



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ – EXTENSIÓN
PEDERNALES**

**UNIDAD ACADÉMICA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA,
EDUCACIÓN VIRTUAL Y OTRAS MODALIDAD DE ESTUDIO**

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÍTULO:

**IMPLEMENTACIÓN DE UTENSILIOS Y MENAJE DE COCINA PARA EL
DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE
GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES**

AUTOR:

ANGIE MELISSA SUAREZ SALAZAR

TUTOR:

ING. TATIANA VERA CALDERON, MG.

PEDERNALES – ECUADOR

2025

CERTIFICACIÓN

En la calidad de docente tutor de la Extensión Pedernales de la Universidad Laica "Eloy Alfaro de Manabí" CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el Proyecto integrador, bajo la autoría del estudiante Suarez Salazar Angie Melissa, bajo la opción de titulación Proyecto Integrador, con el tema: "IMPLEMENTACIÓN DE UTENSILIOS Y MENAJE DE COCINA PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES".

La presente investigación ha sido desarrollada en el apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometidos a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Lo certifico.


Ing. Tatiana Vera Calderon, Mgs.

TUTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN



CERTIFICACION DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACION

El tribunal evaluador Certifica:

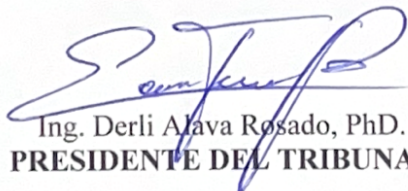
Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: “IMPLEMENTACIÓN DE UTENSILIOS Y MENAJE DE COCINA PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES”.

Realizado y concluido por Suarez Salazar Angie Melissa ha sido revisado y evaluado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera antes mencionado cumple con los requisitos académicos, científicos y formales suficientes para ser aprobado.

Pedernales, 25 de febrero del 2026.

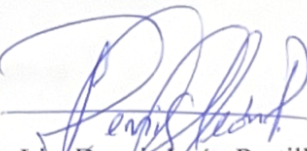
Para dar testimonio y autenticidad firman:



Ing. Derli Alava Rosado, PhD.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Lic. Eliana Mera Bravo, Mg.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Lic. Dennis León Portilla, Mgs.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

DERECHOS DE AUTORIA

Yo, Angie Melissa Suarez Salazar, con cedula de ciudadanía N° 1350688956, declaro que el presente trabajo de titulación: “IMPLEMENTACIÓN DE UTENSILIOS Y MENAJE DE COCINA PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existente y respetando los derechos intelectuales de terceros considerados en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaro que las ideas y contenidos expuestos en el presente trabajo son de mi autoría, en virtud de ellos me declaro responsable del contenido, veracidad y alcance de la investigación antes mencionada.



Angie Melissa Suarez Salazar

C.C.: 1350688956

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a quien camino conmigo desde el inicio.

A mi familia, que, con su voto de confianza, me dio fuerza para continuar incluso cuando el cansancio parecía mas grande que el ánimo. Por acompañarme en cada paso, gracias por recordarme que no estoy sola, por escuchar mis dudas y celebrar mis pequeños avances.

Dedico este esfuerzo a mí misma, y a las personas que me inspiraron a creer en mis capacidades y a no renunciar a mis sueños.

Este logro es mío, pero también de ustedes, que fueron guía, apoyo y compañía en este proceso.

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a Dios y a mi familia, por su paciencia y por acompañarme en todo este tiempo, incluso en los momentos más complejos. Su confianza ha sido una motivación constante.

A mis docentes, quienes compartieron sus conocimientos con dedicación y exigencias. Gracias por orientarme con claridad, por sus comentarios oportunos y enseñarme a mirar cada detalle con un sentido crítico.

A mis amigos y compañeros, por las conversaciones y las risas, durante todo este proceso. Cada uno contribuyó a que este recorrido fuera más significativo.

Finalmente agradezco a todas las entidades que brindaron información para el desarrollo de esta investigación, sin su colaboración este trabajo no habría sido posible.

A todos, gracias por acompañarme en este capítulo tan importante de mi formación.

RESUMEN

Esta investigación se enfoca en implementar una batería de cocina profesional en el laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales, para mejorar las condiciones de enseñanza, y el desarrollo de las prácticas técnicas de los estudiantes. A base de la falta de batería de cocina la implementación se basará de distintos utensilios esenciales, tales como: ollas de presión, sartenes de mango largo, utensilios con recubrimiento de teflón, ollas de uso profesional, cucharas de madera de diferente tamaño, cucharas, espátulas, espumaderas y coladores de acero inoxidable. La selección de este equipamiento resulta esencial para mejorar los procesos de seguridad alimentaria y mejorar la eficiencia de los estudiantes. De igual manera, se suma la importancia de tener herramientas profesionales, duraderas y acordes a el ámbito profesional, ya que estas son necesarias directamente en la calidad de los platos elaborados y en el rendimiento general del laboratorio gastronómico. Dando como resultado, un laboratorio bien equipado con utensilios profesionales que cumplirán con los estándares de calidad. Se pretende fortalecer la formación técnica en gastronomía.

Además, la implementación de una batería de cocina profesional no solo representa una mejora en infraestructura, sino también un avance significativo en la experiencia formativa de los estudiantes. Contar con utensilios adecuados permite que las prácticas se desarrollen en un entorno más organizado, seguro y acorde a las exigencias del sector gastronómico actual.

PALABRAS CLAVES: Batería de cocina, laboratorio gastronómico, implementación, seguridad alimentaria, formación técnica.

ABSTRACT

This research focuses on the implementation of professional utensils in the gastronomy laboratory of the Pedernales extension, to improve teaching conditions and the development of students' technical practices. Due to the absence of kitchen utensils, the implementation will be based on different essential utensils, such as: pressure cookers, long-handled pans, Teflon-coated utensils, pots for professional use, wooden spoons of different sizes, spoons, spatulas, skimmers and stainless steel strainers. The selection of this equipment is essential to improve food safety processes and improve student efficiency. Similarly, the importance of having professional and durable tools according to the professional field is added, since these are necessary directly for the quality of the prepared dishes and for the general performance of the gastronomic laboratory. This results in a well-equipped laboratory with professional utensils that will meet quality standards. The objective is to strengthen technical training in gastronomy.

Furthermore, the implementation of a professional cookware set not only represents an improvement in infrastructure, but also a significant advancement in the students' educational experience. Having appropriate utensils allows practical activities to be carried out in a more organized and safe environment, aligned with the current demands of the gastronomic sector.

KEY WORDS: Kitchen utensils, gastronomic laboratory, implementation, food safety, technical training.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de implementación responde a la necesidad de fortalecer los espacios de práctica que produzcan condiciones reales del entorno profesional. En este sentido disponer de una batería de cocina profesional, no es un lujo, sino un elemento clave para asegurar que los estudiantes desarrollen habilidades culinarias acordes con las exigencias en el sector gastronómico. El uso adecuado del equipamiento especializado que permite aplicar las técnicas con mayor precisión y evita el proceso de aprendizaje. Tal como lo señala Johnson (2017), cuando el equipamiento es insuficiente, se limitan prácticas fundamentales y puede incidir negativamente en el nivel de competencia que se alcanza durante la formación académica.

Además de fortalecer la enseñanza práctica, un laboratorio impulsa la creatividad, favorece la innovación y ayuda a cumplir normas de seguridad alimentaria, aspectos fundamentales en la preparación de alimentos (World Association of Chefs Societies, 2019). Estas condiciones no solo mejoran en la calidad de las prácticas académicas, sino que también contribuye en la formación integral, quienes adquieren mayor confianza y dominio técnico.

La implementación de baterías de cocina profesional y la capacitación para, su uso correcto hace que los aprendices vivan experiencias más cercanas a las que enfrentarán en entornos laborales reales. Como resultado, se fortalecen sus capacidades para desempeñarse en cocinas de alta exigencia, aumentan los niveles de pertinencia y calidad educativa y, además, se impulsa el desarrollo de la Extensión Pedernales como un espacio que responde a las demandas actuales del campo gastronómico.

1.1. PROBLEMA

Actualmente, el laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales presenta una carencia de batería de cocina profesional. Esta situación limita el desarrollo de las prácticas culinarias, complicando y evitando que los estudiantes desarrollen las prácticas técnicas por la falta de utensilios, ya que son funcionales para las practicas diarias y su desempeño en la formación técnica, la falta de batería de cocina genera insatisfacción entre docentes y alumnos, afectando la calidad de la formación y reduciendo la competitividad de los egresados en el mercado laboral gastronómico.

Esta problemática genera limitaciones en el laboratorio gastronómico. Por ello, resulta indispensable atender esta necesidad, garantizando un entorno que promueva una formación integral, segura y acorde a los estándares profesionales actuales.

¿De qué manera la implementación de una batería de cocina profesional contribuirá a optimizar los procesos de enseñanza-aprendizaje en las practicas diarias dentro del laboratorio gastronómico?

1.2. JUSTIFICACIÓN

Según Torres y Vásquez (2020) sostienen que la disponibilidad de la batería de cocina en el laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales resulta determinante ya que el equipamiento adecuado es un elemento fundamental para garantizar una formación técnica de calidad en gastronomía, ya que facilita y fortalece el aprendizaje práctico. La implementación de una batería de cocina contribuye a fortalecer las competencias de los estudiantes, mejorando su desempeño práctico. Según García (2019) señala que la incorporación de estos equipos es fundamental para garantizar la eficiencia, seguridad e innovación en los procesos culinarios de los estudiantes. Al contar con la batería de cocina profesional, permitirá que el laboratorio de cocina sea más adecuado y completo para ofrecer las prácticas con estándares altos, seguros y con larga vida útil, con eso motivar y preparar a los estudiantes para su proceso formativo.

En este sentido, es importante reconocer que la formación gastronómica exige espacios que permitan a los estudiantes practicar de manera constante y con herramientas que reflejen la realidad del entorno laboral. La carencia de una batería de cocina adecuada no solo limita el desarrollo de habilidades técnicas, sino que también reduce las oportunidades de experimentar, innovar y perfeccionar cada preparación.

Este proyecto está alineado con la perspectiva investigación institucional que busca mejorar la infraestructura y recursos para la formación técnica profesional. La implementación de esta batería de cocina fortalece el compromiso y responde a las demandas del laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

Implementar una batería de cocina profesional, para mejorar el desarrollo de las practicas del laboratorio gastronómico.

1.3.2. Objetivos específicos

- Diagnosticar el estado actual del equipamiento del laboratorio para identificar las necesidades.
- Determinar la batería de cocina necesaria para el correcto desarrollo de prácticas y fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Orientar estrategias al uso adecuado de la batería de cocina, para garantizar su durabilidad y aprovechamiento correcto.

1.4. METODOLOGÍA

1.4.1. Procedimiento

Fase 1: En esta fase se realizará una entrevista con los estudiantes y docentes, con un diagnóstico detallado del laboratorio de gastronomía.

Este proceso incluirá:

- Observación directa del espacio e inventario existente.
- Entrevistas a los estudiantes y docentes, para delimitar los utensilios que usan con frecuencia.

Fase 2: La fase 2 permitirá identificar necesidades reales, planificar la adquisición de los recursos y garantizar su correcta implementación. El procedimiento se desarrollará en las siguientes etapas:

- Se realizará un estudio detallado del laboratorio de gastronomía.
- Revisión del inventario existente, con el propósito de identificar las carencias en cuanto a los utensilios necesarios para el desarrollo óptimo de las prácticas académicas.

Fase 3: Una vez instalada la batería de cocina profesional, se implementarán estrategias de mantenimiento, capacitación y control, tales como:

- Capacitación inicial dirigida a docentes y estudiantes.
- Plan de mantenimiento para prolongar la vida útil de los utensilios.

1.4.2. Técnicas

1.4.3. Observación Directa

La observación directa constituye un método de recolección de datos que asegura un examen sistemático y objetivo en una realidad particular, sin perturbar su funcionamiento normal (Tamayo & Tamayo (2012) este método se utilizó en la etapa de diagnóstico al observar el laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales, lo que facilitó un acercamiento real a las condiciones en las que se llevan a cabo las prácticas académicas. A través de este método, se analizó la distribución del espacio físico, el estado del equipamiento existente y la disponibilidad de los utensilios de cocina. El uso de este método fue relevante ya que permitió registrar inmediatamente las deficiencias, limitaciones y condiciones operativas en el laboratorio y fue una guía para la toma de decisiones y la planificación de la preparación e instalación de la batería de cocina profesional, de acuerdo a los requisitos, de acuerdo con los requisitos reales del entorno académico.

1.4.4. Métodos

Método Descriptivo

El método descriptivo busca describir las características de una situación, fenómeno o contexto específico, sin cambiar su entorno natural. Este enfoque facilita una comprensión definitiva del estado actual del objeto de investigación, así como las necesidades, fortalezas y limitaciones presentes en el entorno analizado (Bisquerra, 2014). Para la presente investigación el método descriptivo se empleó para examinar el estado del laboratorio de la Extensión Pedernales, con la observación sobre la disponibilidad y estado de la batería de cocina profesional. Fue posible presentar deficiencias, nivel de funcionalidad del equipo, así como el impacto en el desarrollo de las prácticas académicas a través de este enfoque. Esta técnica permitió establecer una visión objetiva de la realidad del laboratorio que puede guiar el proceso de planificación y ejecución de equipamiento culinario con el propósito de apoyar la mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Método deductivo:

El método deductivo se basa en el razonamiento, comenzando por hacer declaraciones generales y luego comprendiendo y explicando circunstancias. A su vez, con este método, se pueden implementar teorías, normas y principios establecidos en la investigación de un caso específico, que permite comprender la realidad observada y sustentar conclusiones de manera coherente. Para evaluar la relevancia de los aparatos gastronómicos profesionales dentro del proceso de formación, se empleó el método deductivo en este estudio. La situación específica del laboratorio gastronómico fue analizada en base a aspectos generales de la formación técnica, educación pedagógica de calidad y baterías de cocina profesional.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Hilo Conductor



Fuente: Elaboración propia (2025)

2.2. Definiciones

2.2.1. Bateria de cocina profesional

Una batería de cocina de las recetas y los ingredientes, existe un dialogo constante entre el cocinero y sus herramientas, es importante recalcar que los utensilios de cocina son indispensables. Por ello González y Méndez (2020), destacan que un laboratorio con el equipamiento adecuado motiva a los estudiantes, facilita y promueve el trabajo individual y en equipo.



Fuente: PriceSmart

2.2.2. Equipamientos que conforma la batería de cocina

El equipamiento que integra la batería de cocina profesional es diverso. No se trata de acumular utensilios, sino de seleccionar aliados estratégicos. Cada pieza cuenta con una historia de eficiencia: el acero inoxidable que garantiza la higiene y los fondos difusores que aseguran que el calor llegue a cada rincón del alimento, evitando que se quemé o maltrate. Esta anatomía es la que permite que el laboratorio gastronómico funcione perfectamente.

2.2.3. Función del equipamiento

La función de cada equipo en la batería de cocina trasciende la utilidad, su propósito fundamental es la optimización de la experiencia en la cocina. En conclusión, entender este hilo conductor es comprender que la formación técnica no solo se trata de aprender recetas, sino de establecer un vínculo consiente con la batería de cocina.

2.3. Antecedentes

La carrera de gastronomía de la extensión Pedernales está comprometida con el desarrollo de la formación técnica y profesional de jóvenes. Misma que tiene como misión implementar una batería de cocina que responda a las demandas dadas en el laboratorio gastronómico. La carrera de Gastronomía necesita contar con espacios equipados, que faciliten a los estudiantes poner en práctica los conocimientos impartidos por los profesores en las aulas.

El equipamiento del laboratorio de Gastronomía existente era insuficiente, y en muchos casos, inadecuado para las prácticas que forman parte del plan de estudios. Al no contar con los equipamientos necesarios los estudiantes debían compartir utensilios básicos, lo cual dificultaba el cumplimiento de los tiempos de cocción. Además, varios de los instrumentos disponibles no cumplían con los estándares de calidad ni con las normativas de higiene y seguridad requeridas para espacios de formación en manipulación de alimentos. Disponer de laboratorios correctamente equipados permite a los estudiantes

desarrollar competencias técnicas, operativas y procedimentales acordes a los requerimientos del sector gastronómico actual. Organización de las Naciones Unidas por la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2019).

La ejecución de este proyecto responde de forma directa a esta necesidad, se pretende transformar el espacio ya existente en un laboratorio funcional y completamente equipado, capaz de atender a las demandas reales del proceso académico.

2.4. Trabajos Relacionados

La evidencia académica ha demostrado que la tecnología que usamos en los laboratorios de gastronomía es crucial para el estándar de enseñanza. Varios de los estudios universitarios concluyeron que los estudiantes desarrollan habilidades técnicas mucho mejores con utensilios de cocina profesionales.

Como ilustración, Rodríguez y Salinas (2019) apoyan esta conclusión. Según el estudio, cuando no tienen los utensilios adecuados para implementar técnicas culinarias, los estudiantes pierden la motivación para aprender. No solo las herramientas funcionales mejoran el aprendizaje práctico, sino que los autores también argumentan que las herramientas preparan mejor a los futuros profesionales para el mercado laboral.

De manera similar, *Pérez et al. (2021)* sostiene que exploraron cómo la infraestructura está vinculada a la formación basada en competencias. Mostró que los laboratorios adecuados (todos en línea con el currículo) vinculan mejor la teoría con la práctica.

La insuficiencia de equipamientos fue considerada una demanda para el laboratorio gastronómico, esta carencia limitaba el desarrollo adecuado de las practicas académicas de los estudiantes, por lo tanto, hizo que nuestro proyecto sea mucho más urgente.

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Esta iniciativa nace como una respuesta directa y urgente a las deficiencias que encontramos en el equipo actual. La verdad es que, hoy, la falta de utensilios profesionales nos está limitando y no permite que los estudiantes realicen sus prácticas de forma eficiente. Para solucionar esto, haremos dos cosas clave:

Objetivo 1: Se realizó un diagnóstico del estado actual equipamiento del laboratorio de gastronomía respecto a las principales necesidades de la batería de cocina, donde se evidenció que existe la falta de ollas de presión, sartenes de mango largo, utensilios con recubrimiento de teflón, ollas de uso profesional, cucharas de madera de diferente tamaño, cucharetas, espátulas, espumaderas, coladores de acero inoxidable y coladores tipo chino.

N.º	Utensilios	1-2	3-4	4-5	6-7...
1	Ollas de presión y profesionales				
2	Sartenes de mango largo				

3	Utensilios con recubrimiento de teflón				
5	Cucharas de madera, cucharas y espátulas				
6	Coladores, espumaderas de acero inoxidable				

Objetivo 2: Se diseño y determino los equipos necesarios para el correcto desarrollo de las practicas culinarias. Y se procedió a elegir una batería de cocina profesional, que sean de buena calidad, funcional y duraderos.

3.1. Diseño del plan de implementación

Para la dotación del laboratorio gastronómico se definió un conjunto de implementos básicos que responden a las necesidades de las practicas académicas. Los utensilios seleccionados permiten el correcto desarrollo de técnicas culinarias bajo condiciones seguras y profesionales:

- **Ollas a presión:** Destinadas a reducir los tiempos de cocción y garantizar procesos eficientes y controlados, esenciales en la formación gastronómica. Como lo indica McGee, H. (2009) Su principal utilidad es ablandar alimentos duros.



Fuente: Elaboración propia (2025)

- **Sartenes de mango largo:** Adecuadas para procedimientos de sellado y dorado. Además, Fernández-Armesto (2010). Dice que facilitan un control preciso durante la cocción, permitiendo, mover o voltear los alimentos con mayor precisión.



Fuente: Pacifiko.com

- **Ollas de uso profesional:** Permiten realizar procesos uniformes y controlados, siendo fundamentales para las preparaciones eficientes de alimentos en cocinas industriales y gastronómicas debido a su resistencia y capacidad térmica (The Culinary Institute of America, 2011)



Fuente: Promart

- **Utensilios de madera:** McGee (2009) señala que los utensilios de madera pueden utilizarse de manera segura en la cocina.



Fuente: TiendaMania

- **Utensilios de manipulación:** Cumplen con la función de filtrar, escurrir y separar ingredientes, de acuerdo con Montañe (2011), estos utensilios son esenciales en la cocina profesional.



Fuente: Promart

3.2. Justificación Técnica

Cada utensilio que hemos seleccionado no es casualidad; responde a la necesidad para las prácticas de Gastronomía. Es la única forma de que los estudiantes puedan las técnicas culinarias que pide el plan de estudios. En términos prácticos, esto significa:

- **Versatilidad:** La variedad de tamaños, formas y materiales que escogimos hace posible que los estudiantes realicen de todo, desde cocciones rápidas hasta procesos complejos que exigen mucha precisión.
- **Durabilidad y Resistencia:** La batería de cocina profesional fue elegida por su calidad, con el fin de prolongar su vida útil y no tener que reemplazar constantemente.
- **Seguridad en el Manejo:** Incluimos utensilios de madera, que son fundamentales. Ayudan a prevenir reacciones químicas raras con ciertos alimentos, y, crucialmente, protegen las superficies sensibles de ollas y sartenes, alargando la vida útil de toda la batería.

Tabla 1 Cronograma de actividades

Cronograma de ejecución de actividades		
Actividad	Duración	Responsable
Análisis de requerimientos y evaluaciones de proveedores	2 semanas	Responsables del proyecto
Proceso de compra del equipamiento	1 semana	Departamento de adquisición
Recepción, verificación y control de calidad	1 semana	Equipo técnico
Organización, distribución e instalación del equipamiento	1 semana	Personal de laboratorio

3.3. Presupuesto y gestión de recursos

Se formuló un presupuesto técnico sustentando en cotizaciones actualizadas de proveedores calificados. Dicho presupuesto contempla:

- Valores unitarios y globales correspondientes a ollas, sartenes, entre otros.
- Costos complementarios asociados al transporte.
- Un porcentaje de contingencia equivalente al 15% destinados a cubrir cualquier imprevisto

Tabla 2

N.º	Proveedor	Descripción	Valor
1	Importadora Castro	Ofrece una amplia variedad de utensilios.	\$ 600

2	Irvix	Ofrece herramientas duraderas y adaptadas a las necesidades del laboratorio, pero no hay todo lo requerido.	\$ 175
3	Equindeca	Ofrece lo requerido, pero sale del presupuesto.	\$ 2.000

Selección de proveedor

- Importadora castro fue la elegida debido a que ofrece una amplia variedad de utensilios de cocina en acero inoxidable. Además, sus productos se ajustan al presupuesto establecido.

Se estableció un procedimiento técnico estructurado que comprende las siguientes acciones:

- Comprobación técnica de cada utensilio, verificación de su estado físico, funcionamiento.

Fase 3: Orientar estrategias y capacitaciones para el uso adecuado de la batería de cocina, para garantizar su durabilidad y correcto aprovechamiento pedagógico.

- Registro documental y fotográfico de los implementos adquiridos, con el fin de respaldar el control de calidad y facilitar la trazabilidad del equipamiento.
- Elaboración de lineamientos básicos de mantenimiento, para asegurar el uso adecuado y prolongar la vida útil del equipamiento.

3.4. Capacitación y uso inicial

- Se realizarán talleres sobre el uso correcto y seguro y de la batería de cocina profesional.
- Adecuarse al uso correcto del nuevo equipamiento dentro de las actividades académicas.
- Aplicar procedimientos de limpieza y mantenimiento.

3.5. Seguimiento y evaluación continua

- Un monitoreo semestral para verificar el mantenimiento del equipamiento implementado.
- Encuestas para docentes y estudiantes.

Tabla 3:Tabla de seguimiento

TABLA DE SEGUIMIENTO				
Criterio de evaluación	Aspecto evaluado	Periodicidad	Unidad responsable	Resultados esperados
Condición del equipamiento	Inspección física y verificación operativa de los utensilios	Semestral	Coordinación del laboratorio	Identificación temprana de desgastes, fallas o daños
Nivel de satisfacción de los usuarios	Aplicación y encuestas a docentes y estudiantes	Semestral	Comité o equipo de evaluación	Oportunidades de mejora en el uso del equipamiento
Mantenimiento preventivo	Limpieza técnica	Semestral	Personal técnico del laboratorio	Registro sistemático

Fuente: elaboración propia (2025)

Esta sección discute el diagnóstico realizado para identificar las necesidades y limitaciones relacionadas con el menaje del laboratorio gastronómico. Para este propósito, se analizan los resultados obtenidos del inventario disponible, así como de

entrevistas. A través de esto, se determinaron los requisitos técnicos mínimos necesarios para asegurar el desarrollo adecuado de prácticas culinarias con estándares profesionales.

- Evaluación del inventario actual de utensilios
- Detección de deficiencias y limitaciones operativas
- Definición de criterios técnicos para la adquisición de equipos

Posteriormente, se presenta una propuesta para la implementación, detallando los procesos necesarios para la adquisición e instalación del menaje. En esta sección se mencionan la selección de proveedores, la verificación de calidad, la organización del material dentro del laboratorio y la planificación de los recursos económicos y el tiempo requerido para ejecutar el proyecto.

- Selección técnica y cotización
- Organización y distribución del equipo en el espacio físico del laboratorio
- Programación de actividades y estructuración del presupuesto

Por último, se diseña el plan de capacitación para garantizar el uso adecuado y seguro del equipo implementado. Esta sección describe el contenido de la capacitación, las estrategias metodológicas y los tiempos de formación, además de establecer mecanismos de control y evaluación continua que aseguren el correcto uso del equipo y la sostenibilidad del proyecto a largo plazo.

- Desarrollo del plan de capacitación y materiales de apoyo
- Organización de talleres y prácticas de formación
- Implementación de un sistema de monitoreo y evaluación continua

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

Se logro realizar un diagnostico detallado de las necesidades en el laboratorio de gastronomía, identificando las carencias existentes.

Se diseño y determino un plan de implementación que permitió la adecuada implementación de la batería de cocina profesional, asegurando que el laboratorio cuente con todo el equipamiento adecuado.

Promover el uso adecuado de la batería de cocina, esto permite cuidarla, aprovecharla y fomentar en los estudiantes.

4.2. Recomendaciones

Para la implementación de la batería de cocina profesional, se estableció una adecuada gestión, con el fin de mejorar las condiciones de la práctica y fortalecer la formación de los estudiantes.

Integrar el uso y mantenimiento de la batería de cocina, con el fin de prolongar la vida útil de los utensilios, Asimismo, es fundamental ofrecer capacitaciones para docentes y estudiantes, orientadas al uso correcto y seguro de los utensilios.

Finalmente, se implementará un sistema de control, para llevar el seguimiento adecuado de la batería de cocina, adaptando hábitos responsables en el manejo y cuidado de los utensilios, por lo tanto se facilita su administración y control cuando sea necesario.

CAPÍTULO V: BIBLIOGRAFÍA

Álvarez, R., & Soto, M. (2019). *Didáctica aplicada a la formación gastronómica*. Editorial Universitaria.

Chiavenato, I. (2017). *Gestión del talento humano por competencias*. McGraw-Hill Education.

Díaz, L., Pérez, J., & Morales, A. (2021). Importancia del equipamiento en los laboratorios de formación técnica. *Revista Latinoamericana de Educación Técnica*, 14(2) 45-58.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016). *Guía de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos*. FAO.

González, P., & Méndez, R. (2020). Infraestructura educativa y aprendizaje práctico en carreras gastronómicas. *Revista de Educación Superior*, 49(3), 87-101.

World Association of Chefs Societies. (2019). *Standards for culinary education and training*. WACS

Torres, E., & Álvarez, S. (2020). Espacios de aprendizaje práctico y calidad educativa en gastronomía. *Revista de Investigación Educativa*, 38(2), 211-226.

Salazar, H., & Peña, D. (2019). Diseño y funcionamiento de laboratorios gastronómicos en instituciones de educación superior. *Revista Científica de Gastronomía y Turismo*, 5(1), 33-47.

Molina, J. (2018). *Aprendizaje significativo y práctica profesional en la educación técnica*. Ediciones Académicas.

López, C., & Andrade, V. (2022). Formación por competencias en la educación superior gastronómicas. *Revista Iberoamericana de Educación*, 88(1), 119-134.

Anexo 2:

