



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

EXTENSION PEDERNALES

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica Educación Virtual y otras
Modalidades de Estudios.

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

Título:

MEJORAMIENTO DE LAS ÁREAS LOGÍSTICAS DE APOYO PARA PRÁCTICAS
CULINARIAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN
PEDERNALES

Autores:

López Del Valle Jorge Oswaldo

Chila Cheme Denisse Tatiana

Tutor:

Lcdo. Dennis David León Portilla. MG

DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, JORGE OSWALDO LOPEZ DEL VALLE con cedula de ciudadanía CI: 080237539-4 DENISSE TATIANA CHILA CHEME CI: 1351171170-8, declaro que el presente trabajo de titulación "MEJORAMIENTO DE LAS ÁREAS LOGÍSTICAS DE APOYO PARA PRÁCTICAS CULINARIAS 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.


JORGE OSWALDO LOPEZ DEL VALLE
C.I. 080237539-4


DENISSE TATIANA CHILA CHEME
C.I. 1351171170-8

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 integración , bajo la autoría de los estudiantes JORGE OSWALDO LOPEZ DEL VALLE y CHILA CHEME DENISSE TATIANA, bajo la opción de titulación del trabajo de investigación, con el tema: "MEJORAMIENTO DE LAS ÁREAS LOGÍSTICAS DE APOYO PARA PRÁCTICAS CULINARIAS 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.



Lcdo. Denis David León Portilla. MG

TUTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN



CERTIFICACION DE APROBACION DEL TRABAJO DE TITULACION

El tribunal evaluador Certifica:

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: MEJORAMIENTO DE LAS ÁREAS LOGÍSTICAS DE APOYO PARA PRÁCTICAS CULINARIAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES.

Realizado y concluido por Chila Cheme Denisse Tatiana y López del Valle Jorge Oswaldo ha sido revisado y evaluado por los miembros del tribunal.

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

Pedernales, 25 de febrero del 2026.

Para dar testimonio y autenticidad firman:



Ing. Derli Alava Rosado, PhD.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Lic. Eliana Mera Bravo, Mg.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Ing. Tatiana Vera Calderon, Mgs.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a Dios por haberme acompañado durante todo este proceso académico, por concederme la oportunidad de aprender, crecer y superar cada obstáculo que se presentó en el camino. Gracias por la salud, la sabiduría y la fuerza que me permitió culminar esta etapa con responsabilidad y compromiso. Sin su guía y protección, no habría sido posible alcanzar este objetivo tan importante en mi vida.

De igual manera, expreso mi más sincero agradecimiento a mis padres, por estar presentes en cada etapa de mi formación, brindándome apoyo emocional, motivación y comprensión. Gracias por impulsarme a seguir adelante, incluso en los momentos difíciles, y por creer en mis capacidades cuando yo misma dudaba. Su respaldo constante fue esencial para completar este trabajo, el cual representa también el fruto de su esfuerzo, paciencia y amor incondicional.

Chila Cheme Denisse

Agradezco en primer lugar a Dios, por darme la vida, la fortaleza y la sabiduría necesarias para culminar esta etapa académica. Gracias por acompañarme en cada momento, por darme ánimo en los días difíciles y por permitirme seguir adelante con responsabilidad.

De manera muy especial, agradezco a mi esposa, por su apoyo incondicional, paciencia y comprensión durante todo este proceso. Gracias por estar a mi lado en los momentos de cansancio, por motivarme a no rendirme y por creer en mí incluso cuando las circunstancias se tornaban difíciles. Su apoyo fue fundamental para poder cumplir este objetivo académico.

Expreso también mi sincero agradecimiento al Lcdo. Dennis León, por ser un excelente docente y un verdadero ejemplo de vocación profesional. Gracias por enseñar con entusiasmo, dedicación y compromiso, demostrando en cada clase la pasión que siente por su trabajo y por la carrera.

De igual manera, agradezco a la Lcda. Daniela Palacios, por su valiosa labor docente, por su amabilidad, paciencia y disposición para guiarnos durante el proceso de aprendizaje. Al igual a los demás maestros por ser parte de mi proceso académico.

López Del Valle Jorge

DEDICATORIA

Dedico este trabajo, en primer lugar, a Dios, por ser mi apoyo constante a lo largo de toda mi formación académica. Gracias por darme la fortaleza necesaria para no rendirme en los momentos de cansancio, por iluminar mi camino cuando sentí dudas y por permitirme avanzar con fe, paciencia y perseverancia. Cada paso que di durante este proceso estuvo acompañado de su guía, lo que me permitió seguir adelante incluso cuando las circunstancias no fueron fáciles.

Asimismo, dedico este logro a mis padres, quienes han sido el pilar fundamental de mi vida y de mi crecimiento personal y académico. Gracias por su esfuerzo diario, por los sacrificios que realizaron en silencio y por el amor incondicional que siempre me brindaron. Su apoyo, consejos y confianza en mí fueron clave para mantenerme firme en mis objetivos. Este trabajo no solo refleja mi esfuerzo, sino también todo lo que ustedes me han enseñado con su ejemplo y dedicación.

Chila Cheme Denisse

Dedico este trabajo a mí mismo, por no rendirme a pesar de las dificultades, por el esfuerzo constante y la disciplina que me permitieron seguir adelante incluso en los momentos de cansancio y duda. Este logro representa el resultado de la perseverancia, el compromiso y las ganas de superarme cada día, demostrando que con constancia y sacrificio los objetivos se pueden alcanzar.

De manera muy especial, dedico este trabajo a mis hijas y a mis hijos, quienes han sido mi mayor motivación para continuar este camino. Ustedes son la razón principal para esforzarme, crecer y buscar un mejor futuro. Cada paso dado en este proceso fue pensando en ustedes, con la esperanza de ser un ejemplo de responsabilidad, lucha y superación personal.

Asimismo, dedico este logro a mi esposa, por su amor, paciencia y apoyo incondicional durante toda esta etapa. Gracias por comprender los sacrificios, por acompañarme en los momentos difíciles y por darme fuerzas cuando más lo necesitaba.

López Del Valle Jorge

RESUMEN

La presente investigación aborda el mejoramiento de las áreas logísticas de apoyo para las prácticas culinarias en el laboratorio de Gastronomía de la Extensión Pedernales, con el propósito de optimizar la organización, el almacenamiento y la conservación de los utensilios y materiales utilizados durante la formación práctica. El estudio surge a partir de la problemática existente en el laboratorio, donde la falta de espacios adecuados para bodegaje y estanterías generaba desorden, pérdidas de implementos, retrasos en las actividades y limitaciones en el desarrollo eficiente del proceso de enseñanza–aprendizaje.

Para el desarrollo del trabajo se aplicó una metodología de enfoque descriptivo, apoyada en la observación directa del entorno, lo que permitió identificar las condiciones actuales de las áreas logísticas y sus principales deficiencias. A partir del diagnóstico realizado, se planteó una propuesta orientada a la adecuación de las bodegas, destacando el aprovechamiento del espacio disponible, como el área ubicada bajo las gradas, mediante la implementación de estanterías funcionales que faciliten una mejor distribución, acceso y seguridad de los materiales gastronómicos.

Los resultados evidencian que el mejoramiento de las áreas logísticas contribuye significativamente a la optimización del espacio, al orden del laboratorio y a la correcta conservación de los utensilios, fortaleciendo así las condiciones para el desarrollo de las prácticas culinarias. En conclusión, la propuesta representa una solución viable que mejora la eficiencia operativa del laboratorio y aporta al fortalecimiento del proceso formativo de los estudiantes de Gastronomía.

Palabras clave: áreas logísticas, prácticas culinarias, laboratorio de gastronomía.

ABSTRACT

The present research addresses the improvement of logistical support areas for culinary practices in the Gastronomy laboratory of the Pedernales Extension, with the purpose of optimizing the organization, storage, and conservation of utensils and materials used during practical training. The study arises from the existing problems in the laboratory, where the lack of adequate spaces for storage and shelving generated disorder, loss of implements, delays in activities, and limitations in the efficient development of the teaching–learning process.

For the development of the work, a descriptive methodological approach was applied, supported by direct observation of the environment, which made it possible to identify the current conditions of the logistical areas and their main deficiencies. Based on the diagnosis carried out, a proposal was developed aimed at the improvement of storage areas, highlighting the use of available space, such as the area located under the stairs, through the implementation of functional shelving that facilitates better distribution, access, and safety of gastronomic materials.

The results show that the improvement of logistical areas significantly contributes to space optimization, order within the laboratory, and the proper conservation of utensils, thus strengthening the conditions for the development of culinary practices. In conclusion, the proposal represents a viable solution that improves the operational efficiency of the laboratory and contributes to strengthening the training process of Gastronomy students.

Keywords: logistical areas, culinary practices, gastronomy laboratory, storage, organization.

INTRODUCCIÓN

El fortalecimiento de las áreas logísticas de apoyo para las prácticas culinarias en el laboratorio de gastronomía responde a la necesidad de optimizar la organización, y el almacenamiento de la correcta conservación de los utensilios y materiales utilizados de manera constante durante la formación práctica. La carencia de espacios adecuados ha generado desorden y retrasos en el desarrollo de las actividades prácticas desgaste y pérdidas en los implementos, lo que incide directamente en la eficiencia del proceso de enseñanza y aprendizaje. Para mejorar la seguridad y la distribución de bodegas y estanterías.

En este punto, la adecuación de las bodegas, especialmente en el aprovechamiento del espacio ubicado bajo las gradas mediante la instalación de estanterías funcionales, se plantea como una alternativa viable para optimizar el flujo de trabajo dentro del laboratorio. Esta propuesta permite facilitar la conservación de los equipos y promover un entorno más ordenado y seguro para docentes y estudiantes. De acuerdo con Andrés (2003), la planificación del almacenamiento basada en criterios técnicos, como la correcta distribución del espacio según el tipo de inventario y la separación adecuada de insumos y utensilios, favorece una gestión eficiente del laboratorio y reduce riesgos de contaminación, pérdida o deterioro de los materiales.

Desde esta perspectiva, la propuesta se orienta a mejorar las condiciones logísticas que respaldan el desarrollo de las prácticas culinarias, promoviendo una organización más eficiente, un acceso oportuno a los recursos y condiciones adecuadas de seguridad e higiene. La implementación de un sistema de almacenamiento estructurado, con estanterías funcionales y espacios claramente definidos, contribuye a optimizar el trabajo, fortalecer el desempeño estudiantil y disminuir los tiempos improductivos durante las actividades prácticas. En este sentido, la presente investigación analiza cómo la adecuación de las bodegas del laboratorio de gastronomía influye en el mejoramiento de las áreas logísticas de apoyo en la Extensión Pedernales (Barahona, 2016).

PROBLEMA

En el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales se evidencian dificultades relacionadas con la organización y el almacenamiento de los utensilios utilizados durante las prácticas culinarias. La inexistencia de un espacio de almacenamiento adecuado y funcional ha provocado desorden en la disposición de la vajilla y los materiales de trabajo, generando su deterioro progresivo e incluso la pérdida de algunos implementos. Esta situación incide de manera negativa en el desarrollo eficiente de las actividades académicas del proceso de enseñanza y aprendizaje en el área práctica.

Asimismo, la falta de contar con una sola bodega y estantería limita el correcto manejo de los utensilios necesarios para cada práctica, ocasionando pérdida de tiempo, retrasos en la presentación de los platos y dificultades en la logística del laboratorio. Tanto docentes como estudiantes deben invertir parte de la jornada en la búsqueda de materiales, lo que genera incomodidad y reduce el tiempo destinado a la ejecución técnica. Ante este escenario, se vuelve necesaria la reorganización del espacio existente y la habilitación de una nueva bodega para el almacenamiento que cumpla con los criterios de orden, seguridad y accesibilidad, permitiendo optimizar el uso de los recursos y mejorar el funcionamiento integral del laboratorio de gastronomía.

Desde el enfoque de la formación gastronómica, la adecuada gestión de los utensilios y equipos de cocina resulta fundamental para el desarrollo ordenado de las prácticas culinarias. Al contar con un laboratorio que no dispone de espacios de almacenamiento y una estantería para sus ubicaciones correctas para cada implementación limita el desarrollo de las prácticas, lo que hace que los estudiantes no cumplan con el orden de organización de los utensilios y materiales y hace que sean pocos responsables y que su aprendizaje sea poco eficiente.

¿Como el mejoramiento de las áreas de logística ayudara al desarrollo de las practicas culinarias en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales?

JUSTIFICACIÓN

La presente investigación se justifica por la necesidad de mejorar las condiciones logísticas del laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, específicamente en lo relacionado con el almacenamiento de utensilios y materiales utilizados durante las prácticas culinarias. La adecuación de las bodegas mediante la instalación de estanterías en el espacio ubicado bajo las gradas permitirá contar con áreas organizadas y accesibles, facilitando el desarrollo de las actividades prácticas y optimizando el uso de los recursos disponibles.

Desde el punto de vista operativo, la infraestructura actual resulta limitada adecuada la totalidad de los equipos y materiales del laboratorio. La reorganización y ampliación de los espacios de almacenamiento contribuirá a evitar la saturación, mejorar el orden y garantizar condiciones seguras para la conservación de los utensilios, lo que repercute directamente en una gestión más eficiente del laboratorio y en un mejor aprovechamiento del tiempo durante las prácticas.

Asimismo, el aprovechamiento de áreas subutilizadas mediante la implementación de estanterías funcionales permitirá fortalecer el apoyo logístico a las actividades académicas. Un sistema de almacenamiento correctamente diseñado favorece la visibilidad, el acceso oportuno y el cuidado de los implementos, lo que facilita el trabajo de los estudiantes y permite a los docentes desarrollar las sesiones prácticas de manera continua, sin interrupciones por falta de materiales.

Finalmente, la presente propuesta se justifica por la necesidad de implementar estanterías y adecuar la bodega del laboratorio de gastronomía como una solución a los problemas de almacenamiento identificados. Esta intervención permitirá disponer de espacios específicos para la correcta ubicación de la vajilla, utensilios y materiales de práctica, facilitando su control, organización y uso durante las sesiones culinarias. La implementación de estas mejoras contribuirá a un manejo más ordenado de los recursos, para el desarrollo de las prácticas y garantizará condiciones adecuadas para la formación técnica de los estudiantes, fortaleciendo el funcionamiento del laboratorio y el cumplimiento de los objetivos académicos.

Objetivo General

Implementar algunas áreas logísticas del laboratorio de gastronomía.

Objetivos Específicos

- Analizar las condiciones actuales de los espacios de almacenamiento y los recursos disponibles en las áreas logísticas del laboratorio de gastronomía.
- Optimizar el sistema de organización e inventario mediante la incorporación de estantería adicional, redistribución del espacio y adecuación de la nueva bodega.
- Implementar estrategias de orden, control y conservación que garanticen un uso eficiente, seguro y sostenible de los utensilios y materiales de la práctica culinaria.

METODOLOGÍA

Fase 1: Revisión, clasificación y reorganización del material existente

En esta fase se realizará una evaluación detallada del funcionamiento actual de la bodega donde se almacenan los utensilios y equipos del laboratorio. Se verifica que los utensilios estén correctamente clasificados según su tipo, tamaño y frecuencia de uso, asignándolos a secciones específicas que faciliten su ubicación durante las prácticas. Esta fase también permite identificar qué materiales requieren ser reubicados o trasladados a la nueva bodega para mejorar la distribución general.

Fase 2: Evaluación del espacio físico y adecuación de la nueva bodega

Se llevo a cabo una observación técnica detallada de la bodega existente y disponible. Se analizan los espacios la iluminación, y el flujo de trabajo para definir la distribución más eficiente. Con base en esta evaluación, se plantean mejorar la organización como:

- Reorganización de los materiales,
- Asignación de zonas para utensilios de uso frecuente y de uso especial, y su redistribución adecuada que permita tener un lugar de trabajo más ordenado y fluido.

Esta etapa se orienta a garantizar una transición organizada entre las dos bodegas, de modo que ambas operen de manera complementaria y eficiente.

Fase 3: Implementación de un registro de control para ambas bodegas

Durante esta etapa se implementó un registro organizado que facilita el seguimiento del uso de los utensilios y materiales disponibles en ambas bodegas, permitiendo llevar un control más claro y ordenado de las implementaciones. Este registro será obligatorio para todos los docentes responsables de las prácticas, con el fin de evitar pérdidas, y usos inadecuados o falta de responsabilidad en la devolución de los implementos.

El registro incluirá datos como:

- fecha de practica
- docente responsable,
- curso o grupo,
- materiales solicitados,
- estado en que se reciben y se devuelven.

Este registro garantiza transparencia en el manejo de la bodega, y evitará que los utensilios salgan sin autorización y promoverá la responsabilidad compartida entre docentes y estudiantes. Además, permite mantener un control ordenado del inventario en ambas bodegas y asegurar que los materiales estén disponibles en buen estado cuando se los requiera.

Técnicas

La observación

La técnica de observación es un método de investigación que permite obtener información directa sobre el objeto de estudio. Su propósito es analizar de forma detallada las condiciones o comportamientos presentes en un entorno determinado. A través de esta técnica se recopilaron los datos reales que sirven como base para la interpretación y toma de decisiones dentro del proceso investigativo. (Fabbri, 2013)

En el desarrollo de esta investigación se utilizó la técnica de observación directa, la cual permitió analizar de forma precisa las condiciones reales de la bodega del laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales. Mediante esta técnica fue posible evaluar el estado de los utensilios, la organización del espacio, las prácticas de almacenamiento y el nivel de orden presente. La observación se llevó a cabo de manera sistemática durante las

actividades prácticas, lo que facilitó la identificación de aspectos susceptibles de mejora, tales como la ubicación del mobiliario, el control de los materiales y la facilidad de acceso a los recursos.

Método

Método deductivo

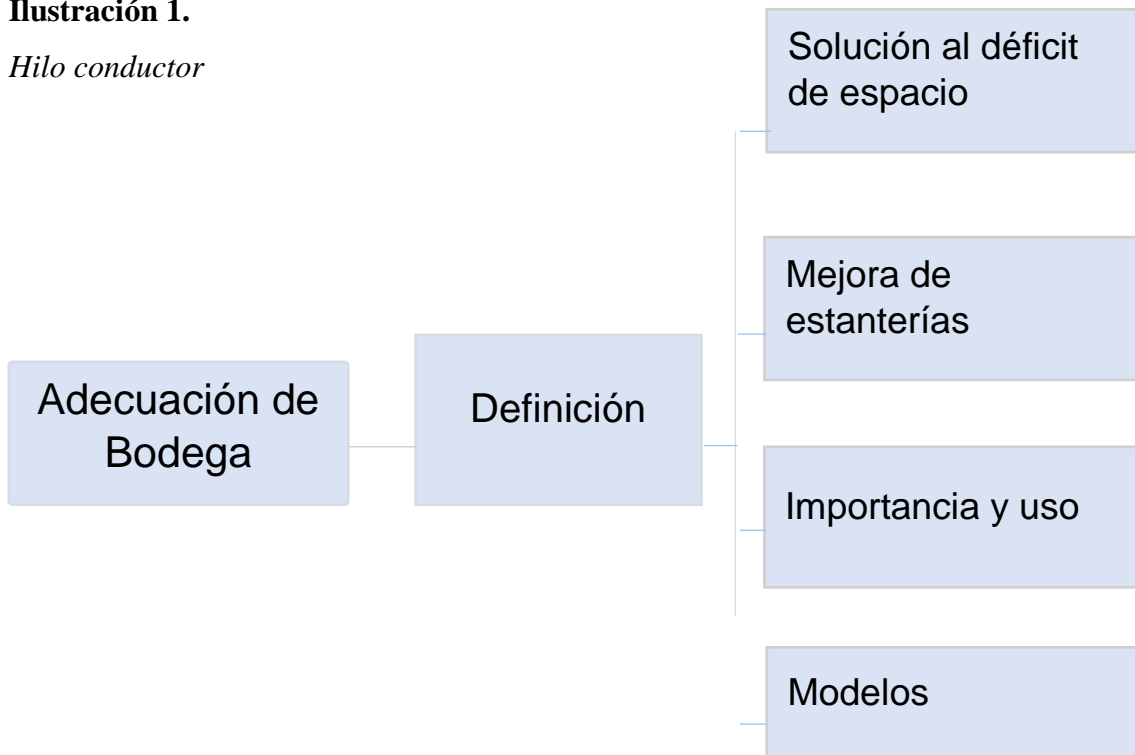
El método deductivo se considera fundamental, ya que apoya a los investigadores en la generación de nuevo conocimiento y, a la vez, les permite organizar premisas, integrar ideas y aplicar razonamientos que dan validez científica a las teorías que posteriormente servirán para sustentar y comprobar sus planteamientos. (Urzola, 2020)

Se aplicó el método deductivo tomando como base los fundamentos teóricos relacionados con la gestión logística y su influencia en la eficiencia de los espacios académicos. A partir del diagnóstico de la situación actual del laboratorio de gastronomía, se llevó a cabo un análisis de las condiciones existentes en la bodega, la cual se encuentra operativa tras la instalación inicial de estanterías. No obstante, se determinó que es necesario continuar con la optimización del espacio mediante la incorporación de nuevas áreas de almacenamiento y una mejor organización interna. Estas acciones están orientadas a mejorar la distribución de los materiales, y facilitar el control del inventario y el desarrollo de las prácticas académicas dentro de un ambiente más ordenado, funcional y acorde a las exigencias del proceso formativo.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

Ilustración 1.

Hilo conductor



Fuente: Elaboración por autores (2025)

2.1. Adecuación de Bodega

2.1.1 Definición

La bodega es un espacio destinado a la recepción y almacenamiento de insumos, materias primas y utensilios, el cual debe estar organizado para mantener la inocuidad, y su trazabilidad. Una bodega debe contar con sistemas de control de inventario, organización por tipo y estado de los materiales y utensilios, en condiciones de humedad y limpieza, y la documentación que registre entradas, salidas y operaciones de control, para reducir riesgos de pérdidas (Cardona Tunubala, Orejuela Cabrera, & Rojas Trejos, 2018).

2.1.2 Solución al déficit de espacio

En el laboratorio de gastronomía se ha comprobado que la bodega principal ya no tiene la capacidad suficiente para almacenar todos los utensilios y materiales que se utilizan. El espacio limitado ha ocasionado problemas de organización mala distribución de los materiales, lo que dificulta localizar los implementos durante el desarrollo de las prácticas. Esta situación genera, pérdida de tiempo y deterioro de los materiales debido a un almacenamiento poco adecuado. Ante este detalle, se optó por habilitar una bodega adicional que permitirá tener una mejor organización de los utensilios que servirá de forma más positiva y funcional. Esta ampliación facilitará la clasificación por categorías, mejorará el control del inventario y permitirá asignar un lugar específico a cada material, contribuyendo así a un entorno de trabajo más ordenado y eficiente para las actividades del laboratorio.

2.1.2 Mejora de estanterías

Según Salguero (2022) analiza cómo el mal uso del espacio y la falta de organización en una bodega generan demoras y desorden en las operaciones diarias. La propuesta se centra en rediseñar las estanterías industriales para aprovechar mejor el espacio, y facilitar la ubicación de los productos y reducir los tiempos de despacho.

La mejora de las estanterías permite mantener un orden más claro y funcional dentro del laboratorio. Contar con un sistema bien distribuido ayuda a organizar correctamente los utensilios, y materiales, evitando confusiones o pérdidas de tiempo durante las prácticas. Además, de tener cada elemento en su lugar facilita el trabajo, mejora la limpieza del área y contribuye a que el laboratorio sea un espacio más seguro, eficiente y fácil de manejar.

Importancia y su uso

Las estanterías no solo sirven para guardar materiales, sino que forman parte del sistema organizativo que sostiene la productividad de un espacio de trabajo. En el contexto de un laboratorio de gastronomía, su utilización permite organizar de forma adecuada los utensilios, ingredientes y equipos, evitando confusiones o mezclas que puedan comprometer la limpieza y la seguridad alimentaria. Asimismo, favorecen el control visual del inventario, lo que facilita identificar materiales faltantes o en mal estado sin necesidad de revisar cada área. Disponer de estanterías apropiadas también aporta a una imagen más profesional del espacio y mejora las condiciones de trabajo de los estudiantes,

ya que los implementos se encuentran accesibles y correctamente ubicados. (Almeria, 2024)

Modelos

En la bodega del laboratorio de Gastronomía se busca mejorar la organización de los utensilios, equipos y materiales de trabajo. Por ello, se analizaron tres modelos de estanterías de los cuales solo un modelo se seleccionará, verificando su adaptación a los espacios reducidos y que cumpla con los requerimientos de higiene y seguridad alimentaria. El propósito es aprovechar al máximo el área disponible y facilitar la distribución por secciones, ya que el espacio es pequeño y no es muy accesible, en el cual en este caso se implementará otra bodega para mejorar la distribución de los espacios.

1. Estantería montada en la pared de acero inoxidable

El primer modelo que se selecciono fue la estantería montada en la pared de acero inoxidable. Este tipo de estantería se instala directamente en la pared, lo cual permite aprovechar su altura y así poder dejar libre el piso para mantener un mejor espacio de trabajo. Está fabricada en acero inoxidable AISI 304, el cual es un material muy resistente, duradero y fácil de limpiar, ideal para ambientes donde se manipulan alimentos.

Estas estanterías son prácticas para colocar utensilios de uso frecuente, frascos pequeños o especias y condimentos. Sin embargo, no soportan demasiado peso y, al estar fijas a la pared, no permiten almacenar objetos grandes o pesados. En el caso de la bodega de Gastronomía, aunque son una buena alternativa para aprovechar las paredes, no se implementarán por el poco espacio y la dificultad de acceso a las partes más altas.

Ilustración 2.

Estantería montada en la pared



Fuente: Amazom.com (2019)

Estantería tipo rejilla o Estantería de alambre

El segundo modelo analizado fue la Estantería tipo rejilla o “Estantería de alambre”, que se caracteriza por tener bandejas en forma de malla metálica que dejan pasar el aire, evitando la humedad y facilitando la ventilación. Este tipo de estantería es común en almacenes de alimentos secos, ya que permite ver fácilmente los productos y mantener todo ventilado. Es ligera, modular y fácil de ajustar en altura, lo que la hace versátil. Sin embargo, en espacios muy reducidos no resulta tan conveniente, porque su estructura es más voluminosa y puede dificultar el paso. Además, las rejillas no son adecuadas para objetos pequeños, ya que podrían caerse por los espacios entre los alambres. Se observa en la bodega que este tipo de estantería ocuparía demasiado espacio lateral y limitaría el movimiento, por lo que tampoco se implementara esta estantería.

Ilustración 3.

Estantería tipo rejilla o alambre



Fuente: Made-in-china (2011)

2. Estantería de Acero inoxidable con superficie solida

Finalmente, se realizó la evaluación de la estantería de acero inoxidable con superficie sólida, modelo que actualmente se encuentra instalado en la bodega y que presenta una adecuada adaptación a las condiciones del espacio. Este tipo de estantería cuenta con repisas completamente lisas, lo que evita la caída de los utensilios y facilita las tareas de limpieza. Además, ofrece resistencia suficiente para soportar el peso de equipos de cocina como batidoras, licuadoras y ollas de gran tamaño, cumpliendo con las normativas sanitarias exigidas en áreas gastronómicas. Su material, a su vez, previene la corrosión y contribuye a mantener una imagen ordenada y profesional del área.

Este modelo permite una organización eficiente de los objetos según su uso y peso, ya que en los niveles superiores pueden colocarse utensilios livianos, en el nivel intermedio los equipos de uso frecuente y en la parte inferior aquellos elementos más pesados o de menor utilización.

Ilustración 4.

Estantería de Acero inoxidable con superficie solida seleccionada



Fuente: Amazon. (2021)

ANTECEDENTES

La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Extensión Pedernales, es una institución de educación superior comprometida con la formación integral de profesionales en distintas áreas del conocimiento, entre ellas, la carrera de Gastronomía. El objetivo principal de la investigación es fortalecer la calidad académica a través de las prácticas adecuadas que fortalezcan el conocimiento y el aprendizaje técnico del desarrollo profesional de los estudiantes. En este caso, la infraestructura del laboratorio de gastronomía desempeña un rol fundamental, ya que constituye en el espacio donde se desarrollan los conocimientos y habilidades culinarias de la correcta manipulación de insumos y utensilios.

Con el transcurso de tiempo, las áreas destinadas para el almacenamiento del laboratorio de gastronomía, se evidencia limitaciones con el espacio para la organización en la bodega, al encontrar un área reducida, que no disponen del tipo de estantería necesaria para asegurar una adecuada ubicación de los materiales y utensilios lo que dificulta su correcta clasificación de encontrar los implementos en sus lugares asignados. Esta problemática coincide con el estudio sobre la gestión de bodegas en el sector alimentario, donde se establece que una correcta organización y una distribución correcta de los materiales, incide directamente el aprovechamiento del espacio disponible (Cardona, 2018).

Asimismo, en investigaciones relacionadas con la capacidad de almacenamiento y la productividad, se ha determinado que las limitaciones en espacio y la falta de modelos de organización adecuados afectan la eficiencia de los procesos, provocando pérdidas de tiempo y deterioro de materiales. Estas dificultades son comunes en entornos donde no se aplican métodos claros de distribución y control de los insumos (España García, 2018) el caso del laboratorio de gastronomía, la ausencia de estanterías suficientes y funcionales obstaculiza la correcta conservación de utensilios y equipos, afectando la dinámica del trabajo académico.

De acuerdo con Correa Espinal (2010), Señala que el manejo eficiente del espacio en las bodegas influye directamente en el uso de sistemas de almacenamiento apropiados, favoreciendo la reducción del tiempo empleado en la búsqueda de materiales, facilitando el control del inventario a la adecuada conservación de los recursos. Estos aportes

respaldan la necesidad de la propuesta de mejorar la bodega de gastronomía, incluyendo la incorporación de nuevas estanterías que permitan aprovechar mejor el espacio disponible y mejorar la clasificación por secciones facilitando el acceso a los utensilios durante las prácticas académicas.

TRABAJOS RELACIONADOS

En la empresa Mundo Verde S.A.S. se identificó que procesos como la organización del espacio, la distribución física y la gestión de recursos influyen de manera significativa en la eficiencia del trabajo diario. La empresa evidenció que una estructura interna poco planificada genera retrasos, desorden y limitaciones para alcanzar un flujo operativo adecuado. Este caso demuestra la importancia de contar con áreas bien diseñadas y equipadas, especialmente cuando se busca mejorar la productividad y garantizar un servicio de calidad. (Jonathan, 2021)

La logística interna en un almacén de productos terminados muestra cómo la organización del espacio y el uso eficiente del área influyen directamente en el rendimiento operativo. El análisis realizado pone en evidencia que, a pesar de los avances alcanzados en la gestión logística, aún persisten dificultades en diversas organizaciones, como el uso ineficiente del espacio, una distribución inadecuada del volumen y la falta de articulación en los procesos. Este escenario resalta la importancia de una correcta planificación de las áreas de almacenamiento y de la aplicación de herramientas de mejora continua, ya que estas acciones no solo contribuyen a elevar la calidad del trabajo, sino que también fortalecen el aprendizaje práctico de los estudiantes que participan en contextos reales. (Yakleem Montero Santos, 2016)

De forma similar el estudio del desarrollado en el restaurante “La Rúcula”, se elaboró un manual de buenas prácticas para el área de bodega con el fin de disminuir pérdidas de productos y optimizar el uso de materias primas. La investigación demuestra que una bodega organizada, con normas claras de manejo y control, puede mejorar significativamente la rentabilidad y reducir gastos innecesarios. Además, este trabajo sirve como referencia para futuras investigaciones que busquen fortalecer la gestión de bodegas y estandarizar procesos dentro de establecimientos gastronómicos. (Saltos, 2019)

En este caso se evidencia que, cuando el área de almacenaje no está planificada de manera técnica, el flujo de trabajo se vuelve limitado y los materiales no se encuentran

de manera rápida y no se utilizan con eficiencia. La realidad de los espacios de apoyo dentro de un laboratorio de gastronomía es donde una adecuada organización de inventario y la disponibilidad correcta de ubicación de las estanterías resultan esenciales para el desarrollo de las prácticas, seguras y funcionales. En este sentido, la mejora de las áreas logísticas de soporte se convierte en un aspecto fundamental para fortalecer el proceso formativo y garantizar que los estudiantes dispongan de un entorno adecuado para su aprendizaje. (Navarrete, 2025)

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

La propuesta se orienta a fortalecer el área logística de la bodega, con el fin de mejorar el soporte que brinda al laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Se organizará a partir de los objetivos específicos, comenzando con una observación directa del estado actual de la bodega, evaluando los cambios que se realizaran, como la distribución y la organización que permitirá el orden y la gestión de los utensilios. Estos objetivos permitirán orientar los procesos de mejora, para determinar las necesidades prioritarias y así poder definir el orden dentro de las bodegas.

En este espacio, se plantea la habilitación de la nueva bodega, destinada a ampliar el espacio disponible que permitirá mejorar la organización de los utensilios y materiales, garantizando así una distribución adecuada y ordenada dentro del área.

OBJETIVO 1

Para cumplir con este objetivo se realizó una evaluación detallada del funcionamiento actual de la bodega donde se almacenan los utensilios y equipos del laboratorio de gastronomía. Esta revisión se llevó a cabo mediante observación directa, registrando la distribución de los elementos, su estado físico y la manera en que se gestionan dentro del espacio. Durante el proceso se verificó si los utensilios estaban correctamente clasificados según su tipo, tamaño y frecuencia de uso, así como su ubicación dentro de las estanterías disponibles.

La evaluación demostró que, aunque la bodega dispone de una estantería, la organización actual no permite aprovechar el espacio de manera más eficiente. Lo que se llegó a observar que varios utensilios carecen de una ubicación definida y algunos equipos se encuentran junto a materiales de categorías diferentes los cuales deben estar en un lugar definido, lo que dificulta el acceso, el control del uso durante las prácticas académicas. Esta revisión también permitió determinar qué los utensilios y materiales deberían estar seleccionados para verificar cuales deberían ser reubicados en cada una de las bodegas, Estos objetivos servirán como guía para determinar las necesidades prioritarias y definir el orden dentro del proceso de mejora. Esta información sirve como referencia para identificar las acciones necesarias en la reorganización y la integración de la nueva bodega en el sistema logístico del laboratorio.

Tabla 1.*Estado actual del inventario en la bodega***Inventario general del estado actual de la bodega**

Utensilio de equipos	Cantidad	Ubicación actual	Condición	Observaciones
Ollas metálicas pequeñas	8	Estante superior	Buen estado	Sin calificar
Ollas grandes presión	4	Estate mediano	Buen estado	Mezclado con otros utensilios
Batidora eléctrica	1	Caja sobre estante	Buen estado	Almacenada en cajas
Licuadaora industrial	1	Estante inferior	Buen estado	Almacenada junto a cajas
Sartén pequeño	3	Colgados en la pared	Buen estado	Sin sistema de control
Cucharones/ cucharas	5	Colgados en la pared	Buen estado	Sin sistema de control

Cernideros	1	Colgados en la pared	Buen estado	Sin sistema de control
Utensilios menores, espátulas	6	Estante medio	Buen estado	Mezclados

Fuente: Por los autores (2025)

- Se justifica en este espacio la habilitación de la nueva bodega, dado que se contaba con un área disponible y sin un uso definido. Su adecuación permite optimizar la organización del laboratorio y mejorar la distribución del espacio destinado a las bodegas.

Ilustración 5.

Espacio de la nueva Bodega



OBJETIVO 2

Este objetivo se enfoca en mejorar la organización y el control de inventario de ambas bodegas, Con base en esta información, se definió qué materiales permanecerían en la bodega actual y cuáles serían trasladados a la nueva, con el propósito de aprovechar mejor el espacio. De esta manera, se establecieron áreas específicas según el tipo de utensilio, su tamaño y la frecuencia con la que son utilizados, lo que permite una distribución más ordenada y funcional. Como evidencia, se presentarán tablas de como quedaran las distribuciones de las bodegas, se evidenciarán con fotografías de ambos espacios de su antes y su después, de esta manera nos ayudaremos con un croquis simple que mostrara dónde se ubicarán y cómo se reorganizarán los utensilios y materiales, permitiendo visualizar el orden y el funcionamiento de las bodegas del laboratorio.

(ANTES)

Ilustración 6. *Bodega antes*



(DESPUES)

Ilustración 7. *Bodega después*

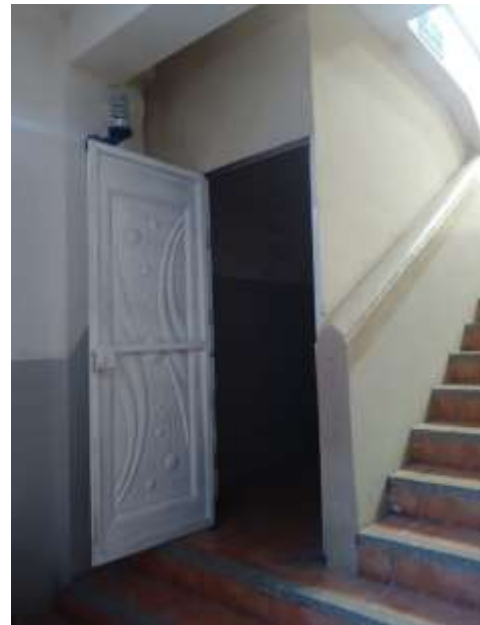


Tabla 2.

Distribución del espacio de la Bodega 1

Categoría	Implementos
Ollas	Ollas pequeñas, medianas y grandes, ollas de barro
Utensilios de cocción	Sartenes
Recipientes	Bowls
Panadería básica	Vajilla e implementos para masas

Fuente: Por los autores (2025)



Tabla 3.

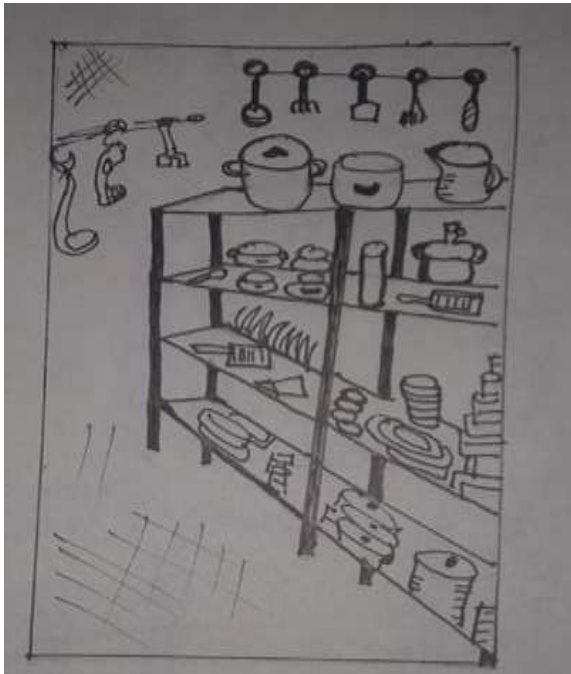
Distribución de espacio de la Bodega 2

Categoría	Implementos
Charcutería	Utensilios de corte y preparación de carnes frías
Utensilios pequeños	Pinzas, cucharetas, espátulas
Repostería	Cernidores, moldes de goma para pastelería

Fuente: Por los autores (2025)

Ilustración 8.

Esquema de croquis distribución de materiales



OBJETIVO 3

Para cumplir con este objetivo se implementó un registro de control para ambas bodegas, el cual permite llevar un seguimiento claro del retiro y devolución de los utensilios. En este registro se detalla datos como la fecha del día que utilizaran los materiales de las bodegas, Docente responsable, grupo y estado del material. Todo lo solicitado debe devolverse mediante la misma ficha de registro, la cual será entregada a la persona encargada, quien verificará que los utensilios regresen en las mismas condiciones establecidas.

CONCLUSIONES

- La habilitación y reorganización de las áreas logísticas permitió optimizar el uso del espacio, mejorando la distribución y el funcionamiento de las bodegas destinadas a las prácticas culinarias.
- La correcta clasificación de los utensilios en cada bodega permitió mantener una mejor distribución y una correcta organización para la elaboración de las prácticas
- El sistema de registro de control estandarizó la gestión de los utensilios, y fomentó la responsabilidad evitando las pérdidas de las implementaciones y garantizó el seguimiento claro de su retiro y devolución.

RECOMENDACIONES

- Realizar inventarios periódicos verificando constantemente el estado de los utensilios y materiales garantiza su reposición a tiempo, manteniendo el orden en las bodegas y asegurando que los estudiantes tengan todo lo necesario para sus prácticas.
- La presencia del docente responsable de cada práctica durante los procesos de entrega y devolución de los utensilios, así como en la supervisión de su conservación, garantiza un control adecuado del inventario y fomenta el uso responsable prolongando la vida útil de los recursos disponibles.
- Reorganizar espacios o incorporar nuevas herramientas según las necesidades que se vayan dando dentro del laboratorio permitiendo mantener un entorno funcional, seguro y adecuado para el aprendizaje técnico y el desarrollo profesional de los estudiantes.