



Uleam
UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ

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

**UNIDAD ACADÉMICA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y
TECNOLÓGICA, EDUCACION VIRTUAL Y OTRAS
MODALIDAD DE ESTUDIO
CARRERA DE GASTRONOMIA**

TITULO:

**IMPLEMENTACIÓN DE EQUIPAMIENTOS PROFESIONALES DE COCINA,
REPOSTERÍA Y COCTELERÍA .**

AUTOR:

**RONALD JAVIER ROBLES MALA
OSCAR IGNACIO RAMÍREZ NAPA**

TUTORA:

LIC. ELIANA MERA BRAVO

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 el estudiante ROBLES MALA RONALD JAVIER y RAMIREZ NAPA OSCAR IGNACIO, bajo la opción de titulación del trabajo de investigación, con el tema: "IMPLEMENTACIÓN DE EQUIPAMIENTOS PROFESIONALES DE COCINA, REPOSTERÍA Y COCTELERÍA "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.


Líc. Eliana Mera Bravo, Mg.

TUTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACION DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACION

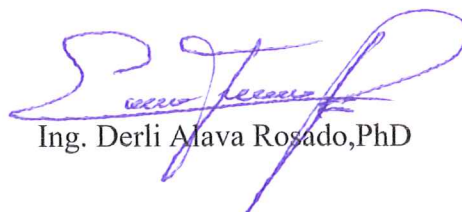
El tribunal evaluador Certifica:

Que el trabajo de fin de carrera modalidad Proyecto de Investigación titulado: “IMPLEMENTACIÓN DE EQUIPAMIENTOS PROFESIONALES DE COCINA, REPOSTERÍA Y COCTELERÍA ” realizado y concluido por el Sr. RONALD JAVIER ROBLES MALA y el Sr. OSCAR IGNACIO RAMÍREZ NAPA, 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.

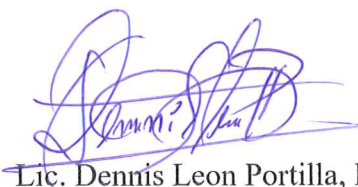
Pedernales, 25 de FEBRERO del 2026.

Para dar testimonio y autenticidad firman:



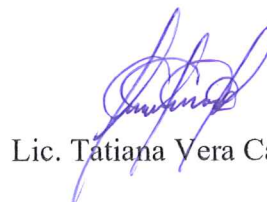
Ing. Derli Alava Rosado, PhD

Presidenta del Tribunal



Lic. Dennis Leon Portilla, MG

Miembro del tribunal



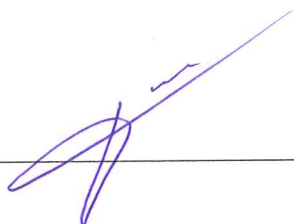
Lic. Tatiana Vera Calderon

Miembro del tribunal

DERECHOS DE AUTORIA

YO, RONALD JAVIER ROBLES MALA con cedula de ciudadanía N° e1316023629, y OSCAR IGNACIO RAMÍREZ NAPA con cédula de ciudadanía N° 1316401874, declaro que el presente trabajo de titulación **“IMPLEMENTACIÓN DE EQUIPAMIENTOS PROFESIONALES DE COCINA, REPOSTERÍA Y COCTELERÍA ”** 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.



RONALD JAVIER ROBLES MALA.



OSCAR IGNACIO RAMÍREZ NAPA

C.I. 1316023629

C. I. 1316401874

DEDICATORIA

Hoy culminamos una etapa muy importante en nuestras vidas, y queremos dedicar este logro a las personas que han sido nuestro pilar fundamental durante todo el camino.

A nuestras familias, por su amor incondicional, por cada palabra de aliento, por los sacrificios silenciosos y por creer en nosotros incluso cuando nosotros mismos dudábamos. Este título no es solo nuestro, es también de ustedes, que nos enseñaron el valor del esfuerzo, la responsabilidad y la perseverancia.

A nuestros docentes, por su paciencia, dedicación y compromiso con nuestra formación. Gracias por guiarnos con su conocimiento, por motivarnos a superarnos y por sembrar en nosotros no solo aprendizaje académico, sino también valores que nos acompañarán siempre en nuestra vida profesional y personal.

AGRADECIMIENTO

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas que formaron parte de este proceso y que hicieron posible la culminación de esta etapa tan significativa en nuestras vidas.

A nuestras familias, gracias por ser nuestro motor y nuestra mayor inspiración. Por acompañarnos en cada paso, por sostenernos en los momentos difíciles y celebrar con nosotros cada pequeño logro. Su apoyo incondicional fue la base que nos permitió llegar hasta aquí.

A nuestros docentes, gracias por compartir sus conocimientos, su experiencia y su vocación con nosotros. Su orientación, paciencia y compromiso dejaron una huella invaluable en nuestra formación profesional y personal.

A nuestros compañeros y amigos, gracias por el trabajo en equipo, por las largas jornadas de estudio y por convertir los retos en aprendizajes compartidos.

Este logro no habría sido posible sin el apoyo, la confianza y el impulso de cada uno de ustedes. Hoy celebramos esta meta alcanzada con profundo orgullo y gratitud.

Agradecimiento

Expreso mi más sincero agradecimiento a mis compañeros de estudio, quienes fueron parte esencial durante el desarrollo de este proyecto. A lo largo de este proceso compartimos aprendizajes, retos, ideas y experiencias que fortalecieron no solo el trabajo académico, sino también el compañerismo y el compromiso profesional. Su colaboración, apoyo mutuo y disposición para trabajar en equipo permitieron que cada etapa se desarrollara de manera organizada y responsable. Sin duda, el intercambio de conocimientos y la motivación constante entre nosotros fueron fundamentales para alcanzar los objetivos propuestos.

De igual manera, agradezco profundamente a mi familia, quienes han sido mi mayor fuente de inspiración y fortaleza. Su respaldo incondicional, comprensión en los momentos de mayor exigencia académica y palabras de aliento fueron el impulso necesario para no rendirme. Gracias por confiar en mis capacidades, por apoyarme en cada decisión y por recordarme siempre la importancia de la perseverancia y la responsabilidad. Este logro también les pertenece, porque sin su apoyo constante no habría sido posible culminar esta etapa con éxito.

Oscar Ignacio Ramírez Napa

Quiero expresar mi especial agradecimiento a nuestro profesor, por su orientación académica, su dedicación y su constante acompañamiento durante la elaboración de este proyecto. Sus conocimientos, observaciones y recomendaciones permitieron enriquecer cada apartado del trabajo, fortaleciendo nuestro criterio técnico y profesional. Su compromiso con la enseñanza y su disposición para guiarnos fueron claves para el desarrollo adecuado de la investigación y la correcta ejecución de la propuesta.

Asimismo, agradezco profundamente a mis padres, quienes han sido el pilar fundamental en mi formación personal y académica. Su esfuerzo, sacrificio y apoyo incondicional han sido determinantes para alcanzar cada meta propuesta. Gracias por brindarme la oportunidad de formarme profesionalmente, por creer en mí incluso en los momentos de dificultad y por enseñarme el valor de la constancia y la disciplina. Este proyecto representa no solo un logro académico, sino también el resultado del apoyo, amor y confianza que siempre me han brindado.

Ronald Javier Robles Mala

Dedicatoria

Dedico este proyecto, en primer lugar, a mi familia, quienes han sido el pilar fundamental en cada etapa de mi vida. Su apoyo constante, sus consejos y su confianza incondicional han sido la base que me permitió avanzar y no rendirme ante las dificultades. Cada esfuerzo realizado durante este proceso académico tiene detrás el respaldo silencioso pero firme de quienes siempre creyeron en mí. Su amor y comprensión en los momentos de mayor exigencia fueron esenciales para culminar esta meta.

Asimismo, me dedico este logro a mí misma, por la constancia, disciplina y compromiso demostrados a lo largo de este camino. Por cada noche de esfuerzo, por cada desafío superado y por mantenerme firme incluso cuando parecía complicado. Este proyecto representa no solo un requisito académico, sino una prueba de crecimiento personal y profesional que confirma que con determinación todo es posible.

Oscar Ignacio Ramírez Napa

Dedico este proyecto especialmente a mis padres, quienes con su ejemplo de trabajo, perseverancia y responsabilidad me enseñaron el valor del esfuerzo. Su sacrificio y apoyo incondicional han sido la motivación principal para continuar preparándome profesionalmente. Cada logro alcanzado es también resultado de su confianza y de las oportunidades que me brindaron para formarme y crecer.

De igual manera, me lo dedico a mí misma, por creer en mis capacidades y mantener la determinación necesaria para culminar este proceso académico con responsabilidad y compromiso. Finalmente, encomiendo este proyecto a Dios, por concederme salud, sabiduría y fortaleza durante todo este camino. Su guía ha sido fundamental para superar los retos y alcanzar esta meta tan importante en mi vida profesional.

Ronald Javier Robles Mala

Resumen

El presente proyecto tuvo como objetivo general implementar equipamientos profesionales de cocina, repostería y coctelería en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, con la finalidad de fortalecer la formación práctica de los estudiantes. La investigación se desarrolló bajo un enfoque aplicado, utilizando el método deductivo y la técnica de observación directa para diagnosticar las necesidades académicas y técnicas existentes. A partir del análisis realizado, se determinó la incorporación de balanza electrónica, laminadora de pasta, moldes de silicona y sets completos de coctelería, seleccionados bajo criterios de funcionalidad, seguridad, durabilidad y pertinencia pedagógica. Posteriormente, se efectuó el proceso de adquisición e implementación del equipamiento, garantizando su correcta integración en el espacio académico. Los resultados evidencian una mejora significativa en el desarrollo de las prácticas, permitiendo mayor precisión técnica, estandarización de procesos y fortalecimiento de competencias profesionales acordes a las exigencias del sector gastronómico actual.

Palabra clave: Equipamiento profesional, Laboratorio gastronómico, Repostería académica, Coctelería profesional, Formación práctica

Abstrac

This project aimed to implement professional kitchen, pastry, and bartending equipment in the Gastronomy Laboratory of the Pedernales Extension in order to strengthen students' practical training. The research followed an applied approach, using the deductive method and direct observation technique to diagnose existing academic and technical needs. Based on the analysis, the incorporation of an electronic scale, pasta laminator, silicone molds, and complete bartending kits was determined, selected under criteria of functionality, safety, durability, and pedagogical relevance. Subsequently, the acquisition and implementation process was carried out, ensuring proper integration of the equipment into the academic space. The results demonstrate a significant improvement in the development of practical activities, allowing greater technical precision, process standardization, and reinforcement of professional competencies aligned with the current demands of the gastronomic sector and industry standards

Keywords Professional equipment, Gastronomy laboratory, Academic pastry training, Professional bartending, Practical culinary education

INDICE

Agradecimiento	2
Dedicatoria.....	3
Resumen.....	4
Abstrac.....	5
Índice.	6
Introducción.	8
Problema.....	9
Justificación.	10
Objetivo general.	11
Objetivo específico.....	11
Metodología.	11
Tecnica.	12
Método deductivo.	12
Capítulo II Marco teórico.	13
Equipamiento profesional de cocina.....	13
Definición.....	14
Equipamiento profesional de coteleria.....	14
Equipamiento de repostería.....	16
Uso en practica.	14
Antecedentes.	20
Trabajos relacionados.	21
Desarrollo de la propuesta.	22
Objetivo 1.	22
Objetivo 2.	23

Objetivo 3.	28
Conclusiones.	29
Recomendaciones.	30
Anexos.....	31
Bibliografías.	33
Ilustraciones.	
Ilustración 1:	13
Ilustración 2:	15
Ilustración 3:	15
Ilustración 4:	16
Ilustración 5:	16
Ilustración 6:	17
Ilustración 7.	17
Ilustración 8.....	18
Ilustración 9.....	18
Ilustración 10.....	28
Tablas	
Tabla 1:	22
Tabla 2:	24

INTRODUCCIÓN

La formación gastronómica en el nivel superior se caracteriza por su naturaleza eminentemente práctica, donde el dominio de técnicas culinarias, la precisión en los procesos y el uso adecuado de herramientas profesionales constituyen elementos esenciales para el desarrollo de competencias laborales en este sentido, los laboratorios de gastronomía representan espacios fundamentales dentro de las instituciones de educación superior, ya que permiten a los estudiantes aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en el aula y enfrentarse a escenarios similares a los del ejercicio profesional real, además la calidad del equipamiento disponible en estos espacios incide directamente en la efectividad del proceso de enseñanza-aprendizaje y en la preparación integral de los futuros profesionales.

En la Extensión Pedernales, el laboratorio de gastronomía cumple un rol clave en la formación de los estudiantes de la carrera, al ser el lugar donde se desarrollan las prácticas de cocina, repostería y coctelería no obstante, para que estas prácticas respondan a los estándares actuales del sector gastronómico, resulta indispensable contar con equipamientos profesionales que permitan ejecutar técnicas con precisión, seguridad y eficiencia, también la ausencia o insuficiencia de estos recursos limita el alcance pedagógico de las asignaturas prácticas y genera una brecha entre la formación académica y las exigencias del mercado laboral.

En este contexto, el presente trabajo se configura como un proyecto de implementación, orientado a fortalecer el laboratorio de gastronomía mediante la incorporación de equipamientos profesionales de cocina, repostería y coctelería, asimismo la propuesta no se limita a un análisis teórico, sino que plantea una acción concreta destinada a mejorar las condiciones materiales del entorno académico, con el objetivo de potenciar el aprendizaje práctico y el desarrollo de habilidades técnicas en los estudiantes, así la implementación de equipos como balanzas eléctricas, laminadoras, moldes profesionales y sets completos de coctelería responde a la necesidad de dotar al laboratorio de herramientas acordes a la formación tecnológica.

PROBLEMA

En la actualidad, el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales presenta limitaciones significativas en cuanto a la disponibilidad de equipamientos profesionales especializados para las áreas de cocina, repostería y coctelería, asimismo esta situación dificulta el desarrollo óptimo de las prácticas académicas, ya que los estudiantes no cuentan con herramientas fundamentales para ejecutar técnicas que requieren precisión, estandarización y control, aspectos esenciales en la formación gastronómica moderna, así la carencia de equipos como balanzas eléctricas, laminadoras, moldes profesionales de repostería y sets completos de coctelería restringe el alcance pedagógico de las asignaturas prácticas.

La falta de equipamiento adecuado genera una brecha entre la formación académica y las exigencias reales del sector gastronómico, donde el uso de instrumentos profesionales constituye una práctica habitual, además esta desconexión limita la capacidad de los estudiantes para adaptarse a entornos laborales reales, afectando su desempeño futuro y reduciendo su competitividad profesional además, la improvisación de herramientas o el uso de utensilios domésticos en contextos educativos superiores desvirtúa el proceso de enseñanza-aprendizaje y disminuye la rigurosidad técnica requerida en una carrera de carácter tecnológico.

Asimismo, la ausencia de equipamientos específicos incide negativamente en la planificación docente, ya que imposibilita la ejecución de determinadas prácticas contempladas en la malla curricular, también esto obliga a simplificar contenidos, omitir procedimientos técnicos o abordarlos de manera teórica, lo cual contradice el enfoque práctico que caracteriza a la formación gastronómica en este escenario, surge la necesidad de formular un proyecto de implementación que permita dotar al laboratorio de los recursos necesarios para fortalecer la calidad educativa, garantizar prácticas académicas pertinentes y responder a las demandas del contexto gastronómico local y nacional.

¿De qué manera la implementación de equipamientos profesionales de cocina, repostería y coctelería fortalecerá la formación práctica de los estudiantes en la Extensión Pedernales?

JUSTIFICACIÓN

Desde el punto de vista académico, la implementación de equipamientos profesionales en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales se justifica por la necesidad de asegurar una formación integral, basada en el aprendizaje significativo y en la adquisición de competencias técnicas reales la gastronomía, como disciplina de carácter técnico y práctico, requiere que los estudiantes interactúen de forma directa con herramientas especializadas que les permitan comprender procesos, dominar técnicas y aplicar estándares profesionales, asimismo este proyecto de implementación fortalece el proceso formativo al crear condiciones adecuadas para el desarrollo de habilidades prácticas acordes al perfil de egreso.

La incorporación de equipamientos como balanzas eléctricas y laminadoras contribuye a la enseñanza de principios fundamentales como la precisión en las medidas, la estandarización de recetas y el control de procesos, elementos clave en la cocina profesional y la repostería del mismo modo, el uso de moldes de silicona de diferentes dimensiones permite a los estudiantes familiarizarse con técnicas de horneado, presentación y diseño, potenciando la creatividad y el rigor técnico, así en el área de coctelería, los sets completos facilitan el aprendizaje de técnicas de mezcla, medición y servicio, indispensables en la formación gastronómica contemporánea.

Desde una perspectiva técnica, el proyecto se justifica por la necesidad de modernizar y adecuar el laboratorio a las exigencias actuales del sector gastronómico, además el uso de equipamiento profesional garantiza prácticas seguras, eficientes y alineadas con normas de calidad e higiene además, permite optimizar los tiempos de trabajo, mejorar los resultados de las prácticas y reducir errores derivados del uso de herramientas inadecuadas en conjunto, esta implementación representa una inversión estratégica que fortalece la infraestructura académica y eleva el nivel técnico de la formación impartida en la Extensión Pedernales.

1.3 Objetivos

Los objetivos del presente proyecto de implementación constituyen el eje orientador de la propuesta, ya que permiten delimitar con claridad el alcance académico y técnico de la intervención planteada, también a través de ellos se busca responder de manera directa a la problemática identificada en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, enfocándose en la mejora de las prácticas formativas mediante la dotación de equipamientos profesionales.

1.3.1 Objetivo general

Implementar equipamientos profesionales de cocina, repostería y coctelería en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales.

1.3.2 Objetivos específicos

- Identificar las necesidades académicas y técnicas de los estudiantes de gastronomía de la Extensión Pedernales en relación con el equipamiento requerido para las prácticas.
- Determinar los equipamientos profesionales necesarios para optimizar el desarrollo de las prácticas, considerando criterios de funcionalidad y seguridad dentro del laboratorio de gastronomía.
- Ejecutar la implementación de balanzas eléctricas, laminadoras, moldes de silicona y sets completos de coctelería como recursos didácticos esenciales para el laboratorio de gastronomía, permitiendo a los estudiantes experimentar y trabajar con utensilios equivalentes a los empleados por profesionales.

1.4 Metodología

Fase 1: Diagnóstico de necesidades

En esta fase se realiza un análisis académico y técnico del laboratorio de gastronomía para identificar las necesidades reales de equipamiento. Se aplican observaciones directas, revisión de inventario y consulta a docentes y estudiantes con el fin de determinar las carencias que afectan el desarrollo de las prácticas.

Fase 2: Determinación del equipamiento requerido

Con base en el diagnóstico, se establecen los equipamientos profesionales necesarios para optimizar las prácticas académicas. Se consideran criterios de funcionalidad, seguridad, durabilidad y pertinencia pedagógica para garantizar que los recursos seleccionados respondan a los estándares técnicos del sector gastronómico.

Fase 3: Implementación del equipamiento profesional

En esta fase se ejecuta la adquisición e incorporación de balanzas eléctricas, laminadoras, moldes de silicona y sets completos de coctelería al laboratorio. Se organiza su distribución estratégica y se establecen lineamientos de uso para asegurar su correcta integración como recursos didácticos en la formación práctica.

Procesos

La metodología adoptada para el desarrollo del presente proyecto de implementación se fundamenta en un enfoque sistemático y ordenado, orientado a identificar necesidades, proponer soluciones técnicas y justificar la incorporación de equipamientos profesionales en el laboratorio de gastronomía, así al tratarse de un proyecto de implementación, la metodología se centra en el análisis del contexto académico, la evaluación de los recursos existentes y la definición de los equipamientos necesarios para fortalecer las prácticas formativas, además este enfoque metodológico permite articular la teoría con la acción concreta, garantizando la viabilidad y pertinencia de la propuesta.

1.4.1 Técnica de observación

La técnica de observación es uno de los métodos de investigación más utilizados y, al mismo tiempo, uno de los más complejos dentro del ámbito científico. Consiste en el registro sistemático, directo y verificable de hechos, objetos o fenómenos tal como ocurren en la realidad. Se basa en el uso intencional de los sentidos para describir, analizar e interpretar situaciones desde una perspectiva objetiva y fundamentada. La observación puede desarrollarse bajo diferentes modalidades, como participante o no participante, estructurada o no estructurada, dependiendo del propósito del estudio. Su aplicación permite obtener información precisa sobre comportamientos, condiciones o procesos en su contexto natural. Para garantizar resultados válidos y confiables, el investigador debe contar con habilidades

analíticas, capacidad de atención y criterios claros que orienten la recopilación de datos durante el proceso investigativo. (Campos, 2021)

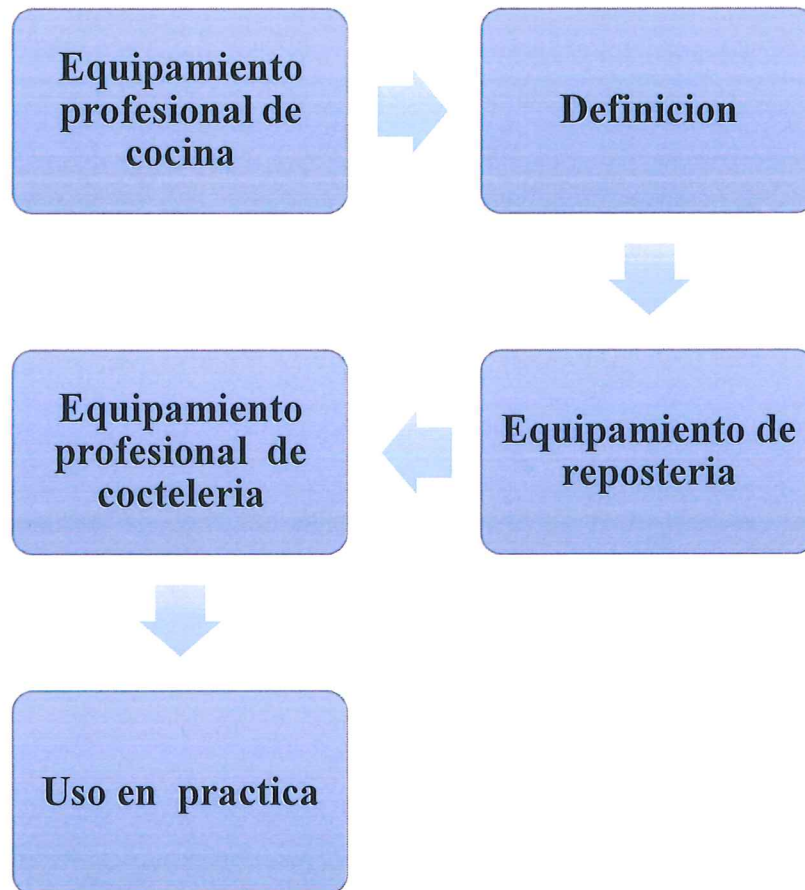
Método deductivo

El método deductivo es un procedimiento de investigación que parte de principios, teorías o conceptos generales para llegar a conclusiones específicas relacionadas con una realidad concreta. Su aplicación permite analizar una problemática particular basándose en fundamentos teóricos previamente establecidos, facilitando la interpretación lógica de los hechos observados. (Abreu, 2015)

Este método se caracteriza por seguir un razonamiento estructurado, donde las premisas generales orientan el análisis y conducen a conclusiones coherentes y fundamentadas. Además, contribuye a garantizar la validez del estudio, ya que las conclusiones derivan de bases teóricas sólidas y comprobadas.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

Ilustración 1.
Hilo conductor



2.2 Equipamiento profesional de cocina

En el ámbito de la cocina profesional, especialmente en la preparación de banquetes donde se manejan grandes volúmenes de producción, el equipamiento especializado cumple un papel fundamental para garantizar seguridad, calidad y eficiencia en cada proceso. La disponibilidad de utensilios y equipos adecuados permite optimizar tiempos, mejorar la organización del trabajo y asegurar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria. (Villalta Saltos, 2025)

Dentro del contexto académico, los laboratorios gastronómicos de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí constituyen espacios esenciales para la formación práctica de los estudiantes. Contar con equipamiento profesional actualizado no solo facilita la ejecución correcta de técnicas culinarias, sino que también fortalece el desarrollo de competencias acordes a las

exigencias del sector. Ante la constante evolución tecnológica en el ámbito gastronómico, se vuelve necesario evaluar periódicamente los recursos disponibles, identificando oportunidades de mejora que permitan elevar la eficiencia y calidad en la preparación de banquetes.

Definición

La investigación aplicada se define como un tipo de estudio orientado a la generación de conocimientos con utilidad práctica, dirigidos a la solución de problemas concretos dentro de la sociedad o del sector productivo. A diferencia de la investigación básica, que se centra en la producción teórica, la investigación aplicada toma como referencia dichos fundamentos científicos para transformarlos en propuestas, procesos o productos con aplicación directa.

Su propósito principal es vincular la teoría con la práctica, permitiendo que los hallazgos científicos se traduzcan en mejoras tangibles en distintos contextos profesionales. Este tipo de investigación se caracteriza por su enfoque funcional y por responder a necesidades específicas, contribuyendo al desarrollo tecnológico, la innovación y la optimización de procesos en ámbitos determinados. (Lozada, 2014)

EQUIPAMIENTO PROFESIONAL DE COCTELERIA

En el área de la coctelería profesional, el equipamiento cumple un papel fundamental para garantizar precisión, presentación y eficiencia en la preparación de bebidas. El uso adecuado de herramientas especializadas permite estandarizar recetas, optimizar tiempos y mantener la calidad del servicio.

Coctelera

Es uno de los utensilios más representativos de la coctelería. Se utiliza para mezclar ingredientes que requieren integración uniforme, especialmente aquellos que incluyen jugos, jarabes o licores densos. Permite enfriar rápidamente la bebida mediante agitación con hielo, logrando una textura y temperatura adecuadas.

Ilustración 2.
Coctelera



Jigger

Herramienta indispensable para medir cantidades exactas de licor. Su uso garantiza equilibrio en las recetas y evita desperdicios, siendo clave en la estandarización de preparaciones.

Ilustración 3.
Jigger medidor



Fuente:

Colador

Se emplea para filtrar el hielo o residuos sólidos al servir la bebida, asegurando una presentación limpia y profesional.

Ilustración 4.
Colador.



Fuente: la tienda de barman (2024)

EQUIPAMIENTO DE REPOSTERIA

En el área de repostería, el equipamiento especializado es fundamental para garantizar precisión, uniformidad y calidad en cada preparación. A diferencia de otras áreas de cocina, la repostería exige exactitud en medidas, técnicas y acabados, por lo que las herramientas cumplen un papel determinante en el resultado final.

Manga pastelera

Es un instrumento básico utilizado para decorar y rellenar preparaciones. Permite aplicar cremas, merengues o ganaches con control y precisión, facilitando acabados estéticos y profesionales.

Ilustración 5.

Manga pastelera



Fuente: Vajilla Llorca (2025)

Picos o boquillas para manga

Se acoplan a la manga pastelera y determinan la forma del decorado. Existen distintos diseños, que permiten variedad en texturas y presentaciones.

Ilustración 6.

Boquillas



Fuente: Mercado libre (2021)

Espátulas

Se utilizan para alisar coberturas, extender rellenos y nivelar superficies. Son esenciales para lograr acabados uniformes en tortas y pasteles.

Ilustración 7.

Espatula



Fuente: Pllomaro (2014)

Moldes para repostería

Permiten dar forma a bizcochos, tartas y otras preparaciones. Pueden ser de aluminio, silicona o acero, garantizando una cocción homogénea.

Ilustración 8.

Moldes para pastelería



Fuente: Alambique (2022)

Rodillo

Herramienta utilizada para extender masas de manera uniforme, especialmente en fondant, masa quebrada o galletas.

Máquina cortadora de pasta

Equipo que facilita el estirado y corte uniforme de masas, optimizando tiempo y asegurando precisión en preparaciones como pastas dulces o bases laminadas.

Ilustración 9.

Laminadora de pasta



Fuente: Mercado libre (2024)

USO EN PRACTICA

El uso práctico del equipamiento tanto de repostería como de coctelería permite a los estudiantes desarrollar destrezas técnicas en un entorno similar al profesional. En repostería, herramientas como moldes, espátulas y mangas pasteleras garantizan precisión, uniformidad y calidad en las preparaciones. En coctelería, utensilios como la coctelera, el jigger y el colador aseguran medidas exactas, correcta mezcla y adecuada presentación de las bebidas. El manejo apropiado de estos equipos optimiza los tiempos de trabajo, fortalece la organización y promueve el cumplimiento de normas de higiene y seguridad. La práctica constante con equipamiento especializado contribuye a una formación más integral y alineada con las exigencias del sector gastronómico.

Además, no solo persigue la excelencia, sino que también fomenta la preservación de la identidad cultural, la promoción del turismo gastronómico y la gestión sostenible de los recursos alimentarios así, los egresados de estos programas deben ser capaces de combinar conocimientos científicos, habilidades prácticas y sensibilidad cultural, garantizando una formación integral y pertinente (Reyes Uribe et al., 2017).

ANTECEDENTES

La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Extensión Pedernales, es una institución de educación superior orientada a la formación integral de profesionales en diversas áreas, entre ellas la carrera de Gastronomía. En este contexto, el fortalecimiento del equipamiento del laboratorio constituye un aspecto fundamental para garantizar un proceso formativo de calidad. La incorporación de herramientas especializadas en repostería y coctelería permite a los estudiantes desarrollar habilidades técnicas con mayor precisión y seguridad, acercándolos a las condiciones reales del entorno profesional.

El equipamiento especializado en laboratorios gastronómicos es un componente esencial para la formación profesional de los estudiantes en las carreras de gastronomía y afines. La disponibilidad de utensilios y herramientas adecuadas no solo permite la aplicación práctica de conocimientos teóricos, sino que también favorece el desarrollo de habilidades técnicas necesarias para enfrentar los retos del sector culinario actual. Investigaciones realizadas en el contexto universitario han demostrado que la evaluación y mejora del equipamiento de cocina profesional influye directamente en la eficiencia de los procesos de preparación de alimentos, la organización de las actividades prácticas y el cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria. (Saltos, 2025)

El equipamiento de repostería, como moldes, espátulas, mangas pasteleras y cortadoras, facilita la correcta ejecución de técnicas que requieren exactitud y control. De igual manera, en el área de coctelería, instrumentos como la coctelera, el jigger y el colador garantizan estandarización, equilibrio en las preparaciones y adecuada presentación de bebidas. La disponibilidad de estos recursos optimiza los procesos prácticos, fortalece la organización del trabajo y contribuye al desarrollo de competencias profesionales acordes a las exigencias del sector gastronómico actual.

TRABAJOS RELACIONADOS

En una investigación desarrollada en el laboratorio de gastronomía de la extensión universitaria Pedernales, se abordó la problemática relacionada con la insuficiencia de batería de cocina profesional para el desarrollo de las prácticas académicas. El estudio se centró en la necesidad de incorporar utensilios adecuados que permitieran mejorar las condiciones técnicas del espacio formativo, considerando la importancia del equipamiento en la calidad del aprendizaje práctico. La propuesta contempló la dotación de implementos como ollas a presión, sartenes y utensilios elaborados en materiales resistentes y aptos para uso profesional. A partir de su ejecución, se evidenció que la disponibilidad de equipamiento apropiado contribuye significativamente a optimizar los procesos culinarios, fortalecer la seguridad en el manejo de alimentos y generar un entorno de aprendizaje más eficiente, alineado con las exigencias del ámbito gastronómico profesional. (Muñoz Quiroz, 2025)

Según Moreno Lucero (2014), la coctelería tradicional puede convertirse en una fuente de innovación dentro del ámbito gastronómico, al integrarse con otras áreas como la repostería para la creación de nuevas propuestas culinarias. Su estudio se centró en la utilización de combinaciones clásicas de bebidas alcohólicas como base aromática y sensorial para el desarrollo de productos innovadores, demostrando que los perfiles de sabor característicos de la coctelería pueden adaptarse a diferentes formatos sin perder su identidad. La investigación evidenció que la incorporación controlada de licores en preparaciones gastronómicas permite mantener el equilibrio entre aroma, sabor y contenido alcohólico, garantizando aceptación sensorial y viabilidad en su aplicación académica. Asimismo, se resaltó la importancia del conocimiento técnico en la preparación de cócteles para lograr resultados estandarizados, destacando el potencial de la coctelería como área creativa dentro de la formación profesional gastronómica.

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

El desarrollo de la propuesta de implementación de equipamientos para el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales busca dotar al espacio académico de las herramientas necesarias para potenciar la formación práctica de los estudiantes, además el enfoque principal de la propuesta es garantizar que los estudiantes de gastronomía cuenten con un ambiente adecuado para experimentar y aprender bajo condiciones profesionales, lo que les permitirá adquirir competencias técnicas a la par con las exigencias de la industria para ello, se plantea una mejora integral del equipamiento en las áreas de cocina, repostería y coctelería, con la incorporación de equipos especializados que fomenten un aprendizaje preciso, creativo y de calidad.

Objetivo 1

Este objetivo se llevó a cabo un diagnóstico académico y técnico del laboratorio de gastronomía con el propósito de identificar las necesidades reales de equipamiento que inciden en el desarrollo de las prácticas formativas. Para ello, se aplicó la técnica de observación directa durante las sesiones prácticas, permitiendo analizar el uso actual de los utensilios y equipos disponibles.

Tabla 1.
Diagnóstico del estado actual del equipamiento

N.º	Equipamiento	Cantidad existente	Estado	Observación
1	Ollas industriales	6	Bueno	Aptas para uso frecuente
2	Sartenes	5	Regular	Presentan desgaste en el recubrimiento
3	Cucharas metálicas	12	Bueno	Cantidad suficiente
4	Espátulas	4	Regular	Insuficientes para grupos grandes
5	Equipos de coctelería (shaker, jigger)	1 set básico	Deficiente	No cubre las necesidades prácticas

Fuente: Elaboración de autores 2026

Objetivo 2

Con base en los resultados obtenidos en el diagnóstico previo, en esta fase se procedió a definir el equipamiento profesional necesario para fortalecer el desarrollo de las prácticas académicas. La determinación se realizó considerando criterios técnicos fundamentales como funcionalidad, calidad del material, resistencia, seguridad en el uso, durabilidad y adaptación al entorno pedagógico del laboratorio.

Criterios técnicos de selección del equipamiento

Para seleccionar los equipos necesarios para el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, se han establecido varios criterios técnicos que aseguran la idoneidad, funcionalidad y durabilidad de estos, así estos criterios incluyen:

- 1. Calidad y durabilidad:** Los equipos seleccionados deben estar contruidos con materiales de alta calidad que aseguren una larga vida útil, incluso con un uso intensivo, además los equipos de cocina, repostería y coctelería deben ser capaces de soportar las exigencias del entorno académico, garantizando que los estudiantes puedan utilizarlos repetidamente sin riesgo de deterioro prematuro.
- 2. Funcionalidad y facilidad de uso:** El equipamiento debe ser fácil de manejar y operar, incluso para estudiantes sin experiencia previa, también esto garantizará que el aprendizaje no se vea interrumpido por dificultades técnicas, y permitirá a los estudiantes centrarse en el desarrollo de sus habilidades culinarias.
- 3. Versatilidad:** El equipamiento debe ser versátil, es decir, apto para realizar una variedad de prácticas culinarias sin limitaciones, asimismo esto es especialmente relevante en un entorno educativo, donde las prácticas son diversas y pueden variar de acuerdo con los objetivos académicos de cada módulo.
- 4. Seguridad:** La seguridad es una prioridad en cualquier laboratorio de cocina, así los equipos deben cumplir con los estándares internacionales de seguridad alimentaria y de manejo de utensilios, minimizando el riesgo de accidentes y garantizando un entorno de aprendizaje seguro para los estudiantes.

5. Adaptabilidad al espacio disponible: Los equipos deben ser adecuados al tamaño y la disposición del laboratorio, optimizando el espacio disponible y permitiendo una distribución eficiente que favorezca el trabajo grupal y la movilidad dentro del laboratorio.

Con base en los resultados obtenidos durante el diagnóstico y la determinación del equipamiento requerido, se procedió a realizar el proceso de selección de proveedores para la implementación. Esta selección se efectuó considerando criterios como calidad del producto, cumplimiento de especificaciones técnicas, costos, garantía y disponibilidad en el mercado.

Tabla 2.
Selección de proveedores

Lista de proveedores

N.º	Proveedor	Ubicación	Descripción	Precio total	Observaciones
1	Montero	Santo Domingo de los Tsáchilas	Proforma que incluye balanza comercial electrónica, laminadora de pasta 3 cm, moldes de silicona en varias dimensiones y utensilios de coctelería.	\$568,83	Cumple con los requerimientos técnicos. Precios intermedios. No es la opción más económica.
2	Para Gourmet	Guayaquil	Proforma que incluye laminadora de pasta, balanza electrónica, kits de coctelería y moldes de silicona.	\$693,22	Presenta el precio total más alto entre las proformas analizadas. Menor conveniencia económica.
3	Mi Bodega	Santo Domingo de los Tsáchilas	Proforma que contempla balanza comercial electrónica, laminadora de pasta 3	\$381,63	Ofrece los precios más bajos manteniendo los mismos equipos

cm, moldes de silicona
y kits de coctelería.

solicitados. Opción más
conveniente.

Selección de proveedor

se seleccionó como proveedor a Montero, debido a que cumplía con las especificaciones técnicas requeridas para el laboratorio de gastronomía y ofrecía mayor disponibilidad de los equipamientos solicitados. Además, presentó una propuesta económicamente más accesible en comparación con los demás proveedores evaluados, manteniendo la calidad y funcionalidad de los productos. Esta elección permitió optimizar los recursos económicos sin comprometer la pertinencia ni los estándares necesarios para la correcta implementación del equipamiento en el laboratorio.

1. Proforma de proveedor Montero



R.U.C.: 1792144566001

Cotizacion

No. 011-201-000027868

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN
080320180117921445660012011201000027868002786817

FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN
2025-12-10 T17:39:11-05:00

AMBIENTE Ambiente de Producción

EMISION NORMAL

CLAVE DE ACCESO



080320180117921445660012011201000027868002786817

INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA LTDA.
ALMACENES MONTERO
Dirección Matriz Av. 8 DE DICIEMBRE N37-224 Y GONZALO
SERRANO
Dirección SANTO DOMINGO.
Sucursal
Contribuyente especial No. 820
Obligado a llevar contabilidad SI

Razón Social/Nombres y Apellidos: OSCAR IGNACIO RAMÍREZ NAPA

Fecha Emisión: 10/12/2025

Identificación: 1131640187-4

Dirección: PEDERNALES

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cant	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Descuento	Precio Total
GAS1203050000509	652668810577	1	BALANZA COMERCIAL ELECTRONICA IMPERMEABLE, CALCULO DE PRECIO		56.48	0.00	56.48
GAS0305010005381	7891112081265	2	CUCHARA DE BAR 12 PULG		1.89	0.00	1.89
GAS0305010005396	7891109512061	2	CERNIDOR DE BAR		2.19	0.00	2.19
GAS0305010005385	1095120817891	2	COCTELERA 3 CUERPOS 0.7LT		8.43	0.00	8.43
GAS0305010005380	7891109515698	2	MEDIDOR DE LICOR 1/2 X 1OZ		1.53	0.00	1.53
GAS030501000578	7891109516875	2	FINZA DE PRECISION PARA EEMPLATAR 20 cm 420 S/S		2.65	0.00	2.65
GAS0305010005325	1208110957891	1	MOLDE DE SILICONA 8.9 x 3.7 cm		8.26	0.00	8.26
GAS0305010005381	1208110957892	1	MOLDE DE SILICONA 18 x 6 cm		10.24	0.00	10.24
GAS0305010005584	1208110957830	1	MOLDE DE SILICONA 28 x 5.5 cm		12.55	0.00	12.55
GAS0305010009632	1208110957869	1	MOLDE DE SILICONA 10 x 6 cm		7.62	0.00	7.62
GAS1203050004587	9579120011091	1	LAMINADORA DE PASTA 3cm CON CORTADOR 12TV COLOR VERDE GLACE		380.98	0.00	380.98
DISCT ADICIONAL BASE 12%							0.00
SUBTOTAL 15%							492.90
ICE							0.00
IVA 15%							73.93
PROFNA							0
VALOR TOTAL							966.83

FORMA DE PAGO

VALOR

PLAZO

TIEMPO

SIN UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO 01

0

0

Dias

Información Adicional

MONEDA DOLAR

Documento 2613469

CtyType 13

Pago 0

2. Proforma de proveedor Para Gourmet

PROFORMA



paragourmet

ORDEN NUMERO 58965

FECHA 10/12/2025

INFORMACION DEL CLIENTE

NOMBRE OSCAR IGNACIO RAMIREZ NAPA TELEFONO 0995164827

EMPRESA ULEAM EMAIL : OR97328@GMAIL.COM

DIRECCION PEDERNALES

Cantidad	Descripcion	Precio	Total
1	LAMINADORA DE PASTA 3cm	\$ 460 00	\$ 460 00
1	BALANZA COMERCIAL ELECTRONICA	\$ 50 25	\$ 50 25
2	KIT DE COCTELERIA 350 ML	\$ 30 50	\$ 61 00
1	MOLDE DE SILICONA 8 9 x 3 7 cm	\$ 4 25	\$ 4 25
1	MOLDE DE SILICONA 18 x 6 cm	\$ 3 60	\$ 3 60
1	MOLDE DE SILICONA 28 x 5 5 cm	\$ 11 20	\$ 11 20
1	MOLDE DE SILICONA 10 x 6 cm	\$ 12 50	\$ 12 50
	subtotal		\$ 602 80
	iva 15%		\$ 90 42
	total		\$ 693 22

NOTAS ADICIONALES

METODO DE ENVIO

SERVIENTREGA COOP

COSTO DEL ENVIO _____

ENTREGA ESTIMADA _____

3. Proforma de proveedor Mi bodega



PROFORMA

Número: 12589658

Mail: ventas@mibodega.ec

Teléfono: (593) 96 769 6714

Dirección: Av principal Juan Tanca
Marengo, lotizacion Santa Adriana.

Nombre: OSCAR IGNACIO RAMÍREZ NAPA

Fecha: 10/12/2025

Dirección: Pedernales

Condición de pago: Efectivo

Descripción	Cantidad	Precio	Total
BALANZA COMERCIAL ELECTRONICA, IMPERMEABLE. CALCULO DE PRECIO	\$ 1.00	\$ 45.60	\$ 45.60
KIT DE COCTELERIA 350 ML	\$ 2.00	\$ 22.50	\$ 45.00
MOLDE DE SILICONA 8.9 x 3.7 cm	\$ 1.00	\$ 3.00	\$ 3.00
MOLDE DE SILICONA 18 x 6 cm	\$ 1.00	\$ 2.80	\$ 2.80
MOLDE DE SILICONA 28 x 5.5 cm	\$ 1.00	\$ 9.20	\$ 9.20
MOLDE DE SILICONA 10 x 6 cm	\$ 1.00	\$ 11.00	\$ 11.00
LAMINADORA DE PASTA 3cm	\$ 1.00	\$ 215.25	\$ 215.25
		subtotal	\$ 331.85
		iva 15%	\$ 49.78
		total	\$ 381.63

Carlos Macias
0960172028

Firma

Gracias por su compra.

Objetivo 3

Para el cumplimiento de este objetivo final, se realizó la incorporación formal del equipamiento especializado adquirido, integrándolo funcionalmente en el laboratorio de gastronomía como recurso didáctico para el fortalecimiento de las prácticas académicas. Con base en la selección previa y los criterios técnicos establecidos, se procedió a la instalación y organización estratégica de la balanza electrónica, la laminadora de pasta, los moldes de silicona y los kits completos de coctelería, garantizando su correcta disposición y operatividad dentro del espacio.

Ilustración 10.

Entrega formal de la implementación en el laboratorio de gastronomía



De esta manera, se consolidó la mejora del entorno práctico, fortaleciendo el proceso de enseñanza aprendizaje mediante recursos acordes a las exigencias del ámbito gastronómico profesional.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Se identificaron las necesidades académicas y técnicas de los estudiantes de gastronomía, donde se evidenció la necesidad de los implementos, como la Laminadora de pasta, termómetros eléctricos, moldes de silicona para panadería y repostería y sets completos de coctelería.

Debido a la carencia de estos utensilios en las practicas. Afecta el proceso de aprendizaje de los estudiantes. Por lo cual se hizo un análisis en el cual se llegó a la conclusión de que estos equipos son imprescindibles para las practicas.

Se analizaron minuciosamente precios y materiales de los equipamientos, tomando en cuenta la facilidad de adquisición, garantías, cumpliendo las expectativas de calidad. Garantizando que el aprendizaje sea efectivo, eficiente y sanitariamente seguro.

Recomendaciones

- Se recomienda realizar evaluaciones periódicas del estado del laboratorio y del equipamiento disponible, mediante observación directa e inventarios actualizados, con el fin de identificar oportunamente nuevas necesidades académicas y técnicas. Esto permitirá mantener condiciones adecuadas para el desarrollo de las prácticas y evitar el deterioro progresivo de los recursos.
- Se recomienda que la selección de equipamientos profesionales continúe basándose en criterios técnicos como funcionalidad, seguridad, durabilidad y pertinencia pedagógica, considerando además estándares del sector gastronómico actual. Asimismo, es conveniente comparar proformas y proveedores para optimizar los recursos económicos sin afectar la calidad.
- Se recomienda que la institución continúe fortaleciendo progresivamente el laboratorio de gastronomía mediante la incorporación de equipamientos especializados acordes a las necesidades académicas identificadas, con el fin de mantener un entorno práctico actualizado y alineado a las exigencias del sector gastronómico profesional.

Anexos

1. Entrega de implementación



2. Factura de selección de proveedor



INSUMOS PROFESIONALES IN SUPROF CIA LTDA.
 ALMACENES MONTERO
 Dirección Matriz: AV. 6 DE DICIEMBRE N37-224 Y GONZALO SERRANO
 Dirección: AV. 18 DE AGOSTO N43-33 Y FALCONI
 Sucursal:
 Contribuyente especial No: 82E
 Obligado a llevar constancias: SI

RUC: 1792144566001
FACTURA
 No. 006-301-000140918
 NÚMERO DE AUTORIZACIÓN
 0102202501179214456600120053010001409180014091814
 FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN
 01/02/2025 12:41:50
 AMBIENTE Ambiente de Producción
 EMISIÓN NORMAL
 CLAVE DE ACCESO

 0102202501179214456600120053010001409180014091814

Razón Social/Nombre y Apellidos: RAMIREZ NAPA OSCAR IGNACIO
 Fecha Emisión: 01/02/2025
 Identificación: 1316401874
 Dirección: PEDERNALES

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cant	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Descuento	Precio Total
GAS0902010008501	892222/100100	5	MÓDULO BALANZA COMERCIAL ELECTRÓNICA DISPLAY DUAL Y CÁLCULO DE PEECIO 30KG		39.414	5.91	33.50
GAS0902010008501	892222/100100	5	MÓDULO BALANZA COMERCIAL ELECTRÓNICA DISPLAY DUAL Y CÁLCULO DE PEECIO 30KG		39.414	5.91	33.50
RE10604020007081	96481	1	SERVICIO LOGÍSTICO		10.440	0.00	10.44
GAS1203080021905	7861182827850	2	WKRN SÓPRITE GIRATORIO DE ALUMINIO PARA ENBAJO PESADO A 30cm.		44.853	17.95	26.90
GAS120308007854	7861182807858	2	WKRN BHALA SET DE CUCHARAS MEDICIONAS 4 PIELAS		3.478	1.39	2.09
GAS040202007775	7861182807091	3	WKRN BHALA CUCHARA DE BAK 12 PULG		1.993	1.20	0.79
GAS120307002464	789112084735	2	FRAMO MASILE ESPATULA REPOSTERA 12 plg		7.893	2.37	5.52
GAS040202022381	7861182824087	3	WKRN BHALA COCHELETA BOSTON 2 CUERPOS 28 Oz		12.883	7.73	5.15
GAS040202007797	7861182807312	3	WKRN BHALA MEDIDOR DE LICOR 1/2 X 10Z		1.326	0.92	0.41
GAS120315022002	7861182822209	2	WKRN GUANTE DE SILICONA 30X15.5cm.		7.950	3.03	4.92
GAS1203070022017	7861182822377	4	WKRN ESPATULA DE SILICONA 27X5cm.		2.551	2.08	0.47

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cant	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Descuento	Precio Total
GAS1201010004683	7861141330455	6	MÓDULO BAKW MANGA PASTELLEHA 8 PULG INCLUYE PASOQUETA PLASTICA FLE		4.655	8.35	4.27
GAS040202007782	7861182806964	3	WKRN BHALA COCHELETA 3 CUERPOS 0.5LT		7.390	4.43	2.96
GAS0904030019943	7861028908082	1	UM EC BATERIA DE INMERSION + PICALOJO 400w/60hz/120v		28.348	0.00	28.35
GAS0302020015393	7861141346467	1	MÓDULO TERMOMÉTRICO Y CRONÓMETRO DIGITAL VARIOS USOS		11.296	2.26	9.04
GAS1203080007749	7861182806834	1	WKRN BHALA SET DE TACAS MEDICIONAS 4 PIELAS		7.273	1.45	5.82
GAS0403040017475	7891116148558	1	FRAMO JUEGO DE SOBLETE DE 4 UNOS EN ACERO INOXIDABLE CON CUBILLO LIMPIADOR		10.825	1.62	9.20
GAS1203030005833	7861141330042	1	MÓDULO BAKW BODILLA SET 29 PIELAS EN ACERO NIQUELADO TAMAÑO DOMESTICO		31.261	9.35	21.91
GAS1202030022009	7861182822278	2	WKRN MOLDE DESMONTABLE REDONDO CON SEGUNDO A 25.8cm. ALTO 6.8cm.		6.663	3.47	3.19
GAS0402020007824	7861182807589	3	WKRN BHALA CUCHARON DE BAK		2.191	1.31	0.88

Información Adicional
 Moneda: DOLAR
 Documento: 5403496
 ObjType: 13

SUBTOTAL 15%	402.23
SUBTOTAL SIN IMPUESTOS	402.23
DESCUENTO	28.72
ICL	0.00
IYA 15%	60.33
IMPORTE	0.00
VALOR TOTAL	492.86

FORMA DE PAGO	VALOR	PLAZO	TIEMPO
OTROS CON UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO 20	492.86	0	0

Bibliografías

- Abreu, J. L. (2015). *Análisis al Método de la Investigación*. Recuperado el 02 de 2026, de [http://www.spentamexico.org/v10-n1/A14.10\(1\)205-214.pdf](http://www.spentamexico.org/v10-n1/A14.10(1)205-214.pdf)
- Campos, G. y. (2021). *La observación, un método para el estudio de la realidad*. Recuperado el 02 de 2026, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3979972>
- Chamba Flores, E. M. (2023). *Técnicas de vanguardia aplicadas a postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra*. Obtenido de <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14118/2/02%20LGAS%20071%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Durán Guzñay, M., & Villafuerte Holguin, J. (01 de ago de 2024). *Innovaciones Pedagógicas En El Campo De La Gastronomía: Interculturalidad Y Metodología De La Vivencia Culinaria*. Obtenido de <https://doi.org/10.56124/ubm.v6i10.023>
- Font Aranda, M., & Blanco González, G. (15 de nov de 2018). *Calidad del servicio en el proceso alimentos y bebidas de un hotel en Ecuador*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5885/588561702008/>
- Galak, E., & Escobar Rivera, J. (16 de oct de 2018). *Las prácticas corporales de la cocina típica. El “habitus de cocina” y el “saber/sabor” de las cocineras tradicionales de Tuluá (Colombia)*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/2732/273266030005/html/>
- Hernández Heredia, C., Tamayo Salcedo, A. L., Castro Ricalde, D., & Muñoz Muñoz, I. (jun de 2016). *Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/104/10444319009.pdf>
- Kusanovich, C., Cardemil, F., & Muñoz, J. (2025). *Laboratorio del Alimento: Cocina Móvil de Investigación en Diseño*. Obtenido de DOI: 10.4067/S0718-07052025000100127
- Lozada, J. (2014). *Definición, Propiedad Intelectual e Industria*. Recuperado el 02 de 2026, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6163749>

- Macias-Zambrano, E. C., & Cobefia-Andrade, X. A. (05 de oct de 2021). *Estrategias para el mejoramiento de la productividad de las microempresas relacionadas a la elaboración de pasteles*. Obtenido de <http://doi.org/10.33386/593dp.2021.6.820>
- Mena Chiliquinga, V., Lizano Saltos, V., & Domínguez Villacrés, F. (09 de jun de 2024). *Manual de procedimiento y uso de laboratorio de gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua*. Obtenido de <https://orcid.org/0000-0001-5156-2888>
- Moreno Lucero, M. A. (2014). *Elaboración de una línea de helados a base de cocteles tradicionales y su aplicación en la nueva tendencia de repostería, Riobamba 2013*. Recuperado el 28 de 02 de 2026, de <https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/0658e7aa-a95a-4fd9-bf48-05513e8af56a>
- Muñoz Muñoz, I., Tamayo Salcedo, A. L., & Hernández Heredia, C. (nov de 2012). *Formación Profesional De La Gastronomía En Instituciones Públicas En México*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=44723985008>
- Muñoz Quiroz, E. A. (2025). *Implementación de batería de cocina para el desarrollo de prácticas en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales*. Proyecto de tesis. Recuperado el 02 de 2026, de <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/9425>
- Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (jun de 2017). *Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193462120009>
- Sainz García, P., Ferrer Svoboda, M. C., & Sánchez Ruiz, E. (2016). *Competencias Culinarias Y Consumo De Alimentos Procesados O Preparados En Estudiantes Universitarios De Barcelona*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=17043728030>
- Saltos, V. J. (2025). *Evaluación del equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio Gastronómico y propuesta de mejora*. Recuperado el 28 de 02 de 2026, de https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/8896?utm_source=com
- Solís-Becerra, C. G., & Estrada-Lugo, E. I. (dic de 2014). *Prácticas culinarias y (re)conocimiento de la diversidad local de verduras silvestres en el Colectivo*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/745/74531037010.pdf>

- Torres Chávez , O., Álvarez Ojeda, V., & Espinoza Manfugás, J. (05 de sep de 2023). *Metodología para mejoramiento comercial de la oferta de bares en Ciudades Creativas Gastronómicas: caso Portoviejo, Ecuador.* Obtenido de <https://doi.org/10.33936/ecasineria.v14i3.5695>
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., & Viteri, M. F. (2018). *Diversidad Gastronómica Y Su Aporte A La Identidad Cultural.* Obtenido de <https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>
- Vélez Vélez, J. (sep de 2012). *Diseño, tecnología y gastronomía* . Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4115/411534390009.pdf>
- Villalta Saltos, J. J. (2025). *Evaluación del equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio Gastronómico y propuesta de mejora.* Recuperado el 02 de 2026, de <https://repositorio.ulead.edu.ec/handle/123456789/8896>