



**Uleam**  
UNIVERSIDAD LAICA  
ELOY ALFARO DE MANABÍ

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

**UNIDAD ACADÉMICA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y  
TECNOLÓGICA, EDUCACIÓN VIRTUAL Y OTRAS  
MODALIDADES DE ESTUDIO  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**TÍTULO:**

**IMPLEMENTACIÓN DE BATERÍAS DE COCINA INDUSTRIALES  
PARA LAS PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA  
DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES**

**AUTOR:**

**JHORDY ABRAHAN ZAMBRANO ROJAS**

**TUTORA:**

**LCDA. ELIANA PILAR MERA BRAVO, MGS.**

**PEDERNALES – ECUADOR**

**2026**

## 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 trabajo de investigación, bajo la autoría de estudiante ZAMBRANO ROJAS JHORDY ABRAHAN, bajo la opción de titulación Proyecto Integrador, con el tema: "IMPLEMENTACIÓN DE BATERÍAS DE COCINA INDUSTRIALES PARA LAS 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.

  
Lcda. Eliana Mera Bravo, Mgs.

**TUTORA 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 BATERÍAS DE COCINA INDUSTRIALES PARA LAS PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES".

Realizado y concluido por el Sr. Jhordy Abrahan Zambrano Rojas 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 Alva Rosado, PhD.  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**



Lcdo. Dennis León Portilla, Mg  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



Ing. Tatiana Vera Calderon, Mg.  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

## DERECHOS DE AUTORIA

Yo, Jhordy Abrahan Zambrano Rojas con cedula de ciudadanía N° 1314113042, declaro que el presente trabajo de titulación: **“IMPLEMENTACIÓN DE BATERÍAS DE COCINA INDUSTRIALES PARA LAS 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.



---

Jhordy Abrahan Zambrano Rojas

**C.C.: 1314113042**

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto a Dios, por darme la fuerza para no rendirme cuando el camino se puso difícil y por permitirme cumplir una meta más en mi vida.

A mi familia, que ha sido mi motor en cada etapa. Gracias por su apoyo incondicional, por sus consejos, por confiar en mí incluso cuando yo mismo dudaba. Este logro también es de ustedes, porque detrás de cada esfuerzo siempre estuvieron acompañándome.

A mí mismo, por la constancia, por las noches de trabajo, por no abandonar el objetivo y por creer que sí era posible llegar hasta aquí.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero expresar mi profundo agradecimiento a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Extensión Pedernales, por brindarme la oportunidad de formarme profesionalmente y permitirme desarrollar este proyecto que aporta al fortalecimiento del laboratorio de gastronomía.

A mi tutora, Lcda. Eliana Pilar Mera Bravo, Mg., gracias por su guía, paciencia y orientación durante todo el proceso. Su acompañamiento fue clave para que este trabajo se consolide de manera adecuada.

A mis docentes, por cada enseñanza compartida dentro y fuera del aula. Cada clase, cada práctica y cada consejo fueron parte fundamental de mi crecimiento académico y profesional.

Y finalmente, a todas las personas que de una u otra manera fueron parte de este proceso, gracias por el apoyo y la motivación constante. Este proyecto no solo representa un requisito académico, sino el resultado de esfuerzo, aprendizaje y compromiso.

## Contenido

<b>IMPLEMENTACIÓN DE BATERÍAS DE COCINA INDUSTRIALES PARA LAS PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES .....</b>	<b>1</b>
Resumen .....	4
Palabras clave:.....	4
Abstract.....	5
Keywords:.....	5
<b>CAPÍTULO I .....</b>	<b>6</b>
Introducción.....	6
Problema.....	7
Justificación.....	8
Objetivos.....	9
Objetivo general.....	9
<b>METODOLOGÍA .....</b>	<b>10</b>
Tipo de investigación.....	11
Procedimiento.....	11
Fase de diagnóstico del laboratorio .....	12
Fase de análisis del equipamiento requerido.....	13
Fase de implementación .....	13
Técnicas de investigación.....	14
Método de investigación.....	15
<b>CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>16</b>
Hilo Conductor .....	16
Baterías de cocina industriales.....	16
Importancia del equipamiento industrial en la formación gastronómica .....	17
Ollas industriales.....	18
Figura 1 .....	19
Pailas de gran capacidad .....	20
Figura 2 .....	20
Tamaleras industriales .....	21
Figura 3 .....	22
<b>CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....</b>	<b>23</b>
<b>OBJETIVO 1.....</b>	<b>23</b>

Ficha de Observación .....	24
OBJETIVO 2.....	24
Investigación de proveedores .....	25
Tabla 1.....	25
OBJETIVO 3.....	27
Selección del proveedor .....	27
Proceso de adquisición e implementación.....	28
Impacto académico .....	30
Impacto técnico y operativo.....	31
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	34
Conclusiones .....	34
Recomendaciones .....	35
Anexos.....	36

## **Resumen**

El objetivo general del presente proyecto fue implementar baterías de cocina industriales en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, con la finalidad de fortalecer el desarrollo de las prácticas académicas y mejorar las condiciones técnicas del proceso formativo. La metodología aplicada correspondió a un enfoque descriptivo y de carácter aplicado, sustentado en la observación directa del laboratorio, la revisión documental de la malla curricular y el análisis técnico del equipamiento requerido, lo que permitió identificar de manera objetiva las necesidades existentes y orientar la ejecución del proyecto. Como resultados, se evidenció que la incorporación de ollas industriales, pailas de gran capacidad y tamaleras permitió optimizar los procesos operativos, facilitar la preparación de alimentos en grandes volúmenes y recrear escenarios reales de cocina colectiva y catering, fortaleciendo las competencias técnicas, organizativas y profesionales de los estudiantes. Además, se mejoraron las condiciones de higiene, seguridad y eficiencia durante las prácticas académicas. En conclusión, la implementación de baterías de cocina industriales contribuye de manera significativa al fortalecimiento del aprendizaje práctico, eleva la calidad de la formación gastronómica y permite alinear el proceso educativo con las exigencias del entorno laboral, consolidando una formación integral acorde con los estándares de la educación superior tecnológica.

## **Palabras clave:**

Implementación, baterías de cocina industriales, prácticas, laboratorio de gastronomía

**Abstract**

The general objective of this project was to implement industrial cookware sets in the gastronomy laboratory of the Pedernales Extension, in order to strengthen the development of academic practical activities and improve the technical conditions of the training process. The methodology applied followed a descriptive and applied approach, supported by direct observation of the laboratory, documentary review of the curriculum, and technical analysis of the required equipment, which allowed the objective identification of existing needs and guided the execution of the project. As results, it was evidenced that the incorporation of industrial pots, large-capacity pans, and steamers optimized operational processes, facilitated food preparation in large volumes, and recreated real scenarios of collective cooking and catering services, strengthening students' technical, organizational, and professional competencies. In addition, improvements were observed in hygiene, safety, and efficiency during academic practices. In conclusion, the implementation of industrial cookware sets contributes significantly to the strengthening of practical learning, enhances the quality of gastronomic education, and aligns the educational process with labor market demands, consolidating comprehensive training in accordance with the standards of technological higher education.

**Keywords:**

implementation, industrial cookware, practical training, gastronomy laboratory.

## CAPÍTULO I

### **Introducción**

La formación académica en gastronomía se caracteriza por su enfoque eminentemente práctico, donde el aprendizaje se consolida a través de la ejecución constante de técnicas culinarias en espacios especializados. En este contexto, el laboratorio de gastronomía constituye el escenario principal para el desarrollo de competencias técnicas, organizativas y profesionales que permiten a los estudiantes enfrentar con solvencia las exigencias del entorno laboral. La calidad del proceso formativo depende no solo del contenido curricular, sino también de las condiciones físicas, el equipamiento y el mobiliario disponibles para la realización de las prácticas (Aranceta Bartrina, 2020).

En la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí Extensión Pedernales, el laboratorio de gastronomía cumple una función fundamental dentro del proceso educativo; sin embargo, se han identificado limitaciones relacionadas con la disponibilidad e idoneidad de las mesas de trabajo destinadas a las actividades culinarias. Esta situación ha generado dificultades en la organización del espacio, la distribución de los estudiantes y el desarrollo eficiente de los procesos prácticos, afectando aspectos esenciales como la higiene, la ergonomía y la seguridad durante las prácticas académicas.

## **Problema**

La formación académica en la carrera de Gastronomía requiere espacios de aprendizaje donde la práctica sea el eje central del proceso educativo, así el dominio de técnicas culinarias no solo depende del conocimiento teórico, sino también del uso adecuado de equipos y utensilios que permitan simular escenarios reales del ámbito profesional, especialmente aquellos relacionados con la producción gastronómica a mediana y gran escala.

En la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí Extensión Pedernales, la carrera de Gastronomía presenta limitaciones en el laboratorio culinario debido a la ausencia de baterías de cocina industriales, específicamente ollas industriales, pailas de gran capacidad y tamaleras destinadas a servicios de catering, además esta carencia dificulta el desarrollo de prácticas orientadas a la elaboración de alimentos en grandes volúmenes, lo cual es fundamental para asignaturas vinculadas a eventos, banquetes y cocina colectiva.

Como consecuencia, los estudiantes no logran ejecutar procesos culinarios similares a los que enfrentarán en el entorno laboral real, lo que restringe el fortalecimiento de habilidades técnicas, organizativas y operativas, esta situación incide esta situación incide directamente en la calidad de la formación práctica, limitando la preparación integral de los futuros profesionales y reduciendo su capacidad de respuesta frente a las las exigencias del sector gastronómico.

### **Justificación**

La implementación de baterías de cocina industriales en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales se fundamenta en la necesidad por la necesidad de fortalecer el componente práctico de la formación académica. El aprendizaje aprendizaje significativo en esta área depende, en gran medida, de la disponibilidad de equipos adecuados que permitan desarrollar técnicas culinarias en condiciones similares a las del entorno profesional.

Actualmente, la ausencia de ollas industriales, pailas de gran capacidad y tamaleras utilizadas en servicios de catering limita el desarrollo adecuado de las clases prácticas. Esta situación afecta la correcta ejecución de las actividades académicas y disminuye las oportunidades de aprendizaje experiencial, lo que repercute negativamente en la adquisición de competencias esenciales para el ejercicio profesional.

La incorporación de este equipamiento permitirá mejorar la planificación y ejecución de las prácticas culinarias, facilitando la preparación de alimentos en grandes volúmenes y promoviendo un aprendizaje más integral y aplicado. Además, beneficiará a la comunidad académica en su conjunto, ya que los estudiantes contarán con mejores recursos para su formación, los docentes dispondrán de herramientas adecuadas para la enseñanza y la institución fortalecerá la infraestructura del laboratorio gastronómico.

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

- Implementar baterías de cocina industriales dentro del laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales con el propósito de potenciar las prácticas .

### **Objetivos específicos**

- Identificar las necesidades específicas de baterías de cocina industriales necesarias para llevar a cabo las prácticas en el laboratorio de gastronomía de manera efectiva y profesional.
- Analizar los Costos y Características de Baterías de Cocina Industriales en el Mercado Ecuatoriano
- Ejecutar la implementación de baterías de cocina industriales en el laboratorio de gastronomía, con el fin de mejorar el proceso formativo y práctico de los estudiantes.

## METODOLOGÍA

De acuerdo con Rivero Fernández (2008) la metodología aplicada en el presente proyecto de implementación se estructuró con el propósito de responder de manera ordenada y coherente a la problemática identificada en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, relacionada con la carencia de baterías de cocina industriales, además al tratarse de un proyecto ejecutado, la metodología permitió articular el diagnóstico, el análisis técnico y la implementación efectiva del equipamiento, garantizando que cada fase respondiera a criterios académicos, técnicos y operativos, también este enfoque metodológico facilitó la correcta planificación del proceso, asegurando que la adquisición e incorporación de los utensilios industriales fortaleciera las prácticas formativas de los estudiantes (Rivero Fernández, 2008).

El diseño metodológico se orientó a vincular la teoría con la práctica, priorizando la observación directa del entorno educativo y el análisis de las condiciones reales del laboratorio, asimismo la metodología no se limitó a una descripción superficial, sino que permitió identificar con precisión las necesidades del espacio académico, las características del equipamiento requerido y la pertinencia de su implementación de esta manera, el proceso metodológico se convirtió en un instrumento clave para sustentar técnicamente la ejecución del proyecto y garantizar que los resultados obtenidos respondieran a los objetivos planteados.

### **Tipo de investigación**

El proyecto se desarrolló bajo un enfoque descriptivo de carácter aplicado, debido a que analizó una situación concreta existente en el laboratorio de Gastronomía y propuso una solución práctica mediante la implementación de baterías de cocina industriales. Según Tinto Arandes (2013) la investigación descriptiva permite caracterizar las condiciones actuales del laboratorio, identificar las limitaciones del equipamiento disponible y detallar las necesidades específicas para el desarrollo de prácticas culinarias a gran escala, además este tipo de investigación resultó adecuado al no buscar la comprobación de hipótesis, sino la mejora de un entorno académico específico (Tinto Arandes, 2013).

El carácter aplicado del proyecto se evidenció en la ejecución directa de la propuesta, cuyos resultados se tradujeron en acciones concretas orientadas al fortalecimiento de la infraestructura del laboratorio de gastronomía de esta manera, la investigación trascendió el plano teórico y generó un impacto tangible en el proceso formativo de los estudiantes, también la aplicación práctica de los hallazgos permitió mejorar las condiciones técnicas y organizativas del espacio académico, optimizando el desarrollo de prácticas acordes con las exigencias de la formación gastronómica profesional y garantizando una intervención efectiva en la realidad institucional.

### **Procedimiento**

El procedimiento metodológico del proyecto se desarrolló en fases secuenciales que permitieron organizar de manera sistemática el proceso de implementación de las baterías de cocina industriales, así cada fase fue diseñada para cumplir una función específica dentro del proyecto, asegurando coherencia entre el diagnóstico inicial, el análisis técnico del equipamiento y su posterior incorporación al laboratorio, además este procedimiento facilitó

una ejecución ordenada y controlada, evitando improvisaciones y garantizando que las decisiones tomadas respondieran a criterios académicos y operativos previamente establecidos.

El desarrollo por fases permitió además evaluar de forma progresiva los avances del proyecto, identificar posibles ajustes y asegurar que la implementación se alineara con los objetivos planteados, también la aplicación de este procedimiento metodológico contribuyó a una adecuada planificación de recursos, tiempos y actividades, fortaleciendo la viabilidad del proyecto y asegurando que la incorporación del equipamiento industrial se realizara de manera eficiente y pertinente para el contexto educativo de la Extensión Pedernales.

#### **Fase de diagnóstico del laboratorio**

La primera fase del procedimiento consistió en el diagnóstico del laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, el cual se realizó mediante observación directa del espacio físico y del equipamiento existente. Durante esta fase se analizó la disposición del laboratorio, el número de estudiantes por práctica, las asignaturas que se desarrollan en el espacio y el tipo de preparaciones culinarias que se ejecutan habitualmente. Este diagnóstico permitió identificar las limitaciones estructurales y operativas que afectaban el desarrollo de prácticas orientadas a la producción gastronómica en grandes volúmenes.

Asimismo, se constató que el laboratorio contaba únicamente con utensilios de cocina de uso doméstico, insuficientes para simular escenarios reales de servicios de catering y cocina colectiva, además la ausencia de ollas industriales, pailas de gran capacidad y tamaleras evidenció una brecha entre la formación académica y las exigencias del ámbito profesional, también esta fase resultó fundamental, ya que proporcionó información objetiva

y contextualizada que sirvió de base para justificar la necesidad de implementar baterías de cocina industriales como solución a la problemática detectada.

#### **Fase de análisis del equipamiento requerido**

Una vez identificado el estado del laboratorio, se desarrolló la fase de análisis del equipamiento requerido, cuyo objetivo fue determinar las baterías de cocina industriales más adecuadas conforme a criterios estrictamente técnicos, asimismo en esta etapa se evaluaron aspectos como la capacidad volumétrica de los utensilios, el tipo de material de fabricación, el espesor del acero o aluminio, la resistencia al uso intensivo y la facilidad de limpieza, así también se consideró la estabilidad estructural, la conductividad térmica y la compatibilidad con las fuentes de calor disponibles en el laboratorio.

Durante esta fase se definió la incorporación de ollas industriales de distintas capacidades, pailas reforzadas y tamaleras industriales, considerando su rendimiento térmico, durabilidad y versatilidad operativa, además se analizara la proporción entre volumen y número de estudiantes por práctica, así como la eficiencia en la distribución del calor y el control de cocción, también este estudio técnico permitió seleccionar utensilios funcionales, resistentes y adecuados a las condiciones físicas del laboratorio, garantizando coherencia entre las especificaciones del equipamiento y su aplicación operativa.

#### **Fase de implementación**

La fase de implementación consistió en la incorporación efectiva de las baterías de cocina industriales al laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, también en esta etapa se verificó que el equipamiento adquirido cumpliera con las características técnicas previamente definidas y que se adaptara adecuadamente al espacio disponible, asimismo la

implementación se realizó de manera planificada, asegurando que los utensilios fueran ubicados estratégicamente para facilitar su uso durante las prácticas académicas y garantizar condiciones de seguridad.

Asimismo, durante esta fase se socializó el uso adecuado del equipamiento con los docentes responsables de las asignaturas prácticas, con el fin de asegurar su correcta utilización y mantenimiento, así la implementación permitió que los estudiantes comenzaran a desarrollar prácticas culinarias con utensilios industriales, mejorando significativamente la calidad de las actividades académicas, además esta fase representó la materialización del proyecto, evidenciando el impacto directo de la metodología aplicada en el fortalecimiento del proceso formativo.

#### **Técnicas de investigación**

Para la ejecución del proyecto se emplearon técnicas de investigación cualitativas, siendo la observación directa la principal herramienta utilizada durante el proceso, también esta técnica permitió recopilar información real sobre las condiciones del laboratorio, el uso del equipamiento existente y las dinámicas de trabajo durante las prácticas académicas, asimismo la observación facilitó una comprensión integral del entorno educativo, evitando interpretaciones subjetivas y garantizando que las decisiones tomadas se basaran en datos concretos y verificables.

Además, se utilizó la revisión documental como técnica complementaria, mediante el análisis de documentos institucionales tales como la malla curricular, los sílabos de las asignaturas prácticas y los planes de clase de la carrera de Gastronomía, además esta técnica permitió examinar de manera sistemática los contenidos, las actividades prácticas

programadas y los requerimientos operativos establecidos en cada asignatura, también la información recopilada fue organizada y contrastada con los resultados de la observación directa, lo que permitió obtener un diagnóstico técnicamente sustentado y coherente con la estructura académica vigente.

### **Método de investigación**

El método de investigación aplicado fue el método deductivo, el cual permitió partir de principios generales relacionados con la formación gastronómica profesional y la importancia del equipamiento industrial, para llegar a conclusiones específicas aplicables al laboratorio de la Extensión Pedernales, también a través de este método se estableció que, para garantizar una formación práctica de calidad, era indispensable contar con utensilios similares a los utilizados en el ámbito laboral real, especialmente en contextos de cocina colectiva y catering.

Asimismo, el método deductivo permitió organizar de manera lógica la información obtenida durante el diagnóstico y el análisis técnico del equipamiento, estableciendo una secuencia coherente entre los fundamentos teóricos y las decisiones adoptadas en el proyecto, además a partir de principios generales sobre estándares de infraestructura gastronómica, se delimitaron criterios específicos para la selección de los utensilios industriales, también este procedimiento favoreció una toma de decisiones estructurada y técnicamente sustentada, asegurando que cada acción ejecutada estuviera alineada con parámetros académicos y operativos previamente definidos.

## CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

### Hilo Conductor



### Baterías de cocina industriales

Las baterías de cocina industriales constituyeron un elemento fundamental dentro del presente proyecto de implementación, debido a su relevancia en los procesos de producción gastronómica a gran escala, así estos utensilios se caracterizan por su resistencia, capacidad y durabilidad, siendo diseñados específicamente para un uso intensivo en entornos profesionales como restaurantes, comedores institucionales, servicios de catering y laboratorios académicos, además a diferencia de la cocina doméstica, las baterías industriales permiten trabajar grandes volúmenes de alimentos, manteniendo estándares de higiene, eficiencia y seguridad, aspectos indispensables para la formación técnica de los estudiantes de gastronomía (Garzón Osorio y Cardozo Vásquez, 2024).

En el entorno educativo las baterías de cocina industriales posibilitaron recrear situaciones auténticas del mundo laboral de modo que los alumnos pudieran llevar a cabo ejercicios ajustados a las demandas reales del campo gastronómico además su instalación dentro del laboratorio de la Extensión Pedernales surgió para satisfacer la urgencia de potenciar el aprendizaje activo con equipos apropiados para la preparación masiva de alimentos de esta forma las baterías industriales trascendieron su rol meramente funcional y se transformaron en recursos didácticos valiosos que impulsaron el fortalecimiento de habilidades técnicas organizativas y colaborativas.

Asimismo, el uso de baterías de cocina industriales permitió optimizar los tiempos de preparación y cocción durante las prácticas académicas, favoreciendo una mejor planificación de las actividades, asimismo la capacidad de estos utensilios facilitó la elaboración simultánea de preparaciones para grupos numerosos de estudiantes, lo que resultó especialmente relevante en asignaturas vinculadas a catering y eventos en este sentido, las baterías de cocina industriales representaron un componente clave para elevar el nivel técnico del laboratorio y garantizar una formación gastronómica alineada con la realidad profesional.

#### **Importancia del equipamiento industrial en la formación gastronómica**

El equipamiento industrial desempeñó un papel determinante en la calidad de la formación gastronómica, ya que permitió a los estudiantes interactuar con herramientas similares a las que encontrarán en su ejercicio profesional, así la enseñanza de la gastronomía, al ser una disciplina eminentemente práctica, requiere espacios y recursos que reproduzcan

condiciones reales de trabajo, posibilitando la aplicación efectiva de conocimientos teóricos en este sentido, la incorporación de equipamiento industrial fortaleció el proceso de enseñanza y aprendizaje al brindar experiencias formativas más completas y contextualizadas.

Durante el desarrollo del proyecto se evidenció que la ausencia de equipamiento industrial limitaba el alcance pedagógico de las prácticas, obligando a simplificar procedimientos y reducir volúmenes de producción, además esta situación afectaba la adquisición de habilidades esenciales como el control de porciones, la gestión de tiempos y la coordinación de procesos culinarios, también la implementación del equipamiento industrial permitió superar estas limitaciones, favoreciendo un aprendizaje más riguroso y cercano a la realidad del sector gastronómico, especialmente en servicios de cocina colectiva y producción a gran escala (Aranceta Bartrina, 2020).

### **Ollas industriales**

Las ollas industriales constituyeron uno de los elementos centrales dentro de las baterías de cocina implementadas en el laboratorio de gastronomía, así estos recipientes se caracterizan por su gran capacidad y resistencia, siendo utilizados para la cocción de preparaciones líquidas y semilíquidas como caldos, sopas, salsas, legumbres y guisos, además su diseño permite una distribución uniforme del calor y soporta un uso continuo, lo que las convierte en utensilios indispensables para la producción gastronómica en grandes volúmenes (Valenzuela B. y Valenzuela B, 2015).

**Figura 1**

*Caldero Industrial Umco Color gris tamaño 50cm*



Nota. Imagen de referencia

(UMCO ECUADOR, s.f.)

En el ámbito académico, las ollas industriales facilitaron el desarrollo de prácticas orientadas a la cocina colectiva, permitiendo que los estudiantes trabajaran con cantidades similares a las que se manejan en servicios de catering y comedores institucionales, también la utilización de ollas de diferentes capacidades posibilitó la planificación de recetas ajustadas al número de comensales, fortaleciendo habilidades relacionadas con la estandarización y el cálculo de insumos, asimismo este aprendizaje resultó fundamental para la formación integral de los futuros profesionales.

Asimismo, el uso de ollas industriales promovió la correcta aplicación de técnicas de cocción prolongada y control de temperaturas, aspectos esenciales en la gastronomía profesional, así los estudiantes aprendieron a manejar grandes volúmenes de alimentos de manera segura, aplicando buenas prácticas de higiene y prevención de riesgos en este sentido, las ollas industriales no solo cumplieron una función operativa, sino que aportaron

significativamente al desarrollo de competencias técnicas y de gestión culinaria dentro del laboratorio.

### **Pailas de gran capacidad**

Las pailas de gran capacidad representaron otro componente esencial dentro del equipamiento industrial implementado en el laboratorio de gastronomía, además estos utensilios se utilizan principalmente para preparaciones que requieren procesos de salteado, fritura o reducción, como arroces, carnes, mariscos y platos tradicionales, también su diseño amplio y profundo facilita la manipulación de grandes volúmenes de alimentos, garantizando una cocción uniforme y eficiente, lo cual es indispensable en la producción gastronómica a escala (Garzón Osorio y Cardozo Vásquez, 2024).

### **Figura 2**

*Paila Bordeada 42 Cm*



(MercadoLibre, s.f.)

Durante las prácticas académicas, las pailas de gran capacidad permitirán a los estudiantes aplicar técnicas culinarias propias de la cocina profesional, especialmente aquellas vinculadas a eventos y banquetes, asimismo el manejo de estos utensilios exigió

coordinación, trabajo en equipo y control de tiempos, fortaleciendo habilidades operativas fundamentales además, su uso permitirá elaborar preparaciones típicas de la gastronomía regional que requieren cocción en grandes recipientes, integrando la identidad culinaria al proceso formativo.

El empleo de pailas industriales también contribuyó a optimizar los recursos y reducir desperdicios durante las prácticas, al permitir una mejor distribución del calor y un control más preciso de las preparaciones, así este aspecto favoreció el aprendizaje de principios de eficiencia y sostenibilidad en la cocina en consecuencia, las pailas de gran capacidad se consolidaron como herramientas pedagógicas clave para el desarrollo de competencias técnicas, organizativas y culturales en la formación gastronómica.

### **Tamaleras industriales**

Las tamaleras industriales constituyeron un equipamiento especializado de gran relevancia dentro del proyecto de implementación, debido a su función específica en la cocción al vapor de alimentos, además este tipo de utensilio es ampliamente utilizado en la elaboración de tamales y otras preparaciones tradicionales, permitiendo una distribución homogénea del vapor y garantizando una cocción adecuada su estructura, generalmente de varios niveles, facilita la producción simultánea de grandes cantidades de alimentos, optimizando tiempo y recursos (Aranceta Bartrina, 2020).

**Figura 3**

*Tamalera Industrial Umco – 38 cm*



(LaGaleria, s.f.)

En el laboratorio de gastronomía, la incorporación de tamaleras industriales permitió fortalecer las prácticas relacionadas con la cocina tradicional y patrimonial, también los estudiantes pudieron aplicar técnicas ancestrales de cocción adaptadas a contextos profesionales, reconociendo la importancia de preservar la identidad cultural dentro de la formación académica.

### **CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA**

#### **OBJETIVO 1**

En este punto se realizó una investigación con el fin de determinar la necesidad de implementar baterías de cocina industriales en el laboratorio de gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Extensión Pedernales, tras constatar la ausencia de utensilios adecuados para la producción gastronómica a gran escala. Mediante la observación directa del laboratorio y la revisión del desarrollo de las prácticas académicas, se identificó que la falta de ollas industriales, pailas reforzadas, tamaleras y cacerolas arroceras limitaba significativamente la ejecución de procesos culinarios propios de servicios de catering, eventos y cocina colectiva.

La investigación permitió justificar la adquisición de baterías de cocina industriales fabricadas con materiales reforzados y de uso alimentario, debido a su resistencia, durabilidad y funcionalidad en entornos académicos, ya que permiten trabajar con volúmenes reales de producción y simular escenarios profesionales. En consecuencia, se estableció como prioritario seleccionar equipamiento industrial que responda a criterios técnicos, pedagógicos y de seguridad, alineados con las necesidades formativas de la carrera de Gastronomía.

### Ficha de Observación

Ítem	Descripción
<b>Universidad</b>	Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
<b>Extensión</b>	Pedernales
<b>Carrera</b>	Gastronomía
<b>Título del proyecto</b>	Implementación de baterías de cocina industriales para las prácticas en el laboratorio de gastronomía
<b>Objetivo</b>	Determinar las baterías de cocina industriales a implementar en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales
<b>Lugar</b>	Laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales
<b>Desarrollo</b>	Se realizó una observación directa del laboratorio para constatar la ausencia de baterías de cocina industriales y una investigación teórica para justificar su adquisición
<b>Observaciones</b>	La falta de utensilios industriales limita la producción gastronómica a gran escala y afecta la calidad de las prácticas
<b>Fuente</b>	Elaboración propia (2025)

### OBJETIVO 2

Para identificar a los proveedores más adecuados para la adquisición de las baterías de cocina industriales, se realizó una investigación de mercado a través de la revisión de proformas comerciales emitidas por distintos proveedores nacionales. Este procedimiento facilitó la comparación de precios, características técnicas, diversidad de artículos disponibles y términos de comercialización, garantizando una elección imparcial y bien

sustentada. Las proformas examinadas provenían de los proveedores Mi Bodega EC, Paragourmet y Cocindus, quienes presentaron equipos acordes con las necesidades específicas del laboratorio. La evaluación se enfocó en utensilios concretos tales como ollas industriales, pailas reforzadas, tamaleras industriales y cacerolas arroceras, analizando su capacidad, tipo de refuerzo y utilidad para fines educativos.

### **Investigación de proveedores**

Con el objetivo de identificar proveedores que ofrecieran baterías de cocina industriales acordes a las necesidades del laboratorio de gastronomía, se recopilaron tres proformas comerciales emitidas en el mes de diciembre de 2025. Estas proformas incluyeron una lista detallada de utensilios industriales con precios unitarios y totales, permitiendo una comparación directa entre las opciones disponibles en el mercado nacional.

Lista de proveedores de baterías de cocina industriales.

**Tabla 1**

*Lista de proveedores consultados*

<b>N.º</b>	<b>Proveedor</b>	<b>Descripción general del equipamiento</b>	<b>Total, aproximado</b>
1	Mi Bodega EC	Ollas industriales, pailas reforzadas, tamaleras y cacerolas arroceras	\$890,91
2	Paragourmet	Ollas industriales, pailas, tamaleras y arroceras reforzadas	\$885,85
3	Cocidas	Ollas industriales, pailas reforzadas, tamaleras y arroceras industriales	\$539,13





PROFORMA

Número: T25B9659

Mail: [ventas@bodega.ec](mailto:ventas@bodega.ec)  
Teléfono: (225) 26 767 6214  
Dirección: Av principal Juan Tanco  
Moaña: Ixtaxián Santa Adriana

Nombre: ULEAM Fecha: 18/12/2025

Dirección: Padernales Condición de pago: Efectivo

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio total
OLLA INDUSTRIAL REFORZADA # 20 PARA 20 LITROS	1	\$ 62.15	\$ 62.15
OLLA INDUSTRIAL REFORZADA #40 PARA 30 LITROS	1	\$ 75.10	\$ 75.10
PAILA INDUSTRIAL REFORZADA #45	1	\$ 50.20	\$ 50.20
PAILA INDUSTRIAL REFORZADA #50	1	\$ 50.00	\$ 50.00
PAILA INDUSTRIAL REFORZADA #60	1	\$ 76.25	\$ 76.25
PAILA INDUSTRIAL REFORZADA #70	1	\$ 215.00	\$ 215.00
CACEROLA APROCCERA INDUSTRIAL REFORZADA TIPO PAILA CON TAPA #24	1	\$ 20.00	\$ 20.00
CACEROLA APROCCERA INDUSTRIAL REFORZADA TIPO PAILA CON TAPA #26	1	\$ 21.85	\$ 21.85
CACEROLA APROCCERA INDUSTRIAL REFORZADA TIPO PAILA CON TAPA #30	1	\$ 30.50	\$ 30.50
TAMALERA INDUSTRIAL REFORZADA 3 PISOS #40 30 LITROS	1	\$ 110.10	\$ 110.10
TAMALERA INDUSTRIAL REFORZADA 2 PISOS #32 14 LITROS	1	\$ 55.00	\$ 55.00
Subtotal		\$	774.70
Iva 15%		\$	116.21
Total		\$	890.91

### OBJETIVO 3

Tras llevar a cabo la evaluación comparativa de las proformas. Se avanzó hacia la elección del proveedor que mejor se alinea con los parámetros técnicos económicos y operativos definidos para el proyecto en este sentido se tomaron en cuenta factores como la adaptación al presupuesto de la institución la incorporación completa de los ítems requeridos la calidad del equipamiento ofrecido y la factibilidad de su instalación en el laboratorio de gastronomía.

#### Selección del proveedor

Tras la evaluación se optó por la proforma del proveedor Cocindus ya que ofreció el costo total más bajo sin sacrificar las especificaciones técnicas esenciales para el propósito

académico esta opción posibilitó la compra completa de las baterías de cocina industriales necesarias adaptándose de forma más óptima al presupuesto institucional y asegurando el rendimiento adecuado del equipamiento. Selección del proveedor de baterías de cocina industriales

#### Selección del proveedor de baterías de cocina industriales

<b>N.º</b>	<b>Proveedor</b>	<b>Precio total</b>	<b>Ajuste al presupuesto</b>	<b>Elementos solicitados</b>	<b>Calidad</b>	<b>Observación</b>
1	Mi Bodega EC	\$890,91	No cumple	Cumple	Cumple	Costo elevado
2	Paragourmet	\$885,85	No cumple	Cumple	Cumple	Costo elevado
3	Cocindus	\$539,13	Cumple	Cumple	Cumple	Seleccionado

#### Proceso de adquisición e implementación

Una vez elegido el proveedor Cocindus, se llevó a cabo la compra formal de las baterías de cocina industriales. Posteriormente, el equipamiento fue recibido en el laboratorio y sometido a una inspección minuciosa para confirmar que coincidiera con las especificaciones técnicas establecidas en la proforma. Se verificaron aspectos como la capacidad, el material de fabricación, el nivel de refuerzo y el estado general de cada utensilio. Este proceso permitió garantizar que los productos entregados cumplieran con los criterios técnicos definidos durante la fase de análisis.

Con el fin de comprobar su adecuado desempeño, los utensilios fueron utilizados en la elaboración de prácticas culinarias dentro del laboratorio. Esta prueba permitió constatar su correcto funcionamiento, resistencia al uso y compatibilidad con las fuentes de calor disponibles. Una vez verificado que el equipamiento se encontraba en óptimas condiciones, se procedió a su incorporación definitiva en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales. Esta etapa permitió integrar las baterías de cocina industriales al desarrollo regular de las actividades prácticas, mejorando las condiciones técnicas y operativas del espacio académico.

### **Impacto académico**

La implementación de mesas de trabajo adecuadas en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales generará un impacto académico significativo, al fortalecer de manera directa el proceso de enseñanza-aprendizaje basado en la práctica. Contar con superficies diseñadas específicamente para uso gastronómico permitirá que los estudiantes desarrollen sus actividades en condiciones óptimas, facilitando la correcta ejecución de técnicas culinarias. Este equipamiento favorecerá un aprendizaje más ordenado, preciso y sistemático, alineado con los objetivos formativos de la carrera y con las exigencias del ámbito gastronómico profesional.

Desde el punto de vista pedagógico, el impacto académico se reflejará en la mejora de la calidad de las prácticas, ya que cada estudiante dispondrá de un espacio de trabajo definido y funcional. Esto permitirá aplicar metodologías activas de enseñanza, como el aprendizaje colaborativo y la rotación por estaciones, promoviendo la participación activa y el trabajo en equipo. De igual manera, se fortalecerá la planificación docente al posibilitar la ejecución completa de actividades contempladas en la malla curricular sin limitaciones derivadas de la falta de infraestructura adecuada.

Otro resultado esperado a nivel académico es el desarrollo de hábitos profesionales en los estudiantes, relacionados con la organización del puesto de trabajo, la limpieza continua y el manejo eficiente del tiempo. El uso de mesas de trabajo adecuadas facilitará la enseñanza de la mise en place como eje fundamental de la cocina profesional, reforzando la disciplina operativa y la responsabilidad individual. Estos aprendizajes resultan esenciales en la formación de tecnólogos en gastronomía, puesto que constituyen competencias transversales requeridas en el entorno laboral real.

Se prevé, igualmente, que la implementación de este mobiliario contribuya a reducir las limitaciones actuales en la evaluación de las prácticas académicas. Al contar con condiciones homogéneas de trabajo, los docentes podrán valorar de manera más objetiva el desempeño estudiantil, centrando la evaluación en las habilidades técnicas y procedimentales. Esta mejora permitirá un seguimiento más preciso del progreso académico, fortaleciendo la retroalimentación y el acompañamiento pedagógico durante todo el proceso formativo.

El impacto académico también se manifestará en el incremento de la motivación estudiantil, dado que un entorno adecuado de aprendizaje promueve mayor compromiso y sentido de pertenencia. Los estudiantes percibirán el laboratorio como un espacio profesionalizado, lo que incentivará su participación activa en las prácticas y su interés por perfeccionar sus habilidades culinarias. Este aspecto es fundamental para consolidar una formación integral y de calidad, coherente con los estándares de la educación superior tecnológica.

Finalmente, a largo plazo, el impacto académico esperado se reflejará en la mejora del perfil de egreso de los estudiantes de Gastronomía de la Extensión Pedernales. La formación práctica desarrollada en un laboratorio debidamente equipado contribuirá a que los egresados posean mayores competencias técnicas, organizativas y actitudinales. En consecuencia, se fortalecerá su inserción laboral y su capacidad para responder a las demandas del sector gastronómico local y nacional, consolidando a la institución como referente en formación práctica de calidad.

#### **Impacto técnico y operativo**

Desde una perspectiva técnica y operativa, la implementación de mesas de trabajo especializadas permitirá optimizar el uso del espacio físico del laboratorio de gastronomía, mejorando la distribución y el flujo de trabajo durante las prácticas, así las mesas diseñadas conforme a estándares gastronómicos facilitarán una organización más eficiente de los procesos culinarios, evitando improvisaciones y reduciendo interferencias entre grupos de estudiantes, además este orden operativo contribuirá a un desarrollo más fluido de las actividades académicas, especialmente en prácticas con alta carga operativa.

Uno de los principales impactos técnicos esperados es la mejora en las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, también las mesas de trabajo adecuadas, fabricadas con materiales resistentes y de fácil limpieza, permitirán cumplir de manera más rigurosa con las normas básicas de manipulación de alimentos, asimismo esto reducirá riesgos de contaminación cruzada y favorecerá la aplicación de buenas prácticas de higiene, aspectos fundamentales tanto en la formación académica como en el ejercicio profesional de la gastronomía.

En términos operativos, la implementación del mobiliario permitirá una mejor gestión del tiempo durante las prácticas culinarias, así al contar con superficies amplias y funcionales, los estudiantes podrán ejecutar simultáneamente distintas etapas del proceso productivo, como el corte, la preparación y el emplatado, además esto optimizará la dinámica de trabajo y permitirá aprovechar de manera más eficiente las horas prácticas asignadas a cada asignatura, mejorando el rendimiento general del laboratorio.

Asimismo, se espera una reducción significativa de riesgos laborales y accidentes dentro del laboratorio, también la ergonomía de las mesas de trabajo contribuirá a una postura

adecuada durante la ejecución de las prácticas, disminuyendo la fatiga física y el riesgo de lesiones, asimismo este aspecto es especialmente relevante considerando el tiempo prolongado que los estudiantes permanecen de pie durante las actividades culinarias, así la mejora en las condiciones ergonómicas impactará positivamente en la salud y el bienestar de los usuarios del laboratorio.

Otro impacto técnico relevante será la posibilidad de implementar una organización por estaciones de trabajo, similar a la utilizada en cocinas profesionales, además esta distribución permitirá simular brigadas de cocina, asignando funciones específicas a los estudiantes y fortaleciendo la coordinación operativa de esta manera, el laboratorio podrá reproducir de forma más realista los entornos laborales, preparando a los estudiantes para desempeñarse eficientemente en restaurantes, servicios de catering y eventos gastronómicos.

## CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones

En primer lugar, el diagnóstico realizado permitió identificar de manera objetiva la insuficiencia e inadecuación de las mesas de trabajo en el laboratorio de gastronomía, evidenciando que esta carencia afectaba la organización del espacio, la higiene, la seguridad y la ejecución eficiente de los procesos culinarios. La investigación confirmó que el mobiliario constituye un elemento estructural dentro del proceso formativo, ya que incide directamente en la calidad de las prácticas académicas y en el desarrollo adecuado de actividades contempladas en la malla curricular.

En segundo lugar, el análisis técnico y la evaluación de alternativas permitieron determinar las características más adecuadas para las mesas de trabajo, considerando criterios como resistencia, ergonomía, funcionalidad y facilidad de limpieza. Este proceso aseguró que la propuesta respondiera a parámetros técnicos coherentes con las necesidades del laboratorio, garantizando una selección fundamentada y alineada con las condiciones operativas del entorno académico.

Finalmente, se concluye que la implementación de mesas de trabajo adecuadas contribuye de manera significativa al fortalecimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje, favoreciendo el desarrollo de hábitos profesionales, la aplicación de metodologías activas y la simulación de escenarios reales de cocina. Esta mejora impacta directamente en la formación integral de los estudiantes, consolidando competencias técnicas, organizativas y actitudinales acordes con el perfil profesional de la carrera de Gastronomía.

## **Recomendaciones**

En primer lugar, la adquisición e implementación progresiva de mesas de trabajo diseñadas específicamente para uso gastronómico, asegurando que cumplan con estándares de resistencia, ergonomía e higiene. Este mobiliario debe responder a criterios técnicos que garanticen su durabilidad y funcionalidad dentro del laboratorio. La correcta selección de materiales y dimensiones permitirá consolidar las mejoras planteadas y asegurar que las prácticas académicas se desarrollen en condiciones adecuadas para el desempeño estudiantil.

En segundo lugar, se sugiere realizar una planificación técnica precisa para la distribución del mobiliario dentro del laboratorio, considerando el número de estudiantes por práctica y la naturaleza de las actividades formativas. Una organización estructurada del espacio facilitará la circulación, reducirá riesgos operativos y permitirá implementar metodologías como la rotación por estaciones o la simulación de brigadas de cocina. Esta planificación debe ser flexible, de modo que el laboratorio pueda adaptarse a distintas asignaturas y dinámicas académicas.

Finalmente, se recomienda establecer normas internas de uso y mantenimiento del mobiliario implementado, acompañadas de procesos de capacitación docente y evaluación periódica. La definición de protocolos claros para el cuidado de las mesas de trabajo contribuirá a prolongar su vida útil y promover una cultura de responsabilidad institucional. Paralelamente, la capacitación en la organización del espacio y el seguimiento continuo del impacto de las mejoras garantizarán que la infraestructura del laboratorio mantenga su pertinencia y contribuya de forma sostenida a la calidad de la formación gastronómica.

**Anexos**

