



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Facultad:

Facultad de educación, turismo, artes y humanidades.

Carrera:

Gastronomía.

Título:

El Menaje de Mesa como Elemento Clave en la Experiencia
Gastronómica de Eventos


Estudiantes

Jedel Alejandra León Cedeño

Docente

Ing. Mg, Caballero Mero Daniel Rafael

Manta, agosto del 2025.

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CODIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISION: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante Jedel Alejandra León Cedeño, legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "El Menaje de Mesa como Elemento Clave en la Experiencia Gastronómica de Eventos".

La presente investigación ha sido desarrollada en 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, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida 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.

Manta, 15 agosto de 2025

Lo certifico,



Ing. Daniel Caballero Mero
Docente Tutor

DECLARACION DE AUTORIA

Quien suscribe la presente:

Jedel Alejandra león cedeño

Estudiante(s) de la Carrera Técnica de **Gastronomía**, declaro bajo juramento que el siguiente proyecto cuyo título: **“el menaje de mesa como elemento clave en la experiencia gastronómica de eventos”**. previa a la obtención del Título de Tecnólogas Superior en Gastronomía, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Manta, junio del 2026.



Jedel Alejandra león Cedeño

Graduada

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado "EL MENAJE DE MESA COMO ELEMENTO CLAVE EN LA EXPERIENCIA GASTRONOMICA DE EVENTOS " ha sido realizado y

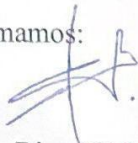
concluido por el estudiante JEDEL ALEJANDRA LEON CEDEÑO; el mismo que ha sido

aprobado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos mínimos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



Ing. Diego Delgado

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL
TITULACIÓN**



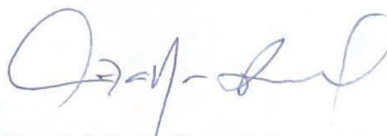
Ing. Gabriela Sion, Mg.

**MIEMBRO TRIBUNALDE
TITULACION**



Ing. Anthony Navarrete, Mg.

PRESIDENTE TRIBUNAL



Ing. Daniel Caballero Mero, Mg.

DOCENTE



Jedel Alejandra Leon Cedeño

GRADUADA

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

LEON CEDEÑO JEDEL ALEJANDRA, portador de la C. I. # 1314203660 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación “**El Menaje de Mesa Como Elemento Clave en la Experiencia Gastronómica de Eventos**”, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Así mismo, autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Manta, 24 febrero de 2026



LEON CEDEÑO JEDEL ALEJANDRA

Autor/a

AGRADECIMIENTO

Primero que nada quiero agradecerle a Dios, por un día mas de vida y porque a pesar de los obstáculos nunca me dejo rendirme, también agradecerles a mis padres que son mi motor en este proceso de mi vida, por mantener la fe en mi y confiar, a pesar que tuve caídas, por ellos me levante para no decepcionarlos, quiero agradecerle a mis hermanos por cada consejo que me dan, aunque no en todos les obedezco, gracias .

Gracias a los profesores por sus enseñanzas, en especial al profesor Diego y la profesora Berna, quienes supieron comprenderme y darme una oportunidad mas en esta etapa.

Quisiera agradecerme a mi también por ser fuerte y no rendirme, por no tirar la toalla cuando el mundo se me venia encima, porque gracias a mi y a todos lo que me apoyaron ahora esto me es posible.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a Dios, por brindarme fortaleza, sabiduría y perseverancia para superar cada desafío y alcanzar esta meta tan importante en mi vida.

A mis padres, por su amor incondicional, sus sacrificios y su constante apoyo a lo largo de mi formación académica. Gracias por creer en mí incluso en los momentos más difíciles.

A mi familia, por su comprensión, motivación y compañía durante este proceso, siendo una fuente permanente de inspiración.

A mis amigos y docentes, quienes con sus consejos, conocimientos y palabras de aliento contribuyeron a mi crecimiento personal y profesional.

Finalmente, dedico este trabajo a todas las personas que formaron parte de este camino y que, de una u otra manera, hicieron posible la culminación de este sueño.

Con gratitud y cariño.

RESUMEN

El presente proyecto analiza la importancia del menaje de mesa como elemento clave en la experiencia gastronómica de eventos, considerando su función estética, práctica y simbólica dentro del servicio. A través de un enfoque cualitativo y descriptivo, complementado con técnicas cuantitativas, se evaluó la selección, organización, conservación y montaje del menaje en distintos contextos gastronómicos, identificando falencias como la ausencia de criterios técnicos estandarizados, el uso de piezas en mal estado y la falta de protocolos de manipulación. La propuesta plantea un sistema integral que incluye un estándar de montaje, capacitación continua del personal, gestión tecnológica del inventario y optimización del almacenamiento. Su implementación busca garantizar uniformidad estética, mejorar la funcionalidad operativa, optimizar recursos y elevar la satisfacción del comensal, fortaleciendo la imagen profesional de los organizadores. Los resultados demuestran que una gestión eficiente y estandarizada del menaje contribuye significativamente a la percepción positiva del evento y a la consolidación de la calidad en el servicio gastronómico.

Palabras clave: menaje de mesa, experiencia gastronómica, eventos, servicio, montaje, gestión.

ABSTRACT

This project analyzes the importance of tableware as a key element in the gastronomic experience of events, considering its aesthetic, practical, and symbolic functions within the service. Using a qualitative and descriptive approach, complemented by quantitative techniques, the selection, organization, maintenance, and arrangement of tableware in various gastronomic contexts were evaluated, identifying shortcomings such as the lack of standardized technical criteria, the use of damaged items, and the absence of handling protocols. The proposal introduces a comprehensive system that includes a standardized table setting, continuous staff training, technological inventory management, and optimized storage. Its implementation aims to ensure aesthetic uniformity, improve operational functionality, optimize resources, and enhance guest satisfaction, thereby strengthening the organizers' professional image. The results show that efficient and standardized tableware management significantly contributes to a positive event perception and the consolidation of quality in gastronomic service.

Keywords: tableware, gastronomic experience, events, service, setting, management

INDÍCE

CERTIFICACION DEL TUTOR	¡Error! Marcador no definido.
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	¡Error! Marcador no definido.
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	¡Error! Marcador no definido.
AGRADECIMIENTO	¡Error! Marcador no definido.
DEDICATORIA	¡Error! Marcador no definido.
RESUMEN	¡Error! Marcador no definido.
ABSTRACT	¡Error! Marcador no definido.
Tema:	1
Capítulo I	1
1. Introducción	1
2. Problema	3
3. Objetivos	5
3.1. Objetivo General	5
3.2. Objetivos Específicos	5
4. Metodología	6
4.1 Enfoque metodológico	7
4.2 Técnicas e instrumentos de recolección de información	7
4.3 Población y muestra	8
4.5 Lugar de ejecución	9
4.6 Tiempo estimado	9
Capitulo II	11
MARCO TEÓRICO	11
2.1. Antecedentes	11
2.2. Definiciones	12
2.3. Trabajos relacionados:	13
Capítulo III	15

Propuesta.....	15
3.1 Desarrollo de la propuesta.....	15
3.1.1. Descripción de la propuesta	15
3.1.2. Etapas de la propuesta	16
3.1.3 Presupuesto	19
4.1.4 Resultados	19
Capítulo IV	21
Conclusiones y Recomendaciones.....	21
4.1 Conclusiones.....	21
4.2 Recomendaciones	22
5. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	24
6. Bibliografía	25
7. ANEXOS.....	27
Anexo 1: Ficha de Observación para una Estación para insumos de limpieza.	27
Ficha de Observación para el Menaje de Mesa en Eventos Gastronómicos	27

TEMA:

El Menaje de Mesa como Elemento Clave en la Experiencia

Gastronómica de Eventos

Capítulo I**1. Introducción**

En el campo de la gastronomía profesional, la experiencia del comensal trasciende ampliamente la mera calidad de los alimentos servidos, cubriendo un conjunto de factores sensoriales, estéticos y funcionales que, en su conjunto, crean una experiencia integral. Entre estos elementos, el maquillaje de la mesa, compuesto por platos, cristalería, cubiertos, manteles y otros utensilios utilizados durante el servicio, ocupa un lugar central, porque no solo cumple una función utilitaria, sino que también actúa como un transporte de comunicación visual, cultural y emocional.(GABRIEL, 2024)

En eventos donde el rol gastronómico juega un papel crucial, como bodas fastuosas, cenas elegantes o bufés de oficina, el menaje de mesa es la parte principal de la experiencia del consumidor. Elegirlos bien y colocarlos con gracia ayuda a mostrar y disfrutar la comida, pero también subraya la idea culinaria del evento, intensifica los sabores y olores de los platos, y crea un ambiente agradable que mejora cómo vemos el servicio. Por ejemplo, unos cubiertos muy modernos, platos que combinen con el tema de la fiesta o vasos elegidos según la bebida, pueden hacer que una simple comida se convierta en algo inolvidable para los sentidos.(Rico Molinares, 2023)

De igual manera, el estado físico, el grado de limpieza, la coherencia estética y la organización estratégica del menaje reflejan directamente la profesionalidad del equipo y el compromiso del establecimiento con la calidad. Estos aspectos, que a veces pueden no ser

notados por el público, afectan de forma crucial la evaluación general que el cliente realiza del evento. En efecto, un servicio impecable refleja respeto hacia los invitados y demuestra una cuidadosa atención a cada aspecto del mismo.(Alcántara, 2021)

La importancia del elemento se acentúa aún más por las tendencias actuales en la industria alimentaria, donde los posibles clientes desean vivencias individualizadas, especiales y respaldadas por una clara narrativa conceptual y visual. En tales circunstancias, el servicio de mesa no es un accesorio que pueda ignorarse sin más; por el contrario, es un tipo de herramienta vital que puede valorarse no solo por su contribución a la excelente calidad del evento, sino también por la imagen de la marca o del negocio, así como por la satisfacción y la lealtad del cliente.(Cobo & Santiago, 2025)

El estudio abordará la cuestión de la importancia del ajuar de mesa en la culinaria del evento, y este componente cultural no podrá estudiarse no solo en términos de afiligranado, sino también de la carga visual-semántica que conlleva. Se prestará especial atención a las características de su selección, mantenimiento y uso práctico, a saber, a la correspondencia de la forma con la comodidad, a la correlación con un tema determinado, a las posibilidades de adaptación a diferentes tipos de eventos y a la evaluación general de la calidad del servicio prestado. Además, se hará hincapié en cómo, a través de una selección minuciosa y una utilización bien pensada, el menaje se transforma en una herramienta fundamental para comunicar la propuesta gastronómica y cultural del evento, consolidando la personalidad del servicio y enriqueciendo la experiencia del cliente de manera completa.

2. Problema

En el caso del catering de eventos gastronómicos, tales como banquetes, bodas, reuniones de empresas, cenas de gala y servicios de buffet, el menaje de hogar es un elemento esencial que juega un papel fundamental del componente funcional y va más allá de la transparencia. La cuestión y se convierte en un elemento integral de la estética de la presentación y el diseño, creando una impresión general del concepto y del estilismo de la organización del evento y jugando un papel de factor integral en la percepción del evento por parte del comensal. Por tanto, la vajilla, la cristalería, la cubertería, la mantelería y todos los accesorios conexos constituyen no solo el material que sirve de soporte, sino también una guía del nivel de profesionalismo, atención y preparación de la empresa organizadora. (Washicta Sombra & Pilatasig Caisaluisa, 2020)

Sin embargo, en la realidad, la selección, la organización, la limpieza y la presencia del menaje de mesa muchas veces no logran ni la prioridad ni la atención que merecen por parte de los planificadores o el personal de servicio. En muchos casos, el público le da más prioridad a la calidad culinaria o al sentido logístico de la propuesta delegando el ingrediente del menaje a un segundo plano. Esto perjudica la armonía entre el sentido visual y el olfativo, debilitando la coherencia estética y el impacto sensorial total de la propuesta. Ejemplos evidentes de esta problemática incluyen el uso de vajilla deteriorada o desportillada, cristalería inapropiada para el tipo de bebida servida, cubertería con deficiencias en su presentación o mantelería con desgaste visible. Cada uno de estos factores transmite al comensal una impresión negativa que, de manera directa o indirecta, afecta su percepción de calidad y disminuye su grado de satisfacción. (María & Rosa, 2023)

En el contexto local, se verificó que muchos establecimientos y servicios de catering no poseen criterios técnicos estandarizados para el proceso de selección, preservación y desecho proyectado del menaje de mesas, lo que, además de disminuir la capacidad de enriquecimiento de la identidad y concepto del evento, los despoja de la posibilidad de aprovechar la capacidad del menaje

como una herramienta vital. para proyectar una experiencia integral, partida y placentera para los clientes.

Bajo estas circunstancias, se vuelve esencial formular un análisis muy exhaustivo que permita entender sistemáticamente cómo la vajilla utilizada impacta la experiencia gastronómica durante eventos de diversas naturalezas y escalas. Este análisis debería incluir la identificación de prácticas óptimas respecto a la selección, presentación, manipulación y mantenimiento de la vajilla, así como evaluar su impacto en la calidad percibida, la satisfacción del cliente y la disposición a recomendar o recomprar el servicio. La falta de investigación local dirigida en esta área justifica plenamente la relevancia de esta investigación, que tiene como objetivo proporcionar criterios técnicos, pautas prácticas y principios estéticos para mejorar la calidad del servicio de alimentos, elevando los estándares y posicionando a los organizadores como líderes en la creación de experiencias gastronómicas integrales y de alto impacto.(MARINA & ÁNGEL, 2021)

3. Objetivos

3.1. Objetivo General

Analizar el impacto del menaje de mesa en la experiencia gastronómica de los comensales durante eventos, considerando su función estética, práctica y simbólica como parte integral del servicio.

3.2. Objetivos Específicos

1. Identificar los elementos que conforman el menaje de mesa y su función dentro del servicio gastronómico en eventos.
2. Evaluar la influencia del diseño, la calidad y la presentación del menaje en la percepción del cliente y su satisfacción durante experiencias gastronómicas
3. Proponer criterios para la selección y uso adecuado del menaje de mesa, alineados con el tipo de evento, el concepto gastronómico y las expectativas del público.

4. Metodología

La presente investigación se llevará a cabo bajo un enfoque de carácter cuantitativo, el cual, de acuerdo con lo expuesto por Silva y Del Canto (2013), constituye una metodología que permite identificar, analizar y comprender patrones de comportamiento dentro de una población a partir de la medición numérica de variables, posibilitando la realización de inferencias y conclusiones que trascienden los datos directamente recolectados (p. 30). En este caso específico, dicho enfoque será aplicado para evaluar de manera objetiva las condiciones de higiene y saneamiento presentes antes y después de la implementación de un sistema integral, con el propósito de determinar los cambios, mejoras o deficiencias que puedan evidenciarse en el proceso.

Tal enfoque se basa en procedimientos sistemáticos, organizados y replicables que garantizan la fiabilidad y validez de los resultados. Los instrumentos estandarizados de recolección de información, en este caso, incluirán cuestionarios con preguntas cerradas, claras y precisas que generarán datos cuantificables y comparables. El uso de este formato ayuda a recopilar información de datos estadísticos relevantes sobre las percepciones, motivaciones y las condiciones pertinentes asociadas con el problema investigado, así como a facilitar la identificación de tendencias, establecer relaciones y evaluar el impacto del sistema integral en las prácticas de higiene y saneamiento.(Rosas Cartas, 2024)

De la misma manera, el enfoque cuantitativo permitirá trabajar con muestras representativas de la población objetivo, asegurando que los hallazgos puedan ser generalizados y aplicados en contextos similares. La medición objetiva de las variables pertinentes, en conjunto con un análisis estadístico robusto, producirá evidencia reveladora para respaldar las conclusiones y recomendaciones que surjan de la investigación. Esta información es fundamental para tomar decisiones y mejorar los procesos de gestión de saneamiento e higiene.(Apaza Luque, 2021)

4.1 Enfoque metodológico

A efectos metodológicos, este estudio tendrá un carácter cualitativo y descriptivo, centrado en la comprensión y interpretación en términos profundos de la forma en la que el menaje afecta la experiencia culinaria de los comensales en diferentes tipos de eventos. A nivel metodológico, esto nos permitirá analizar no sólo lo visible del proceso de servir, sino además los sentidos, valoraciones y emociones que les despierta el contenido del menaje a quienes lo disfrutaron en la experiencia. (DIEGO, 2020)

Para poder lograr cumplir con los objetivos establecidos, se llevará a cabo un análisis detallado de las percepciones de los comensales, los criterios empleados en la selección del menaje y las prácticas implementadas para su manejo, presentación y conservación. La investigación se basará en la observación directa de los procesos y en el estudio de situaciones reales dentro de contextos de servicio, lo que permitirá registrar comportamientos, identificar patrones y reconocer buenas prácticas o deficiencias. (Casafranca Lino et al., 2020)

4.2 Técnicas e instrumentos de recolección de información

Con el fin de compilar los datos necesarios, se optó por usar una técnica primordial: la revisión en el sitio y el formulario de evaluación estructurado, aunado a herramientas secundarias que afirmaron la exactitud y la fiabilidad de los datos que se lograron reunir.

La revisión en el sitio representó una vía crucial para anotar, de un modo detallado y ordenado, puntos esenciales vinculados con la clase, condición, organización y exhibición del servicio de mesa durante el curso de diferentes actos culinarios.

A su vez, el formulario de evaluación estructurado hizo posible valorar de manera sistemática y puntual temas como: el tener un servicio de mesa al completo. Esta metodología ayudó a conseguir datos concretos que fortalecieron el dictamen del estado higiénico presente.

4.3 Población y muestra

Para este estudio, se consideraron tres conjuntos de personas que juegan roles importantes en cómo funcionan los eventos de comida: primero, los que organizan todo, asegurándose de que cada detalle esté en su lugar; segundo, el equipo que atiende directamente a los invitados, desde servir la comida hasta asegurarse de que todos estén cómodos; y, por último, los propios asistentes, que son quienes disfrutan de la experiencia culinaria. Todos ellos tomaron parte en eventos que tuvieron lugar en Manta en la primera mitad del año académico 2025, abarcando desde grandes banquetes hasta recepciones más íntimas, elegantes cenas y bufés variados.

La muestra que se tomó se determinó siguiendo un enfoque no aleatorio, más bien por conveniencia. Esto quiere decir que los casos se eligieron considerando qué tan fácil era acceder a ellos y si era factible conseguir los datos necesarios. En concreto, se optó por aquellos eventos donde se consiguió el permiso para observar directamente y usar las herramientas de recolección de datos sin que esto afectara el curso normal de las cosas. Gracias a este método, pudimos concentrar el trabajo de campo en situaciones reales y que daban una buena idea de lo que pasa, asegurando que los datos obtenidos fueran relevantes y tuvieran sentido dentro de su contexto.

De igual forma, la selección de una muestra de conveniencia se debió a la urgencia de encontrar lugares que cumplieran con los requisitos ideales para poner en práctica las técnicas metodológicas establecidas; por ejemplo, la accesibilidad del equipo humano y la buena voluntad de los responsables para apoyar la investigación. Esta estrategia agilizó la obtención de datos, posibilitando el estudio de una variedad de escenarios y formas de atención que mejoraron el análisis, aun cuando no represente una generalización estadística para el conjunto total de eventos culinarios de la metrópoli.

4.5 Lugar de ejecución

El proyecto se desarrolló en el Laboratorio Gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, ubicado en la ciudad de Manta. Este espacio es utilizado regularmente por estudiantes y docentes para las actividades prácticas de la carrera de Gastronomía.

4.6 Tiempo estimado

Durante el primer semestre de 2025, dentro de la materia de Integración Curricular, llevamos a cabo la recopilación de datos, el análisis de la información resultante y la creación de una propuesta de mejora, todo ello con el fin de fusionar los saberes teóricos y prácticos aprendidos durante nuestra formación. Esta etapa abarcó la programación de las tareas, la puesta en práctica de métodos de indagación, la organización de los hallazgos y la elaboración de consejos enfocados a perfeccionar el manejo del menaje en celebraciones culinarias.

En lo que respecta a la proyección temporal de la propuesta, se estableció un plazo estimado de tres semanas para su implementación, considerando como elementos fundamentales la capacitación del personal involucrado en la manipulación, selección, disposición y mantenimiento del menaje, así como la revisión y mejora de los procedimientos actuales. Este periodo contempla jornadas de formación teórico-práctica para el personal de servicio, la incorporación de criterios técnicos en la elección del menaje y la estandarización de protocolos para su presentación acorde con el concepto y la temática de cada evento.

Asimismo, el cronograma de implementación incluye la evaluación previa de los recursos disponibles, la identificación de necesidades de reposición o renovación de piezas, y la realización de pruebas piloto que permitan verificar la viabilidad y efectividad de las mejoras propuestas antes de su aplicación definitiva. Con ello, se busca garantizar que los cambios no solo sean estéticamente atractivos y coherentes con la propuesta gastronómica, sino que también contribuyan a elevar la

percepción de calidad, mejorar la experiencia del comensal y fortalecer la imagen profesional de los organizadores.

Capítulo II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

El menaje de mesa constituye un elemento clave en la organización y desarrollo de eventos gastronómicos, ya que cumple una doble función: por un lado, garantiza la correcta disposición y servicio de los alimentos y bebidas, y por otro, contribuye de manera directa a la experiencia estética, la comodidad y la satisfacción de los asistentes. La elección adecuada de vajilla, cubertería, cristalería y complementos decorativos no solo facilita la funcionalidad del servicio, sino que también crea un entorno visualmente armonioso que estimula los sentidos y eleva la percepción de calidad del evento.(GABRIEL, 2024)

En la actualidad, dentro del sector de la hospitalidad y la restauración, el menaje ha superado la visión meramente utilitaria para convertirse en un componente que integra diseño, ergonomía y coherencia con la temática o el concepto del evento. Este cambio de enfoque responde a las tendencias que priorizan experiencias personalizadas y memorables, donde cada detalle — desde la textura de un plato hasta el brillo de una copa— aporta valor a la vivencia del comensal.(Rico Molinares, 2023)

Además, el menaje de mesa puede desempeñar un papel relevante en la proyección de la identidad cultural y la diferenciación del evento. Cuando se utilizan piezas que incorporan materiales locales, acabados artesanales o diseños inspirados en tradiciones regionales, se fortalece la conexión con el entorno y se transmite un mensaje que va más allá de lo gastronómico, convirtiéndose en un recurso de comunicación visual y cultural.(Alcántara, 2021)

Por otro lado, la correcta selección, disposición y mantenimiento de estos elementos no debe considerarse una tarea secundaria, sino un aspecto estratégico dentro de la planificación global del evento. La coherencia estética, el orden, la limpieza y la adaptación al tipo de servicio son

factores que influyen directamente en la percepción del público. De esta forma, el menaje de mesa deja de ser un simple soporte para los alimentos y se consolida como un recurso integral que contribuye a crear ambientes agradables, transmitir la esencia del evento y garantizar una experiencia culinaria completa y satisfactoria.(Cobo & Santiago, 2025)

2.2. Definiciones

- **Menaje de mesa:**

Hablamos del conjunto de objetos, adornos y elementos que usamos para montar y adornar una mesa donde se servirán comidas y bebidas. Esto abarca cosas como platos, vasos, cubiertos, manteles y otros detalles, que se escogen pensando en el tipo de celebración, la comida que ofreceremos y cómo vamos a servirla. Al elegir estos elementos, no solo pensamos en que sean útiles, sino también en que sean bonitos y creen una imagen agradable que mejore la experiencia de comer. Un buen menaje puede comunicar sofisticación, modernidad, clasicismo o incluso un tema específico, ayudando a fortalecer la imagen del evento y a crear un entorno ideal para que los invitados disfruten.(Washicta Sombra & Pilatasig Caisaluisa, 2020)

- **Experiencia gastronómica:**

Se trata de ese cúmulo de sensaciones, las ideas que nos hacemos y cómo captamos todo lo que vive alguien al probar comida y bebida en un lugar en concreto. Va más allá del simple gusto u olor de lo que comemos, abarcando cómo lo sentimos, qué emociones nos provoca, la cultura que representa y cómo nos atienden. Viéndolo así, la vajilla es clave, pues impacta en cómo se ven los alimentos, lo a gusto que se siente quien come y lo bien que encaja todo estéticamente en el evento. Una buena experiencia al comer debe activar todos nuestros sentidos: la vista, con una presentación que llame la atención; el tacto, con materiales y texturas que gusten; el olfato y el gusto, que mejoran con la forma en que se presentan los platos; y el oído, con un ambiente que complemente el disfrute.(MARINA & ÁNGEL, 2021)

- **Estética de la mesa:**

Hace referencia a la composición visual y a la armonía de colores, formas, texturas y estilos que se proyecta a través de la disposición del menaje. Su objetivo es generar un ambiente agradable, equilibrado y coherente con el concepto o temática del evento. La estética de la mesa implica considerar la correcta combinación de elementos, el uso de contrastes o tonalidades específicas, así como la elección de materiales que transmitan el estilo deseado, ya sea clásico, minimalista, rústico, contemporáneo o temático.(Rosas Cartas, 2024)

- **Montaje de mesa:**

Es el proceso ordenado y planificado de ubicar los elementos del menaje sobre la superficie de servicio, siguiendo criterios de protocolo, ergonomía y diseño estético. El montaje implica determinar la ubicación precisa de cada utensilio, la alineación de platos y copas, la disposición de cubiertos según el orden de uso, y la correcta colocación de elementos decorativos y funcionales.(Apaza Luque, 2021)

- **Protocolo de servicio:**

Es el conjunto de normas, procedimientos y pautas que regulan la disposición, manejo y uso del menaje durante un evento gastronómico. Su finalidad es garantizar uniformidad, orden y el cumplimiento de estándares de calidad en la presentación y servicio de los alimentos y bebidas. El protocolo incluye desde la preparación previa de la mesa hasta la secuencia en la que se sirven los platos, el tipo de servicio a emplear (a la francesa, a la rusa, emplatado, buffet, entre otros) y el cuidado en la manipulación de los utensilios.(DIEGO, 2020)

2.3. Trabajos relacionados:

La relevancia del menaje de mesa en la experiencia gastronómica ha sido ampliamente reconocida, pues su adecuada selección y utilización inciden directamente en la percepción que los

comensales tienen de un evento. En diversos análisis se ha comprobado que, cuando se emplea vajilla elaborada con materiales naturales y diseños personalizados, se logra establecer una conexión emocional con los asistentes.(Casafranca Lino et al., 2020)

En el ámbito de la planificación y ejecución de eventos gastronómicos, la estandarización en el montaje de las mesas se ha identificado como una práctica que aporta beneficios significativos. Una disposición uniforme del menaje garantiza un servicio más ágil y ordenado, evita errores durante la atención, y proyecta una imagen de profesionalismo y cuidado en los detalles.(MARINA & ÁNGEL, 2024)

Asimismo, se ha observado que el tipo y la calidad de la cristalería influyen directamente en la apreciación de las bebidas, especialmente en contextos formales. La forma, el material y el acabado de las copas pueden modificar la percepción del sabor y aroma, realzando o atenuando ciertas características. Esto evidencia que el menaje de mesa no se limita a una función práctica, sino que interactúa con la experiencia sensorial, potenciando las cualidades del producto servido.(Galarza Cachiguango et al., 2020)

De igual forma, el menaje se ha convertido en una herramienta estratégica para reforzar la identidad visual de un evento o una marca. La incorporación de logotipos, paletas de colores institucionales, texturas y diseños temáticos en los utensilios y elementos decorativos permite integrar la estética del evento con el concepto general, logrando que cada detalle comunique la esencia de la marca anfitriona. Este enfoque transforma al menaje en un recurso de marketing que, además de cumplir con su función operativa, fortalece el posicionamiento y la recordación del organizador en la mente de los participantes.

Capítulo III

Propuesta

3.1 Desarrollo de la propuesta

3.1.1. Descripción de la propuesta

La presente propuesta tiene como finalidad potenciar la experiencia gastronómica en eventos a través de la implementación de un sistema integral para la gestión, selección y montaje del menaje de mesa. Este sistema se concibe como una herramienta estratégica que permitirá garantizar una coherencia estética en la presentación, una funcionalidad óptima durante el servicio y el estricto cumplimiento de los protocolos establecidos. De esta manera, no solo se refuerza la imagen profesional y la identidad visual del evento, sino que también se incrementa el nivel de satisfacción y confort percibido por los comensales.

El planteamiento contempla el desarrollo de un estándar detallado que regule la disposición de cada uno de los elementos que componen el menaje: vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y piezas decorativas. Dicho estándar estará alineado con el concepto, la temática y el tipo de servicio del evento, de manera que cada componente contribuya a proyectar un estilo uniforme y coherente. Para garantizar la calidad del montaje y del servicio, se propone la utilización de menaje de alta gama, con acabados y materiales que aporten elegancia y durabilidad. Asimismo, se prevé la capacitación continua del personal encargado, abordando no solo las técnicas correctas de montaje, sino también el manejo adecuado, la limpieza y el almacenamiento de cada pieza, reduciendo así riesgos de daños y optimizando los tiempos de preparación.

Un componente innovador de la propuesta es la implementación de un inventario digital especializado para el control del menaje. Este sistema permitirá registrar y clasificar cada elemento según su tipo, estado de conservación, ubicación y disponibilidad, facilitando la trazabilidad y el control del stock. Además, incluirá herramientas para programar mantenimientos preventivos, alertar

sobre piezas en mal estado y planificar reposiciones con antelación. De este modo, se minimizarán las pérdidas por extravío o deterioro, se optimizará la utilización de los recursos y se fomentará una cultura de cuidado y preservación del patrimonio material de la organización.

En conjunto, esta propuesta no se limita únicamente a cumplir con los requerimientos estéticos y funcionales de un evento gastronómico, sino que busca establecer un modelo de gestión sostenible y profesionalizado. Al integrar la estandarización del montaje, la capacitación del personal y la gestión tecnológica del inventario, se logrará una mayor eficiencia operativa, una reducción de costos a largo plazo y, sobre todo, una mejora sustancial en la experiencia y percepción de los asistentes.

3.1.2. Etapas de la propuesta

La implementación de esta propuesta se llevará a cabo mediante un proceso estructurado que contempla cuatro fases fundamentales, diseñadas para garantizar una transición ordenada y eficiente hacia un sistema integral de gestión, selección y montaje del menaje de mesa. Cada fase incluye actividades específicas que permitirán cumplir los objetivos planteados, optimizando recursos y asegurando resultados de calidad.

1. Diagnóstico y levantamiento de información

En esta etapa inicial se realizará una evaluación exhaustiva del inventario actual de menaje, con el fin de conocer la cantidad, tipo, estado de conservación y frecuencia de uso de cada pieza. Para ello, se llevará a cabo un análisis detallado que incluirá:

- Inspección física de cada elemento, verificando su integridad, limpieza, funcionalidad y estética.

- Clasificación del menaje según su estado (óptimo, reparable o de baja) para facilitar la toma de decisiones sobre su reutilización o reemplazo.
- Identificación de necesidades específicas en función de los tipos de eventos que se realizan con mayor frecuencia (formales, corporativos, temáticos, sociales, entre otros), priorizando aquellos que requieren un estándar más elevado en la presentación y el servicio.

El propósito de esta fase es contar con un panorama real y documentado que sirva como base para el diseño del estándar de montaje y para la planificación de adquisiciones.

2. Diseño del estándar de montaje

Con la información obtenida en la fase anterior, se procederá a la elaboración de un manual visual y operativo que incluya las disposiciones recomendadas para diferentes tipologías de eventos.

Este estándar contemplará:

- Guías gráficas con ejemplos precisos de distribución de vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y elementos decorativos, adaptadas a distintos estilos de servicio.
- Definición de combinaciones cromáticas, materiales y estilos que proyecten coherencia estética con la identidad visual de la organización, asegurando que cada montaje comunique profesionalismo y armonía.
- Protocolos de montaje que incluyan medidas ergonómicas y de funcionalidad para agilizar el servicio y evitar inconvenientes durante el desarrollo del evento.

Esta fase es esencial para unificar criterios y asegurar que cada montaje cumpla con estándares de calidad previamente establecidos.

3. Adquisición y adecuación del menaje

En esta etapa se ejecutará la compra de las piezas necesarias para completar el inventario estándar definido, priorizando la adquisición de productos de alta calidad y durabilidad. Las acciones a realizar incluyen:

- Selección cuidadosa de proveedores que garanticen materiales resistentes, acabados finos y diseños acordes a la temática de los eventos.
- Implementación de un sistema de señalización y etiquetado en el área de almacenamiento, que permita identificar fácilmente cada categoría de menaje y agilizar su localización.
- Organización física optimizada del menaje en estanterías, módulos o contenedores especiales que eviten daños por fricción, golpes o exposición a condiciones inadecuadas.

El objetivo es contar con un inventario completo, bien clasificado y protegido, que esté siempre listo para su uso en cualquier tipo de evento.

4. Capacitación y control operativo

La última fase está orientada a garantizar que el personal encargado del montaje y manejo del menaje posea las competencias necesarias para cumplir con los estándares definidos. Para ello, se desarrollarán las siguientes acciones:

- Programas de formación práctica en montaje de mesas, manipulación segura, transporte adecuado y mantenimiento de cada pieza.
- Implementación de un inventario digital, que permita registrar entradas, salidas, estado de conservación y reposiciones, facilitando el seguimiento y la trazabilidad.

- Establecimiento de protocolos de revisión antes y después de cada evento, con el fin de detectar de manera oportuna pérdidas, deterioros o piezas faltantes, y tomar medidas correctivas inmediatas.

Esta fase consolidará el sistema integral, asegurando no solo su correcta aplicación, sino también su sostenibilidad en el tiempo mediante el control y la mejora continua.

3.1.3 Presupuesto

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Vajilla básica de porcelana (juego 20 piezas)	Juego	1	\$60,00	\$60,00
Cubertería de acero inoxidable (juego 20)	Juego	16	\$40,00	\$40,00
Cristalería sencilla (copas y vasos)	Juego	5	\$35,00	\$35,00
Mantelería y servilletas de tela	Juego	3	\$25,00	\$25,00
Elementos decorativos (centros de mesa)	Unidad	4	\$39,00	\$39,00
TOTAL				\$199,00

4.1.4 Resultados

Mediante la aplicación de una ficha de observación orientada al análisis del menaje de mesa empleado en eventos gastronómicos, fue posible identificar una serie de condiciones que respaldan la necesidad de implementar un sistema estandarizado para la selección, organización y montaje de estos elementos. El diagnóstico evidenció que, si bien se cuenta con un inventario básico de menaje, este presenta una notable diversidad en estilos, materiales, tamaños y acabados, lo que dificulta la proyección de una imagen homogénea y coherente en los eventos.

En cuanto al estado de conservación, se detectó que algunos componentes, particularmente la mantelería y la cristalería, muestran signos visibles de desgaste, manchas, pérdida de brillo o

pequeños daños, lo que compromete la calidad visual del servicio. Adicionalmente, se constató la ausencia de un sistema de control sistemático para registrar el uso y estado de cada pieza, lo que incrementa el riesgo de deterioro, pérdidas y reposiciones no planificadas.

Otro aspecto relevante observado es la falta de un orden definido en la disposición física del menaje en las áreas de almacenamiento, preparación y montaje. En muchos casos, los elementos se encuentran distribuidos de manera aleatoria, sin una clasificación clara ni señalización visible, lo que provoca retrasos durante la logística del evento, incrementa el tiempo de montaje y dificulta el acceso rápido a las piezas necesarias. Esta situación confirma la urgencia de establecer un protocolo visual y funcional que defina no solo la disposición del menaje en la mesa, sino también su correcta ubicación en las zonas de trabajo.

Asimismo, se identificó que el personal de servicio no cuenta con una guía estandarizada para la colocación, manipulación y transporte de los elementos de mesa. Esto ocasiona diferencias significativas en el montaje, incluso dentro de un mismo evento, afectando la uniformidad estética y la percepción profesional del servicio. La ausencia de un manual de procedimientos claros contribuye a que cada trabajador ejecute el montaje según su criterio personal, lo que reduce la coherencia visual del resultado final.

Todos estos hallazgos confirman la pertinencia de la propuesta planteada, ya que su implementación permitirá centralizar y organizar de forma óptima el menaje, garantizar un montaje uniforme y profesional, optimizar el uso y la conservación de los recursos disponibles, y, en consecuencia, elevar la calidad de la presentación y la experiencia global de los comensales. Además, al incorporar un protocolo estandarizado y herramientas de control de inventario, se logrará una gestión más eficiente, una reducción en los tiempos de preparación y un servicio más consistente, alineado con las exigencias actuales del sector de eventos gastronómicos.

Capítulo IV

Conclusiones y Recomendaciones

4.1 Conclusiones

La presente investigación permitió identificar, documentar y analizar de manera detallada las principales falencias que afectan la gestión, selección y montaje del menaje de mesa en el contexto de eventos gastronómicos. A partir de la aplicación de técnicas de observación directa, complementadas con la evaluación del inventario existente y del procedimiento de montaje utilizado, se constató la necesidad urgente de implementar un sistema estandarizado que asegure la uniformidad estética, la funcionalidad operativa y el cumplimiento estricto de los protocolos de servicio.

Los hallazgos obtenidos revelaron que, actualmente, la gestión del menaje presenta inconsistencias tanto en el estilo y estado de conservación de los elementos como en su disposición durante el montaje, lo que repercute de forma directa en la imagen y calidad percibida del evento. Ante esta situación, la propuesta de establecer un estándar integral para el menaje y su montaje —acompañada de un programa de capacitación para el personal y una reorganización física estratégica de los elementos— surge como una solución práctica, viable y sostenible en el tiempo. Este modelo no solo permitirá alcanzar una coherencia visual y funcional en cada servicio, sino que también contribuirá a la optimización de los recursos disponibles, evitando pérdidas, deterioros prematuros y tiempos innecesarios en la preparación.

La implementación de esta propuesta responde de manera directa a una necesidad real detectada en el desarrollo de eventos, representando un avance sustancial en la profesionalización del servicio gastronómico. Al establecer pautas claras y homogéneas para la selección, manipulación y disposición del menaje, se logrará un mayor control operativo, un flujo de trabajo más eficiente y una mejora visible en la presentación final.

Adicionalmente, este proyecto aporta de forma significativa al fortalecimiento de la experiencia gastronómica ofrecida, generando un impacto positivo en la percepción de los

comensales. Una mesa bien presentada, con elementos armonizados y cuidados en cada detalle, transmite orden, elegancia y dedicación, factores que elevan la satisfacción del asistente y generan una experiencia más memorable.

En definitiva, los resultados obtenidos permiten concluir que una gestión eficiente y estandarizada del menaje de mesa no solo incrementa la calidad estética del servicio, sino que también influye en la percepción global del evento, reforzando la imagen de la organización y alineándola con los estándares más exigentes del sector. Su aplicación sistemática representa, por tanto, una estrategia clave para garantizar la excelencia en la ejecución de eventos gastronómicos y para consolidar un posicionamiento competitivo dentro del mercado.

4.2 Recomendaciones

- **Para la Coordinación de la carrera o área encargada de la organización de eventos:**

Se recomienda establecer y mantener un inventario de menaje de mesa completamente estandarizado, actualizado y en óptimas condiciones, que incluya vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y elementos decorativos. Este inventario debe estar respaldado por un sistema de control que permita monitorear su estado, disponibilidad y rotación, de modo que se garantice su correcta disposición y uso en cada evento. El cumplimiento de esta medida asegurará la uniformidad estética, la calidad del servicio y la coherencia visual entre las distintas actividades organizadas, fortaleciendo así la imagen profesional de la institución.

- **Para los organizadores y responsables del montaje:**

Es aconsejable que, antes del inicio de cada evento, se realice una verificación minuciosa para confirmar que el montaje de las mesas cumple con los protocolos y estándares previamente establecidos. Esta supervisión debe incluir la revisión de la ubicación exacta de cada elemento, la coherencia cromática y la limpieza de las piezas. Asimismo, se sugiere reforzar las buenas prácticas de manipulación del menaje mediante capacitaciones periódicas y la implementación de listas de

verificación, con el fin de minimizar errores, prevenir daños y garantizar un servicio eficiente y profesional.

- **Para el personal de servicio:**

Se sugiere que todo el personal adopte un uso cuidadoso y responsable del menaje de mesa, respetando las normas de colocación, transporte, limpieza y almacenamiento definidas en el protocolo. Esto implica manipular las piezas con técnicas adecuadas que eviten golpes, rayaduras o deterioros, así como mantener una atención constante a la presentación de cada elemento durante el desarrollo del evento. La aplicación rigurosa de estas prácticas no solo preserva la vida útil del menaje, sino que también contribuye a proyectar una imagen de calidad y compromiso con el servicio.

- **Para las autoridades o responsables de presupuesto:**

Resulta conveniente destinar recursos específicos para la reposición, actualización y mejora del menaje de mesa, priorizando la adquisición de piezas de alta calidad, resistentes y versátiles, que puedan adaptarse a diferentes estilos y temáticas de eventos. Esta inversión estratégica permitirá optimizar el uso de los recursos a largo plazo, reducir los costos de reemplazo por daños recurrentes y garantizar que el material disponible cumpla con las exigencias estéticas y funcionales del sector de la organización de eventos. Asimismo, se sugiere considerar alianzas con proveedores que ofrezcan garantías, facilidades de reposición y opciones de personalización que refuercen la identidad institucional.

5. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

N°	ACTIVIDADES	ESPECIFICACIONES	PLAZO
1	Elaboración del marco teórico	Revisión sistemática de la literatura inherente al título del proyecto	Semanas 1 y 2
2	Elaboración de la propuesta de solución	Incluye el análisis, diseño, cálculos y demás componentes necesarios de la propuesta de solución	Semana 3 y 4
3	Implementación de la propuesta de solución	Consiste en la implementación de lo establecido en la fase previa	Semanas 5, 6, 7, 8, 9 y 10
4	Pruebas de verificación	Abarca las pruebas que se deben realizar sobre la solución implementada	Semana 11
5	Elaboración y revisión del informe final	Estructuración de los Capítulos I, II, III y IV del informe final	Semanas 12, 13, 14 y 15
6	Comprobación de niveles de autenticidad (Urkund)	Enviar el informe al sistema antiplagio.	
7	Terminación del informe corregido después de la revisión, en lo que será la versión definitiva, para su presentación	Después de la revisión (en dos semanas), se perfecciona lo necesario	Semana 16

6. Bibliografía

- Alcántara, M. G. (2021). *Diseño de procesos de servicio en restauración. H0TR0409*. IC Editorial.
- Apaza Luque, K. M. (2021). *Mejora de los programas de Team Building gastronómico en el taller de cocina azafrán, distrito de Miraflores*.
<http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/20.500.14546/1178>
- Casafranca Lino, A. E., Cossio Muñoz, R. E., & Montoya Mendez, K. C. (2020). *Proyecto de innovación e implementación de un resto bar temático medieval y eventos de juegos de rol-"La posada del Gourmand", en el distrito de Jesús María* [Thesis, Escuela de Educación Superior Tecnológica Privada Zegel IPAE].
<https://repositorio.zegel.edu.pe/handle/20.500.13065/129>
- Cobo, B., & Santiago, J. (2025). *Diseño de un elemento de menaje para la alta cocina*.
<https://riunet.upv.es/handle/10251/213833>
- DIEGO, M. F. (2020). *Procesos de servicios en restaurante*. Ediciones Paraninfo, S.A.
- GABRIEL, A. V. (2024). *Bebidas*. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Galarza Cachiguango, I. S., Aguinaga, C., López Egas, P. X., Molina, R., & Rosero Ortega, G. (2020). *Competencias laborales en el sector de la restauración: Un marco de competencias clave para su gestión (Labor Competences in the Restoration Sector: A Framework of Key Competences for Its Management)* (SSRN Scholarly Paper 3595712). Social Science Research Network.
<https://papers.ssrn.com/abstract=3595712>
- Maríute, & Rosa, A. (2023). EL GRAN ANFITRIÓN. *Gentleman*
España, 62–62.

- MARINA, M. L., & ÁNGEL, F. M., MIGUEL. (2021). *Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas*. Ediciones Paraninfo, S.A.
- MARINA, M. L., & ÁNGEL, F. M., MIGUEL. (2024). *Servicio y atención al cliente en restaurante*. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Rico Molinares, L. V. (2023). Colección de vajilla en función al menú de autor del restaurante La Fábrica 6.57 EN Cajicá , Cundinamarca, para 3 composiciones culinarias. Raíces y Sabores. *instname:Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano*.
<https://doi.org/10/33838>
- Rosas Cartas, J. F. (2024). *La estética como factor de éxito en establecimientos de alimentos y bebidas*. <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/5242>
- Washicta Sombra, M. I., & Pilatasig Caisaluisa, N. F. (2020). *Diseño de un Laboratorio Gastronómico como escenario de aprendizaje para la Carrera de Turismo de la Universidad Estatal Amazónica*. [bachelorThesis, Universidad Estatal Amazónica].
<https://repositorio.uea.edu.ec/handle/123456789/785>

7. ANEXOS

Anexo 1: Ficha de Observación para una Estación para insumos de limpieza.

Ficha de Observación para el Menaje de Mesa en Eventos Gastronómicos

1. Menaje de Mesa en Eventos Gastronómicos

Ítem	Descripción	(Sí/No)	Observaciones
1.1	¿Existe un inventario o área específica para almacenar el menaje de mesa destinado a eventos?		
1.2	¿El espacio de almacenamiento garantiza protección contra daños, suciedad o humedad?		
1.3	¿Actualmente hay piezas de menaje en mal estado o con desgaste visible que afecten la presentación?		
1.4	¿Se observa la necesidad de renovar, reorganizar o ampliar el menaje disponible?		
1.5	¿Se cuenta con un protocolo o señalización clara para la clasificación y uso del menaje de mesa?		

