONICA DAYANA

RESUMEN

El presente trabajo nace a partir por la necesidad real de mejorar los espacios destinados a la elaboración de alimentos dentro del entorno académico de la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía. En la práctica diaria se ha podido observar que muchas veces las mesas de trabajo no cuentan con el diseño adecuado, ni con las condiciones óptimas de higiene, ergonomía y organización, lo que dificulta el correcto desarrollo de las actividades prácticas. Ante esta situación se propone el diseño e implementación de mesas de trabajo funcionales, seguras y acordes a las normas básicas de manipulación de alimentos. Este trabajo busca fortalecer el proceso de enseñanza- aprendizaje, permitiendo que los estudiantes trabajen de manera cómoda, ordenada y eficiente. Además, se promueve una cultura de higiene, disciplina y compromiso profesional que será fundamental en su futuro desempeño laboral.

PALABRAS CLAVE

Espacios gastronómicos, mesas de trabajo, higiene alimentaria, ergonomía, formación técnica.

ABSTRACT

This work stems from the real need to improve the spaces designated for food preparation within the academic environment of the Higher Technology in Gastronomy program. In daily practice, it has been observed that many work tables lack adequate design and optimal conditions of hygiene, ergonomics, and organization, hindering the proper development of practical activities. In response to this situation, the design and implementation of functional and safe work tables that comply with basic food handling standards is proposed. This work aims to strengthen the teaching-learning process, allowing students to work comfortably, in an organized and efficient manner. Furthermore, it promotes a culture of hygiene, discipline, and professional commitment that will be fundamental to their future work performance.

KEYWORDS. Gastronomic spaces, worktables, food hygiene, ergonomics, technical training.

INDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR	1
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	2
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	3
AGRADECIMIENTO.....	4
DEDICATORIA.....	5
RESUMEN	6
ABSTRACT	7
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	10
TITULO: “DISEÑO E IMPLEMENTACION Y ADECUACION DE ESPACIOS PARA ELABORACION DE ALIMENTOS (MESAS DE TRABAJO), CONTROL DE MATERIALES, NORMES NC. PARA ALIMENTOS”	10
1.1. PROBLEMA	10
1.2. JUSTIFICACIÓN	10
OBJETIVOS	11
1.2.1. Objetivo general.....	11
1.2.2. Objetivos específicos.....	11
METODOLOGÍA.....	12
1.2.3. Técnicas e instrumentos	12
4.1.1 Métodos.....	12
CAPÍTULO II.....	14
MARCO TEÓRICO.....	14
2.1. DEFINICIONES.....	14
2.2. ANTECEDENTES.....	14
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS	15
CAPÍTULO III.....	16
DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	16
Antecedentes:	16
OBJETIVO.....	17
Objetivo general	17
Objetivos específicos	17
CAPÍTULO IV	19

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	19
CONCLUSIONES	19
RECOMENDACIONES	19
BIBLIOGRAFÍA.....	19
ANEXOS	20

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

TITULO: “DISEÑO E IMPLEMENTACION Y ADECUACION DE ESPACIOS PARA ELABORACION DE ALIMENTOS (MESAS DE TRABAJO), CONTROL DE MATERIALES, NORMES NC. PARA ALIMENTOS”

La gastronomía no solo es sabor, también es orden, limpieza y buena organización. En los espacios donde se preparan alimentos, especialmente en instituciones educativas, es fundamental contar con mesas de trabajo adecuadas que permiten realizar las prácticas de manera segura y eficiente. En la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, las prácticas son el corazón del aprendizaje, por lo que el diseño de los espacios influye directamente en la formación del estudiante.

Este proyecto se enfoca en el diseño e implementación de mesas de trabajo que respondan a las necesidades reales de los estudiantes y docentes, donde se valora el trabajo bien hecho y el aprovechamiento de los recursos. Por lo tanto, dotar las mesas de trabajo en el taller de laboratorio de cocina manabita, representa un avance significativo para promover el entorno laboral más seguro y eficiente que beneficiara tanto a estudiantes como personal docente.

1.1. PROBLEMA

Dada la necesidad de equipamientos multifuncionales que sean factibles para las operaciones de productos de primera necesidad en los espacios destinados a la elaboración de alimentos dentro de la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, se evidencia la falta de mesas de trabajo adecuadas y correspondientemente distribuidas. Esta problemática genera desorden, incomodidad en los estudiantes y posibles riesgos de contaminación cruzada, afectando la calidad de las prácticas gastronómicas.

La ausencia de un diseño funcional y estandarizado limita el correcto aprendizaje técnico, ya que los estudiantes no puedan desenvolverse de manera fluida ni aplicar adecuadamente los conocimientos adquiridos en clase.

1.2. JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto se justifica por la importancia que tiene el diseño adecuado de los espacios de trabajo en la formación de futuros profesionales en gastronomía.

Como con mesas de trabajo apropiadas permite optimizar los procesos de elaboración de alimentos, garantizando condiciones de higiene, seguridad y comodidad.

Además, este proyecto aporta directamente a la calidad educativa de la institución, preparando a los estudiantes para enfrentar entornos reales de cocina profesional. Se busca aprovechar bien el espacio, cuidar bien los recursos y trabajar de forma ordenada, tal como se exige en cualquier cocina bien sofisticada. El proyecto tiene como objetivo desarrollar en el estudiante el aprendizaje y sus habilidades de manera muy objetiva en sus prácticas experimentales ya que la investigación lo induce a una educación y formación profesional para la comunidad.

OBJETIVOS

1.2.1. Objetivo general

Diseñar e implementar mesas de trabajo funcionales para la elaboración de alimentos, que mejoren las condiciones de aprendizaje práctico en la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía.

1.2.2. Objetivos específicos

1. Considerar las condiciones de los espacios de trabajo, teniendo en consideración, la colocación, operatividad y funcionalidad.
2. Concretar las características técnicas y funcionales necesarias para las mesas de trabajo, en función de las normativas de higiene y durabilidad.
3. Elegir las proformas más adecuadas para la adquisición de las mesas de trabajo, considerando criterios técnicos, económicos y de cumplimiento normativo, y gestionar su compra.
4. Valorar la ubicación y funcionabilidad de las mesas de trabajo una vez instaladas, para mantener los más altos estándares de seguridad e inocuidad alimentaria.

METODOLOGÍA

Procedimiento

Se adquirió las mesas de trabajo por su alta calidad y funcionalidad eficiente para el desempeño del trabajo en el área de gastronomía en la que hicimos comparaciones de costos en relación con los diferentes proveedores y se escogió el que más nos convenia por el presupuesto. El proyecto se desarrolló mediante un enfoque mixto, combinando la observación directa de los espacios existentes con la revisión bibliográficas.

1.2.3. Técnicas e instrumentos

Observación directa: Es cuando el investigador se pone en contacto personalmente con el hecho o fenómeno que trata de investigar, esta puede ser participante y NO participante (Castillo Rojas, 2025)

Revisión documental: El análisis de documentos es una técnica de investigación que implica la revisión y evaluación sistemática de documentos escritos, tales como informes, transcripciones, registros y publicaciones, con el objetivo de obtener información y comprender mejor un fenómeno o un problema específico. Este método se utiliza ampliamente en diferentes campos, como la historia, la sociología, la antropología y la investigación de mercado. (Miguel Medina, et al., 2023)

Cuadro comparativo: Es un formato visual que organiza la información en filas y columnas. Por lo general, en las filas se enumeran los aspectos que se desean comparar, mientras que en las columnas se colocan los elementos que serán evaluados. Gracias a esta disposición, es fácil identificar qué características tienen en común y en qué difieren. (UNADE Universidad , 2024)

4.1.1 Métodos

Métodos Cualitativos: Los métodos cualitativos son aquellos indicadores del camino, controlados por los procedimientos técnicos, hacia el conocimiento (en este caso, de las ciencias sociales), que habitualmente se asignan al llamado paradigma interpretativo (Hitzler & Honer, 2020)

Método mixto: Los diseños mixtos han ido cobrando fuerza día a día y cada vez son más aplicados en investigaciones en diversos campos, en especial, dentro de las Ciencias Sociales, por lo que plantear una revisión sobre los mismos es pertinente

para buscar fortalecer su aplicación en el área educativa (Pérez, 2011).

Método Exploratorio: El procedimiento empleado fue no práctico porque no se manipularon variables de estudio y se basó en un estudio de prueba: (Lopez, 2023)

Método descriptivo: El método de la investigación describe con buenos detalles la forma en que se ha llevado a cabo la investigación. Este permite explicar la propiedad de los métodos utilizados y la validez de los resultados, incluyendo la información pertinente para entender y demostrar la capacidad de replicación de los resultados de la investigación. (Abreu, 2014)

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIONES

La seguridad ocupacional es un aspecto fundamental para garantizar un ambiente laboral seguro, ya que brinda medidas de contingencias para prevenir cualquier tipo de accidentes y proteger la salud de los usuarios. Mesas de trabajo: Superficies diseñadas para la preparación y manipulación de alimentos, elaboradas con materiales resistentes e higiénicos. (Elizalde, et al., 2025)

Higiene alimentaria: Conjuntos de normas que garantizan la inocuidad de los alimentos durante su preparación.

2.2. ANTECEDENTES

La instrucción superior en el Ecuador ha ejercitado transformaciones significativas encaminadas al fortalecimiento de la calidad académica, la aptitud social y el aporte al progreso sostenible de las colectividades. En este contexto, las universidades están llamadas a formar proyectos integrales que articulen la docencia, la investigación y el vínculo con la sociedad, en conexión con las necesidades particulares y regionales. La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), fiel a su misión de formar profesionales competentes y comprometidos con el desarrollo sustentable, ha sembrado el diseño e ejecución de proyectos integradores como estrategia, formativa para consolidar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos por los estudiantes durante su formación universitaria. Estos propósitos permiten al estudiantado enfrentar problemáticas reales, proponer soluciones técnicas y fortalecer competitividades profesionales, éticas y sociales.

En lo personal, la Extensión Bahía de Caráquez, ubicada en la provincia de Manabí, se inserta en un entorno caracterizado por actividades fructíferas, comerciales y de servicios que requieren profesionales con una sólida preparación académica y sensibilidad social. Bahía de Caráquez, además, presenta desafíos relacionados con el desarrollo sostenible, la gestión de recursos, la innovación y el fortalecimiento de los sectores estratégicos locales, lo cual demanda propuestas académicas contextualizadas y pertinentes.

2.3. TRABAJOS RELACIONADOS

Diversos estudios destacan la importancia de contar con infraestructura adecuada en talleres gastronómicos para mejorar el rendimiento y la seguridad de los estudiantes. Hablar de los nuevos métodos en la gastronomía ecuatoriana, es innovar en la preparación de los alimentos a través mesas de trabajos que permitan y así alinearse al desarrollo de la cocina y evolucionar, puesto que se trata de un país con bajos niveles de crecimiento en la escala mundial, pero sin mejorar los niveles de exigencias en la cocina (Bailón, 2025) El trabajo aborda la importancia y utilidad de utensilios clave en la cocina moderna, destacando su diseño, funcionalidad, y el impacto que tienen en la eficiencia y calidad de las preparaciones culinarias. (Cedeño, 2025)

Siendo preciso progresar y adaptarse a la nueva era tecnológica que expande y puede generar mejor turismo.

CAPÍTULO III DESARROLLO DE LA PROPUESTA

En este capítulo se presenta la propuesta de diseño e implementación de mesas de trabajo destinadas a la elaboración de alimentos, considerando aspectos técnicos, funcionales y pedagógicos.

Datos Informativos:

El presente proyecto titulado: “DISEÑO E IMPLEMENTACION Y ADECUACION DE ESPACIOS PARA ELABORACION DE ALIMENTOS (MESAS DE TRABAJO), CONTROL DE MATERIALES, NORMES NC. PARA ALIMENTOS”, la cocina debido a que es nueva especialidad y cuenta con un grupo de estudiantes del área que se está formando cada año.

Antecedentes:

- **Selección de mesas adecuadas para la transformación de los alimentos**

Las mesas propuestas deben estar fabricadas en acero inoxidable, material que garantiza durabilidad, fácil limpieza y resistencia a la humedad. Las dimensiones de las mesas se adaptarán al espacio disponible, permitiendo una correcta circulación dentro del área de trabajo.

- **Infraestructura:**

Se recomienda una correcta distribución de las mesas, respetando área de preparación, cocción y empleado, con el fin de evitar cruces innecesarios y mantener el orden dentro del taller gastronómico.

- **Capacitación docente y estudiante.**

Es fundamental capacitar tanto a docentes como a estudiantes en el uso correcto de las mesas de trabajo, fomentando buenas prácticas de manipulación de alimentos y cuidado del mobiliario.

- **Protocolo de higiene y mantenimiento:**

Se establece la aplicación de rutinas diarias de limpieza y desinfección, así como un mantenimiento periódico que garantice la vida útil de las mesas.

- **Integración curricular:**

La implementación de las mesas de trabajo se integrará directamente con las asignaturas prácticas de la carrera, fortaleciendo el aprendizaje técnico y profesional del estudiante.

OBJETIVO

Objetivo general

Diseñar una propuesta de adquisición de mesas de trabajo para las buenas prácticas de manufactura ajustada a la realidad del laboratorio de gastronomía.

Objetivos específicos

Adquirir mesas de trabajo de buena calidad para optimizar la seguridad en el uso de estas y mejorar la eficiencia en las practicas culinarias en donde los estudiantes serán capacitados para el manejo adecuado de la desinfección y limpieza para fomentar las buenas prácticas de seguridad y gestión de recursos en la cocina profesional.

1. Revisión teórico-metodológica

El procedimiento para la adquisición de las mesas de trabajo para el laboratorio de cocina se desarrolló en varias etapas alineadas con los objetivos específicos planteados en el problema de la propuesta. A continuación, se detallan los pasos a seguir:

1.- Análisis de necesidades y diagnóstico inicial.

Se realizó un diagnóstico de la situación actual de la necesidad de las mesas de trabajo para el laboratorio de cocina, identificando los problemas de la falta

y se determinó la adquisición para que los estudiantes garanticen el trabajo al hacer sus prácticas.

2.- Selección y adquisición de equipos.

Con base en el diagnóstico previo se seleccionó las mesas más adecuadas que cumplieran con los estándares de seguridad y eficiencia requeridas.

Se gestiono la compra y la entrega por parte del proveedor.

3.- Pruebas y colocación en el laboratorio de gastronomía.

Se hicieron sus respectivas revisiones y colocación de acuerdo el lugar de las necesidades específicas del laboratorio de cocina.

CAPÍTULO IV CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

La evaluación de las proformas permitió identificar que la opción de la empresa UNIACERO es conveniente y el costo es accesible. Se cumplió con el objetivo de seleccionar en equipo que garantice durabilidad y eficiencia alineado con los requerimientos del cliente y sea de mayor calidad estructural para el laboratorio. El diseño adecuado de mesas de trabajo mejora significativamente las condiciones de aprendizaje práctico. La correcta organización del espacio aporta a la higiene y seguridad alimentaria.

RECOMENDACIONES

Riesgos a la no buena limpieza es que queden residuos y por ende son agentes de contaminación para la siguiente actividad del manipulador, y realizar mantenimiento periódico de las mesas y así garantizar su desempeño y prolongar la vida útil. Implementar progresivamente la propuesta planteada.

BIBLIOGRAFÍA

- Abreu, e. a. (2014). El Método de la Investigación. doi:[http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9\(3\)195-204.pdf](http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9(3)195-204.pdf)
- Bailón, J. C. (2025). *LA SATISFACCIÓN LABORAL Y SU INCIDENCIA EN EL SECTOR GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE MANABÍ - ECUADOR*. Universidad de Córdoba.
- Castillo Rojas, S. V. (2025). *Teoría Fundamentada y recolección de datos*. D. R. © Universidad Nacional Autónoma de México. doi:https://ru.iibi.unam.mx/jspui/bitstream/IIBI_UNAM/1133/1/09_tendencias_prospectiva_selene_castillo.pdf
- Cedeño Aguas, C. A. (2025). *Implementación de mejora para el taller laboratorio de gastronomía ecuatoriana*. Repositorio ULEAM.
- Hitzler, R., & Honer, A. (2020). *LOS MÉTODOS CUALITATIVOS*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Jurídicas. doi:<https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/13/6180/6.pdf>
- Lopez, B. J. (2023). *GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL RESTAURANTE ELCARBÓN, BAGUA GRANDE – AMAZONAS. CHACHAPOYAS – PERÚ*.
- Maryuri Elizalde, et al. (2025). La salud ocupacional y la protección de los derechos laborales, en el Cantón Ambato. *Polo del Conocimiento*, 10(5), 2743-2767. doi:<https://doi.org/10.23857/pc.v10i5.9598>
- Miguel Medina, et al. (2023). *Metodología de la investigación: Técnicas e instrumentos de investigación*. Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú S.A.C. doi:<https://doi.org/10.35622/inudi.b.080>
- Pérez, Z. P. (2011). Los diseños de método mixto en la investigación en educación:

Una experiencia concreta. *Revista Electrónica Educare* , XV(1), 15-29.
doi:<https://www.redalyc.org/pdf/1941/194118804003.pdf>
UNADE Universidad . (25 de octubre de 2024). *Cuadro comparativo: herramienta clave para tomar decisiones informadas.*
doi:<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9060875>

Anexo 1




ANEXOS





Anexo 2

Proformas de entidades comerciales



METALMECANICA GARCIA
Calle Eloy Alfaro Cda: "Nueva Luz"
Cel: 0986090932
RUC: 1307418333001
CALDERON - MANABI - ECUADOR

Proforma.

Manabí - Portoviejo, 26 de enero del 2026.
Dirección: Portoviejo
Cliente: Mónica Dayana Zambrano Quimis

Elaboración de mesas de trabajo.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VALOR
Dos mesas construidas en acero inoxidable grado alimenticio 304 con láminas de espesor 1mm y estructura en tubería de 1 pulgada x 1.5m mm de espesor. Dimensiones: • 2m de largo • 0.55m de profundidad • 1m de alto	2	\$500#
TOTAL		\$500#

Forma de pago: 60% de anticipo y 40 % a la entrega.

Ernán García C.
Firma

UNICERO VENTA Y FABRICACIÓN DE EQUIPOS INDUSTRIALES PARA EL ÁREA GASTRONOMICA

RUC 1716110117001

PROFORMA

ORDEN DE TRABAJO

0001082

Señor(es): **MONICA DAYANA ZAMBRANO QUIMIS**
Dirección: **BAHIA DE CAPAQUEZ**
Teléfono: **0981070023**
R.U.C./I.: **1755595442**

FECHA DE EMISIÓN			FECHA DE ENTREGA		
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO
21	01	2026			

Cant.	DESCRIPCIÓN	V. Unit	V. Total
1	MESA DE TRABAJO CENTRAL * ESTRUCTURADA EN ACERO INOX * 1 PISO EN LA PARTE INFERIOR * 4 PARANTES EN TUBO REDONDO * 4 NIVELADORES MEDIDAS 200X60X100CM.		270

FORMAS DE PAGO

EFFECTIVO DINERO ELECTRONICO

TARJETA DE CREDITO / DEBITO OTROS

Abono Saldo

FIRMA CLIENTE _____

FIRMA AUTORIZADA _____

Subtotal \$ _____

I.V.A. 0% _____

I.V.A. 12% _____

TOTAL \$ \$270



Mesas en acero inoxidable



\$290

2 METROS • 60 CM DE ANCHO • ESPESOR DE 1 MM

Medida:

- 2 metros de largo
- 60 cm de ancho
- 90 cm de alto

Espesor:

- 1 milímetro



\$240

2 METROS • 60 CM DE ANCHO • ESPESOR DE 0,70 MM

Otra opción disponible:

- 2 metros de largo
- 60 cm de ancho

Espesor:

- 0,70 milímetros

Estructura:

- Enmarcado con tubo
- Refuerzo tubular en el centro

Fabricamos bajo pedido

Información: 095 911 2145

UNICERO VENTA Y FABRICACIÓN DE EQUIPOS INDUSTRIALES PARA EL ÁREA GASTRONOMICA

RUC 1716110117001

PROFORMA

ORDEN DE TRABAJO

0001090

Señor(es): **MONICA DAYANA ZAMBRANO QUIMIS**
Dirección: **BAHIA DE CAPAQUEZ**
Teléfono: **0981070023**
R.U.C./I.: **1755595442**

FECHA DE EMISIÓN			FECHA DE ENTREGA		
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO
22	02	2026			

Cant.	DESCRIPCIÓN	V. Unit	V. Total
1	MESA DE TRABAJO CENTRAL * UN PISO EN LA PARTE INFERIOR * CUATRO PARANTES EN TUBO * CUATRO NIVELADORES MEDIDAS 100 X 100 X 90 CM.		\$230
1	MESA DE TRABAJO CENTRAL * UN PISO EN LA PARTE INFERIOR * SEIS PARANTES EN TUBO REDONDO * SEIS NIVELADORES MEDIDAS 200 X 60 X 90 CM.		\$270

FORMAS DE PAGO

EFFECTIVO DINERO ELECTRONICO

TARJETA DE CREDITO / DEBITO OTROS

Abono Saldo

FIRMA CLIENTE _____

FIRMA AUTORIZADA _____

Subtotal \$ _____

I.V.A. 0% _____

I.V.A. 12% _____

TOTAL \$ \$500

"GRAFICAS FREPPAL" TELF: 0999 845 183 R.U.C. DEL 0001001 AL 0001100

Anexo 3

Cuadro comparativo de Proveedores

Marca de las mesas	Diámetro	Características	Garantía	Costo
UNIACERO	260x100	Acero inoxidable, piso en la parte inferior, 4 parantes de tubos redondos, 4 niveladores, estructura de acero	No	\$ 270.00
METALMECANICA GARCIA.	1mm de estructura de tubería de 1 pulgada x 1.5 mm de espesor, con dimensión de 2 metros de largo de 0,55 m de profundidad, 1 un metro de alto.	Acero inoxidable, de grado alimenticio 304 en lamina de espesor.	No	\$ 500.00
TECNINDUSTRIAL	60 cm de ancho, 90 cm de altura, espesor de un milímetro.	Acero inoxidable, 2 metros de largo	No	\$ 290.00
UNIACERO	Medias de 100x100 x90 cm. Acero inoxidable, piso en la parte inferior, 6 parantes en tubo redondos 6 niveladores y medias de 200x60x90	Acero inoxidable, piso en la parte inferior, 4 parantes de tubo redondos, 4 niveladores.	No	\$ 500.00