



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

**Gestión de recursos y equipamiento culinarios. Análisis de materiales según
el recurso didáctico**

Autor

Arroba Briones Segundo Xavier

Tutora

Ing. Herrera Bartolomé Jenny carolina. Mg.

Unidad Académica:

Extensión Sucre.

Carrera:

“Tecnología Superior en Gastronomía”

2026-1

CERTIFICACION DEL TUTOR

Ing. Herrera Bartolomé Jenny Carolina. Mg, docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutor(a).

CERTIFICO:

Que el presente proyecto integrador con el título: **“GESTIÓN DE RECURSOS Y EQUIPAMIENTO CULINARIOS. ANÁLISIS DE MATERIALES SEGÚN EL RECURSO DIDÁCTICO”**, ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, está listo para su presentación y apto para su defensa.

Las opciones y conceptos vertidos en este documento son fruto de la perseverancia y originalidad de su autor: **Arroba Briones Segundo Xavier**

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, 21 de agosto de 2026.



Ing. Herrera Bartolomé Jenny Carolina. Mg
TUTORA

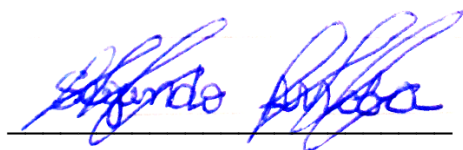
DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien suscribe la presente:

Arroba Briones Segundo Xavier

Estudiante de la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“GESTIÓN DE RECURSOS Y EQUIPAMIENTO CULINARIOS. ANÁLISIS DE MATERIALES SEGÚN EL RECURSO DIDÁCTICO”** previa a la obtención del Título de Tecnólogo 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.

Bahía de Caráquez, 21 de agosto de 2026.



Arroba Briones Segundo Xavier

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“GESTIÓN DE RECURSOS Y EQUIPAMIENTO CULINARIOS. ANÁLISIS DE MATERIALES SEGÚN EL RECURSO DIDÁCTICO”** de su autor, y como Tutor del Trabajo el, **Arroba Briones Segundo Xavier**

Ing. Victor Nevares Barberan, Mg.

DECANO

Ing. Herrera Bartolomé Carolina., Mg

TUTORA

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E Ana Isabel Zambrano Loor

SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a mi mamá, por su amor ilimitado, su apoyo constante y por alentarme a no rendirme nunca. A mi madrina por ayudarme a entrar a la universidad. Gracias a todos mis profesores por la paciencia y la dedicación en mi formación, por cada consejo y cada palabra de aliento que me ha servido de mucho a lo largo de mi vida.

Gracia a mi profesor Vladimir por acompañarme y apoyarme en todo el camino recorrido a la señorita Lic. Deysi por su ayuda y comprensión.

Gracias a todos lo que de una forma u otra pusieron su granito de arena en mi formación

Arroba Briones Segundo Xavier

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi madre por todo lo que has hecho por mí. Gracias por cada sacrificio, por cada esfuerzo que hiciste incluso cuando ya no dabas más, por ser mi mejor amiga, por escucharme, aconsejarme y sobre todo por tu apoyo tanto material como sentimental. Tu amor y resiliencia han sido para mí un gran ejemplo para seguir adelante, cambiar mi perspectiva de cómo ver la vida y no rendirme.

Todo lo que soy y todo lo que aspiro tiene un pedacito de tu gran esfuerzo, de tu paciencia y de tu corazón. Gracias por darme ánimos incluso cuando no estaba seguro, por cuidarme y darme todo sin pedir nada a cambio.

Te admiro totalmente, eres la palabra fortaleza y te llevo siempre en mi corazón.

Con todo mi amor y cariño, le agradezco a Dios por darme una madre como usted.

Arroba Briones Segundo Xavier

RESUMEN

El proyecto tiene como objetivo analizar la gestión de recursos y equipamiento culinario en instituciones educativas, enfocado en la clasificación, estado y uso de materiales didácticos. El trabajo se realizó mediante un enfoque cualitativo, basado en el método descriptivo, analítico, inductivo-deductivo para identificar, evaluar el estado de los recursos, comportamiento y frecuencia de uso de los instrumentos de trabajo en la elaboración de alimentos. Se busca identificar las mejores prácticas para optimizar la utilización y el mantenimiento de estos recursos, promoviendo una enseñanza de calidad en la formación culinaria. El estudio logró redimir ciertas debilidades técnicas-organizativas por falta de instrumentación, utensilios y equipamientos adecuados para desarrollar practicas experimentales efectivas, lo que ocasionaba cuellos de botellas en las actividades de laboratorio, con estos recursos se implementó un plan de mantenimiento preventivo planificado (MPP) que además de mantener un inventario técnico eficiente, provee de condiciones aptas y una extensión de vida útil del bien.

Palabras clave: equipamiento culinario, utensilios, practicas experimentales, laboratorio, inventario técnico

ABSTRACT

This project aims to analyze the management of culinary resources and equipment in educational institutions, focusing on the classification, condition, and use of teaching materials. The work was carried out using a qualitative approach, based on descriptive, analytical, and inductive-deductive methods to identify and evaluate the condition of resources, as well as the behavior and frequency of use of tools in food preparation. The goal is to identify best practices for optimizing the use and maintenance of these resources, promoting quality culinary education. The study successfully addressed certain technical and organizational weaknesses stemming from a lack of appropriate instrumentation, utensils, and equipment for conducting effective experimental practices. This lack of equipment had created bottlenecks in laboratory activities. With these resources, a planned preventive maintenance (PPM) program was implemented, which, in addition to maintaining an efficient technical inventory, provides suitable conditions and extends the useful life of the equipment.

Keywords: culinary equipment, utensils, experimental practices, laboratory, technical inventory

INDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR.....	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	II
AGRADECIMIENTO	1
DEDICATORIA	2
RESUMEN.....	3
ABSTRACT	4
CAPÍTULO I.	1
1.1. INTRODUCCIÓN	1
1.2. PROBLEMA	2
1.3. JUSTIFICACIÓN	3
1.4. OBJETIVOS	3
1.5. METODOLOGÍA.....	4
1.5.1. Población y Muestra	4
CAPITULO II. MARCO TEORICO	1
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA	12
3.1 OBJETIVOS.....	12
3.1.1. General	12
3.1.5. Especificaciones técnicas y presupuestos	13
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	14
4.1. CONCLUSIONES	14
4.2. RECOMENDACIONES	14
BIBLIOGRAFÍA.....	15
ANEXOS.....	17
Anexo 1.	17
Anexo 2.	20
Anexo 3.	21
Anexo 4.	22
<i>Imagen de la olla de presión.....</i>	22
.....	22
Anexo 5.	22
<i>Imagen del tamiz cernidor chino de acero inoxidable</i>	22

Anexo 6.	23
<i>Manga pastelera de poliéster</i>	23

CAPÍTULO I.

1.1. INTRODUCCIÓN

La misión de los materiales y equipamiento culinarios representa un eslabón esencial en los procesos de formación gastronómica, debido a que garantiza la disponibilidad, funcionalidad y aprovechamiento adecuado de la materia prima, utensilios, herramientas y equipos empleados en la elaboración de alimentos. En los ambientes educativos orientados a la gastronomía, los recursos didácticos no solo facilitan la adquisición de conocimientos teóricos, sino que también fortalecen el desarrollo de prácticas experimentales (Durán. & Holguin, 2025)

La implementación de técnicas profesionales de elaboración de alimentos necesarias para responder a las exigencias del sector gastronómico contemporáneo. Diversos estudios destacan que la calidad de los recursos de aprendizaje y de los espacios prácticos influye directamente en el desempeño estudiantil, la adquisición de habilidades y el logro de competencias profesionales.

En este contexto, la presente investigación aborda la temática “Gestión de Recursos y Equipamiento Culinarios: Análisis de Materiales según el Recurso Didáctico”, con el propósito de identificar, evaluar y analizar los recursos existentes dentro de los espacios de formación culinaria, considerando su estado de conservación, funcionalidad, disponibilidad y frecuencia de uso en las actividades de preparación de alimentos. La adecuada administración de estos recursos constituye un factor estratégico para garantizar procesos de enseñanza-aprendizaje eficientes, seguros y alineados con los estándares de calidad de la educación técnica y tecnológica (Cabrera, 2023)

La investigación se desarrolla bajo un enfoque cualitativo, de tipo exploratorio, orientado a comprender las características y condiciones de los recursos culinarios desde la realidad del contexto educativo. Asimismo, se fundamenta en el método descriptivo, que permitirá caracterizar los materiales y equipamientos utilizados; en el método analítico, que facilitará el examen de su

estado, comportamiento y pertinencia pedagógica; y en los métodos inductivo-deductivos, mediante los cuales se interpretarán los hallazgos obtenidos para establecer conclusiones generales sobre la gestión de los recursos didácticos culinarios. Este enfoque metodológico posibilita comprender cómo la disponibilidad y el uso de los instrumentos de trabajo influyen en el desarrollo de las prácticas gastronómicas y en la formación de competencias laborales capaces de satisfacer las demandas del sector productivo de alimentos y bebidas. Este aprendizaje se orienta a la gestión de puestos clave en empresas de restauración está basado en la aplicación y combinación de los conocimientos, las habilidades, las actitudes positivas y los valores que permiten llevar a cabo exitosamente una actividad laboral real, (Galarza, 2020).

Los recursos didácticos son herramientas de apoyo del docente dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, cuyas funciones consisten en transmitir información relevante de forma divertida e innovadora, contribuyen al desarrollo de habilidades, capacidades y destrezas en todos los niveles educativos (Zoila-Adelina, 2023)

El análisis de materiales según el recurso didáctico permitirá identificar fortalezas y limitaciones relacionadas con la utilización de utensilios, equipos de cocción, herramientas de medición, mobiliario especializado y demás instrumentos empleados en la elaboración de alimentos. Además, facilitará la evaluación de la frecuencia de uso, el mantenimiento y la adecuación de estos recursos a las necesidades formativas de los estudiantes. La información obtenida contribuirá a formular conclusiones y recomendaciones orientadas a optimizar la gestión, conservación y aprovechamiento de los recursos culinarios, fortaleciendo la calidad de los procesos educativos y promoviendo ambientes de aprendizaje más eficientes, seguros e innovadores.

1.2. PROBLEMA

El insuficiente inventario de utensilios, equipamientos y recursos para desarrollar las practicas experimentales en los talleres/laboratorio gastronómico en la extensión, que impactan de manera negativa en el rendimiento de los estudiantes afectando la sostenibilidad del proceso formativo en la carrera de gastronomía.

1.3. JUSTIFICACIÓN

El estudio se sustenta sobre la base organizativa de aprovechamiento racional del tiempo en prácticas experimentales, debido a la carencia de utensilios, equipamientos y material didáctico no se alcanza realizar los ejercicios técnicos que aportan a la destreza y habilidades culinarias de los estudiantes que se indican en los resultados de aprendizaje de la carrera. La gestión de recursos, utensilios y materiales didácticos proponer acciones correctivas que mejoren la calidad educativa y optimicen el uso de materiales. La ineficiencia en la gestión de recursos, utensilios y materiales para realizar una didáctica efectiva es la causal que evidencia las limitaciones en las practicas experimentales de los estudiantes en la carrera de gastronomía por lo que este proyecto propone el mejoramiento en cantidades y calidades de los menajes que sustentas estas actividades.

1.4. OBJETIVOS

Adquisición de materiales, utensilios y equipamiento que garanticen de manera sostenible y productiva las practicas experimentales si interrupción que ocasionan pérdidas de tiempo, interés y concentración de los estudiantes en el área de laboratorio/taller de gastronomía.

1.4.1. Objetivos específicos

- Investigar fuentes bibliográficas especializadas en la temática que garanticen en sustento del informe.
- Seleccionar los utensilios y materiales de elaboración de alimentos de mayor frecuencia de uso, que garanticen las practicas experimentales sin interrupción aportando calidad y factibilidad en las practicas experimentales.
- Establecer una relación de insumos para la adquisición de los materiales y utensilios acorde con las necesidades y presupuestos estimados

1.5. METODOLOGÍA

El estudio es de tipo exploratorio con enfoque cualitativo, orientado a comprender las características y condiciones de los recursos culinarios desde la realidad del contexto educativo. Asimismo, se fundamenta en el método descriptivo, que permitirá caracterizar los materiales y equipamientos utilizados; en el método analítico, que facilitará el examen de su estado, comportamiento y pertinencia pedagógica; y en los métodos inductivo-deductivos, mediante los cuales se interpretarán los hallazgos obtenidos para establecer conclusiones generales sobre la gestión de los recursos didácticos culinarios.

Se plantea una selección muestral de tres unidades comercializadoras de materiales utensilios gastronómicos a los que mediante una entrevista al gerente se indagará sobre características, precios, calidad, stock y facilidades de adquisición, mediante las proformas emitidas por los almacenes se evaluó el proveedor idóneo, ajustándose a las necesidades, tipos de utensilios y presupuestos estimados.

1.5.1. Población y Muestra

Población. Es el conjunto de personas u objetos de los que se desea conocer algo en una investigación. "El universo o población puede estar constituido por personas, animales, registros médicos, los nacimientos, las muestras de laboratorio, los accidentes viales entre otros".

Por otro lado, la **Muestra.** Es un subconjunto o parte del universo o población en que se llevará a cabo la investigación. Hay procedimientos para obtener la cantidad de los componentes de la muestra como fórmulas, lógica y otros que se verá más adelante. La muestra es una parte representativa de la población (PINEDA, Beatriz, et al., 1994)

Para garantizar la viabilidad del estudio se tomó como población el total de los estudiantes matriculado en la carrera de gastronomía extensión Sucre que representa 71 estudiantes, para la muestra se tomó en consideración el total de la población lo que representa el 100% del universo estadístico. A esta

muestra se le aplicó un cuestionario específico direccionado a determinar la realidad de las necesidades de equipamiento y utensilios con alta demanda.

CAPITULO II. MARCO TEORICO

Los recursos y equipamiento culinarios constituyen un componente fundamental dentro de la formación gastronómica, ya que garantiza el correcto desarrollo de las actividades prácticas, en un entorno seguro y saludable, con el fin de lograr competencias laborales de alto dominio profesional. En el entorno educativo, los recursos y materiales culinarios deben responder a objetivos pedagógicos específicos, permitiendo que los estudiantes desarrollen habilidades y destrezas mediante la didáctica propias de la cocina profesional.

2.1. Definiciones

2.1.1. Recursos y equipamiento culinarios

Es un componente fundamental dentro de la preparación de los futuros profesionales gastronómicos y hotelera, ya que garantiza el adecuado desarrollo de las actividades prácticas, la seguridad alimentaria, la optimización de los recursos y el logro de competencias profesionales. En el ámbito educativo, los recursos y materiales culinarios deben responder a objetivos pedagógicos específicos, permitiendo que los estudiantes desarrollen habilidades técnicas, procedimentales y actitudinales propias de la cocina profesional.

2.1.2. Organización y planificación de los recursos en áreas gastronómicas

La gastronomía se construye como un campo de conocimiento multidisciplinario, donde contribuyen tanto las ciencias básicas como las sociales y humanas (Ramos y Barrera, 2025). La gestión de recursos integra los procesos de planificación, organización, adquisición, utilización, mantenimiento y evaluación de los bienes materiales e intervienen en la enseñanza y práctica culinaria. El fin es garantizar el uso efectivo de los recursos y equipamientos físicos, financieros y humanos, optimizando los procesos de aprendizaje.

La gestión de recursos consiste en administrar de manera eficiente los elementos disponibles para alcanzar los objetivos organizacionales mediante la planificación, organización, dirección y control (Chiavenato, 2021).

Aplicado a la gastronomía, esta gestión comprende:

- Planificación del inmueble, equipamiento y utensilios.
- Control del inventario (menaje)
- Cuidado y Conservación de utensilios.
- Mantenimiento preventivo planificado MPP. (equipos panadería, carnicería, equipos de fuego, hornos cocinas, y otros)
- Reposición de materiales
- Control de requisición de materiales utilizados
- Optimización del presupuesto.
-

2.1.3. Equipamiento culinario

El equipamiento culinario está conformado por todos los equipos, utensilios, herramientas y maquinaria necesarios para la preparación, cocción, conservación y servicio de alimentos (Go Red For Women de la American Heart Association., 2024)

El equipamiento culinario constituye el conjunto de herramientas que permiten ejecutar correctamente las técnicas gastronómicas respetando criterios de calidad, inocuidad y eficiencia (Lopez, 2022).

Los principales equipos se clasifican en:

a) Equipos mayores: Incluyen maquinaria de gran capacidad utilizada en cocinas industriales.

Ejemplos:

- Hornos industriales
- Cocinas industriales
- Batidoras industriales
- Procesador de alimentos industrial
- Freidoras

- Marmitas
- Cámaras frigoríficas
- Mesas refrigeradas

b) Equipos menores: Son equipos eléctricos de apoyo.

Ejemplos:

- Licuadoras
- Procesadores
- Batidoras
- Cortadoras
- Selladoras al vacío

c) Utensilios: Son herramientas manuales indispensables.

Ejemplos:

- Cuchillos
- Espátulas
- Pinzas
- Coladores
- Ollas
- Sartenes
- Bowls
- Termómetros

2.1.4. Recursos didácticos

Los recursos didácticos son un conjunto de elementos que facilitan la realización del proceso enseñanza-aprendizaje. Estos contribuyen a que los estudiantes logren el dominio de un contenido determinado, por lo tanto, el acceso a la información, la adquisición de habilidades, destrezas y estrategias, como también a la formación de actitudes y valores, favoreciendo la construcción significativa del conocimiento al permitir experiencias prácticas y contextualizadas (Napa, 2023).

En gastronomía los recursos didácticos se clasifican en:

Recursos materiales

- Ingredientes
- Equipos culinarios
- Utensilios
- Manuales
- Recetarios

Recursos tecnológicos

- Simuladores culinarios
- Videos demostrativos
- Plataformas virtuales
- Software gastronómico
- Aplicaciones móviles

Recursos audiovisuales

- Presentaciones multimedia
- Infografías
- Fotografías
- Diagramas de cortes
- Videos de técnicas culinarias

Recursos prácticos

- Talleres
- Laboratorios de cocina
- Demostraciones
- Prácticas supervisadas

2.1.5. Análisis de materiales según el recurso didáctico

El análisis de materiales consiste en evaluar la pertinencia del recurso para alcanzar los objetivos educativos, los materiales didácticos deben facilitar el aprendizaje mediante experiencias organizadas que favorezcan la adquisición de habilidades

En gastronomía, los materiales se analizan considerando diversos criterios.

a) Funcionalidad

Evalúa si el material cumple adecuadamente la función para la cual fue diseñado.

Ejemplo:

Un cuchillo de chef permite realizar múltiples técnicas de corte con precisión.

b) Seguridad

Los materiales deben cumplir normas de higiene y prevención de riesgos.

Ejemplo:

- Mangos antideslizantes.
- Acero inoxidable.
- Materiales aptos para alimentos.

c) Durabilidad

Se analiza la resistencia del material frente al uso continuo.

Ejemplo:

- Acero inoxidable
- Aluminio anodizado
- Silicona alimentaria

d) Pertinencia pedagógica

Determina si el recurso favorece el aprendizaje esperado.

Ejemplo:

Para enseñar cortes básicos se requieren:

- Tabla de picar
- Cuchillo chef
- Vegetales
- Guía ilustrada

e) Accesibilidad: Los materiales deben ser fáciles de conseguir, manipular y mantener

Clasificación de materiales culinarios según el recurso didáctico

Tabla 1.

Tipos de materiales culinarios, su relación con la didáctica

Recurso didáctico	Material utilizado	Competencia desarrollada
Demostración	Cocina industrial	Técnicas culinarias
Práctica guiada	Cuchillos	Habilidades motrices
Laboratorio	Hornos	Cocción profesional
Video educativo	Multimedia	Aprendizaje visual
Manual gastronómico	Recetas	Interpretación técnica
Simulación	Software culinario	Planeación de producción

Nota: Los recursos didácticos tienen una estrecha relación con las técnicas y los equipamientos para el logro de los aprendizajes establecidos en las carreras gastronómicas, así como en cada unidad en su plan de estudio (Santacruz, 2024)

2.1.6. Normativa relacionada con el equipamiento culinario

La administración del equipamiento debe cumplir normas nacionales e internacionales relacionadas con:

- Inocuidad alimentaria.
- Seguridad ocupacional.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Normas de higiene para establecimientos de alimentos.

Estas regulaciones garantizan ambientes seguros tanto para estudiantes como para consumidores.

2.1.7. Fundamentación pedagógica:

Desde el enfoque constructivista, el aprendizaje gastronómico requiere experiencias prácticas donde el estudiante interactúe directamente con los recursos culinarios.

El aprendizaje es significativo cuando una nueva información adquiere significados mediante una especie de anclaje en la estructura cognitiva preexistente en el estudiante, es decir, cuando el nuevo conocimiento se engancha de forma sustancial, lógica, coherente (Portilla Gladys & Baque, 2021). Es importante mencionar que el aprendizaje requiere una interacción comunicativa que integran herramientas culturales con el equipamiento que facilita el aprendizaje práctico participativo.

2.1.8. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Las BPM son procedimientos estandarizados destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos durante su elaboración, almacenamiento y distribución. Su aplicación implica el uso adecuado del equipamiento, la higiene del personal y el mantenimiento de instalaciones seguras.

2.2. ANTECEDENTES

Estudios sobre restaurantes tradicionales de la costa ecuatoriana, determinaron que la competitividad depende en gran medida de la calidad del servicio, la correcta aplicación de protocolos de higiene, la disponibilidad de equipamiento adecuado y la implementación de sistemas de gestión de calidad, elementos estrechamente vinculados con la administración eficiente de los recursos culinarios (Gómez, 2022).

La implementación de recursos y utensilios adecuados para la realización de técnicas culinarias de avanzada es un factor determinante en la efectividad de los procesos gastronómicos, lo que trae como resultados una aceptabilidad representativa por los clientes. La tecnología ha tenido un impacto significativo en la implementación de técnicas culinarias durante los últimos años. Desde la creación de herramientas de cocina más avanzadas, hasta la automatización de procesos, la tecnología ha permitido a los chefs innovar y mejorar la calidad de sus platos (Suárez, 2023)

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

3.1 OBJETIVOS

3.1.1. General

Adquisición de materiales, utensilios y equipamiento que garanticen de manera sostenible y productiva las practicas experimentales si interrupción que ocasionan pérdidas de tiempo, interés y concentración de los estudiantes en el área de laboratorio/taller de gastronomía.

3.1.2. Objetivos específicos

- Investigar fuentes bibliográficas especializadas en la temática que garanticen en sustento del informe.
- Seleccionar los utensilios y materiales de elaboración de alimentos de mayor frecuencia de uso, que garanticen las practicas experimentales sin interrupción aportando calidad y factibilidad en las practicas experimentales.
- Establecer una relación de insumos para la adquisición de los materiales y utensilios acorde con las necesidades y presupuestos estimados

3.1.3. Descripción general de la propuesta

Para seleccionar los equipos y/o utensilios que representan mayor demanda en la frecuencia de uso por los estudiantes de la carrera de gastronomía, se procedió a crear un listado en formato Check-list donde se relacionan todos los materiales, para que los estudiantes mediante una evaluación seleccionaran a su criterio cuales de estos son más demandados.

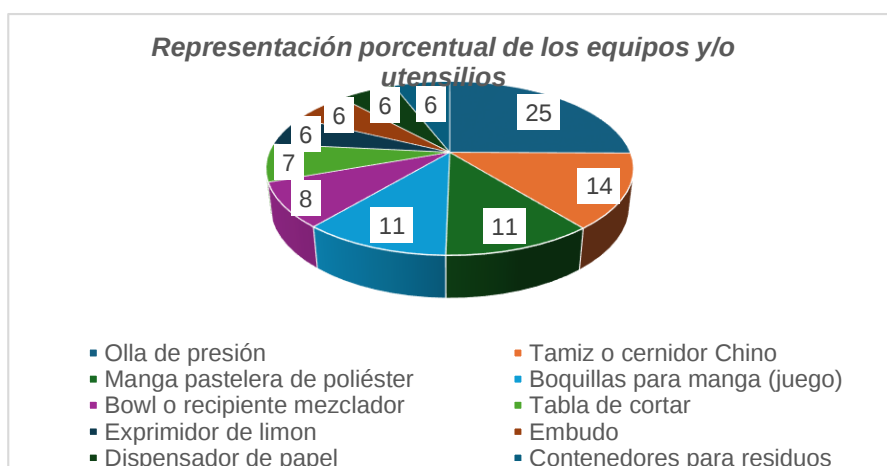
3.1.4. Etapas

En una primera etapa se realizó un inventario donde se relacionan los equipos y/o utensilios con mayores porcentajes de utilización en prácticas experimentales (**Anexo 1**). Posteriormente en una segunda etapa se estableció evaluación según necesidades y prioridades mediante una escala tipo Likers del (1 al 5) siendo el 5 de mayor peso en la evaluación, para posteriormente ponderar cuales equipos y/o utensilios son los más necesarios según el estudio (**Anexo 2**).

Una vez seleccionado los equipos y/o utensilios con mayor representación según su uso, en una tercera etapa y final se procede a evaluar los costos de adquisición (**Anexo 3**).

Figura 1.

Representación porcentual de los equipos y/o utensilios con mayor representación



Nota: Como se evidencia el equipamiento más demandado y necesario es la Olla de presión dada su utilidad en el taller para las elaboraciones gastronómicas para minimizar tiempo de cocción de ahí continua, el tamiz cernidor y la manga para pastelería. Estos serían los equipos y utensilios que se adquieren en este proyecto integrador. Cabe mencionar que estos equipos y utensilios seleccionado están dentro del presupuesto planificado en el proyecto

3.1.5. Especificaciones técnicas y presupuestos

Tabla 3.

Equipos y utensilios seleccionados

Equipos seleccionados según necesidades	Cantidad /U	Especificaciones técnicas	\$/Unitario	Importe \$
Olla de presión	1	6 litros	36,05	36,05
Tamiz o cernidor chino	1	acero inoxidable	23,97	23,97
Manga pastelera de poliéster	1	Material de Poliéster	8,99	8,99
TOTAL				\$ 69,01

Nota: Los utensilios y equipos seleccionados se ajustan a las necesidades y prioridades que fue resultados de un estudio consensuado por los beneficiarios directos que son los estudiantes.

En relación con las adquisiciones y los proveedores consultados se propone las compras de la materia, es gastronómicos antes relacionados en la cadena de Almacenes Montero, siento este proveedor un especialista en equipos gastronómicos, además de poseer precios competitivos con calidad, precios asequibles y envíos sin costos adicionales.

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

- Mediante una evaluación realizada por los estudiantes de Gastronomía, se identificaron los equipos y utensilios de mayor demanda y utilización en las practicas experimentales
- Los implementos priorizados fueron la olla de presión, el tamiz o cernidor chino y la manga pastelera, por ser los más utilizados en las prácticas de laboratorio.
- El presupuesto total es de USD 69,01 permite adquirir los equipos seleccionados, ajustándose a los recursos planificados.

4.2. RECOMENDACIONES

- Adquirir los equipos y utensilios priorizados para fortalecer las prácticas de la carrera.
- Actualizar periódicamente el inventario y las necesidades de los estudiantes para futuras compras.
- Realizar las adquisiciones con proveedores que ofrezcan buena calidad, precios competitivos y garantía, como el proveedor evaluado en este estudio.

BIBLIOGRAFÍA

- Cabrera, R. (21 de noviembre de 2023). *La importancia de la gestión de recursos educativos*. Educación y Docencia.
<https://www.rededuca.net/blog/educacion-y-docencia/gestion-recursos-educacion>
- Chiavenato, I. (2021). *Introducción a la teoría general de la administración*. McGraw-Hill. (10.^a ed.).
https://doi.org/https://www.ingebook.com/ib/NPcd/IB_BooksVis?cod_primaria=1000187&codigo_libro=8723
- Durán., M., & Holguin, J. (2025). Innovaciones pedagógicas en el campo de la gastronomía: Interculturalidad y metodología de la vivencia culinaria. *ULEAM Bahía Magazine*, 6(10), 187-202.
<https://doi.org/https://doi.org/10.56124/ubm.v6i10.023>
- Galarza, I. e. (2020). Competencias laborales en el sector de la restauración: un marco de competencias clave para su gestión. *urismo y Sociedad*,, 161-181. <https://doi.org/doi:https://doi.org/10.18601/01207555.n2>
- Go Red For Women de la American Heart Association. (12 de agosto de 2024). *Equipo y utensilios de cocina esenciales*.
<https://www.goredforwomen.org/es/healthy-living/healthy-eating/cooking-skills/meal-planning/essential-kitchen-equipment-and-utensils>
- Gómez, E. S. (2022). *Modelo de gestión de la calidad de servicio para fomentar la competitividad de establecimientos turísticos de alimentos y bebidas*. Guayaquil, 2022. Repositorio de la Universidad César Vallejo
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=350632>.
<https://doi.org/https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=350632>
- LOPEZ, H. K. (19 de octubre de 2022). *Equipamiento y utensilios de cocina*. PUCE. Sede Ibarra.
<https://es.scribd.com/document/614203429/Semana-2-Equipamiento-de-La-Cocina-Maquinaria-y-Utensilios-3>
- Lopez, K. (19 de octubre de 2022). *Equipamiento y utensilios de cocina*. PUCE. Sede Ibarra. <https://es.scribd.com/document/614203429/Semana-2-Equipamiento-de-La-Cocina-Maquinaria-y-Utensilios-3>
- Napa, Z. (2023). Los recursos didácticos como apoyo en el proceso de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes. *MQRInvestigar*, 7(3), 4078-4105. <https://doi.org/https://doi.org/10.56048/MQR20225.7.3.2023.4078-4105>
- PINEDA, Beatriz, et al. (1994). *Metodología de la investigación, manual para el desarrollo de personal de salud*. Organización Panamericana de la Salud. Segunda edición.

https://doi.org/https://hdcsudg.wordpress.com/wp-content/uploads/2019/03/metodologc3ada_investigacion_canales_alvara_do_pineda.pdf

Portilla Gladys, & Baque, G. (2021). El aprendizaje significativo como estrategia didáctica para la enseñanza – aprendizaje. *Polo del Conocimiento*, 6(5), 75-86. <https://doi.org/http://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es>

Ramos y Barrera. (2025). GUÍA METODOLÓGICA MEDIANTE TEP PARA LA ENSEÑANZA DE LA GESTIÓN GASTRONÓMICA. *CHAKIÑAN. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*(25), 109-133. <https://doi.org/https://doi.org/10.37135/chk.002.25.05>

Santacruz, O. C. (2024). Materiales usados en fabricación de utensilios de cocina y sus efectos tóxicos en la salud humana. *Revista de Gastronomía y Cocina* , 3(1). <https://doi.org/https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina>

Suárez, R. (2023). Tecnología en la implementación de técnicas culinarias. . *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(6), 1450 – 1458. <https://doi.org/https://doi.org/10.56712/latam.v4i6.1565>

Torres, A. (13 de diciembre de 2016). *La Teoría del Aprendizaje Significativo de David Ausubel*. Psicología y Mente. <https://psicologiaymente.com/desarrollo/aprendizaje-significativo-david-ausubel>

Vygotsky, L. (2015). *La teoría de Lev Vygotsky: aprendizaje y desarrollo social*. By Escritos de Psicología. <https://doi.org/https://www.escritosdepsicologia.es/lev-vygotsky-teoria/>

Zoila-Adelina, N. V. (2023). Los recursos didácticos como apoyo en el proceso de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes. *MQRInvestigar*, 7(3), 4078-4105. <https://doi.org/https://doi.org/10.56048/MQR20225.7.3.2023.4078-4105>

ANEXOS.

Anexo 1.

Listado de equipos y utensilios utilizados en los procesos gastronómicos

Equipos gastronómicos	Evaluación				
	1	2	3	4	5
1. Cocina industrial (a gas o eléctrica)					
2. Horno convencional					
3. Horno de convección					
4. Horno combinado (combi)					
5. Freidora					
6. Plancha de cocción					
7. Parrilla					
8. Salamandra					
9. Microondas					
10. Refrigerador					
11. Congelador					
12. Cámara de refrigeración					
13. Batidora industrial					
14. Licuadora					
15. Procesador de alimentos					
16. Amasadora					
17. Cortadora de fiambres					
18. Envasadora al vacío					
19. Baño María					
20. Mesa de trabajo de acero inoxidable					
21. Campana extractora					
22. Lavavajillas industrial					
TOTAL					

Utensilios de corte	Evaluación				
	1	2	3	4	5
Cuchillo de chef					
Cuchillo puntilla					
Cuchillo para deshuesar					
Cuchillo para pan					
Cuchillo fileteador					
Chaira					
Piedra de afilar					
Tijeras de cocina					
Pelador de verduras					
Mandolina					
Rallador					
TOTAL					

Utensilios de preparación	Evaluación				
	1	2	3	4	5
Tabla de cortar					X
Bowls o recipiente mezclador					X
Espátula de silicona					
Espátula metálica					
Cuchara de madera					
Batidor de globo					
Pinzas de cocina					
Cucharón					
Espumadera					
Colador					
Tamiz o cernidor chino					X
Embudo					X
Mortero					
Exprimidor de limón					X
Brocha de cocina					
TOTAL					

Utensilios de medición	Evaluación				
	1	2	3	4	5
Tazas medidoras					
Cucharas medidoras					
Jarra graduada					
Balanza digital					
Termómetro para alimentos					
Temporizador					
TOTAL					

Batería de cocina	Evaluación				
Ollas de diferentes tamaños					
Cacerolas					
Sartén					
Wok					
Olla de presión					X
Vaporera					
Asadera					
Bandejas gastronómicas					
Moldes para hornear					
Rejillas de enfriamiento					
TOTAL					

Utensilios de pastelería y panadería	Evaluación				
	1	2	3	4	5
Rodillo					
Manga pastelera de poliéster					X
Boquillas para manga (juego)					X
Espátula acodada					
Cortadores de masa					
Rasqueta					
Moldes para pasteles					
Molde para muffins					
Tamizador de harina					
Cortadores de galletas					
TOTAL					

Utensilios de servicio y emplatado	Evaluación				
	1	2	3	4	5
Platos de presentación					
Bandejas de servicio					
Pinzas de emplatado					
Cucharas de degustación					
Jarras					
Salseras					
Campanas para alimentos					
TOTAL					

Equipos de higiene y seguridad	Evaluación				
	1	2	3	4	5
Lavamanos					
Dispensador de jabón					
Dispensador de papel					X
Contenedores para residuos					X
Extintor					
Botiquín de primeros auxilios					
Guantes desechables					
Delantal					
Gorro de cocina					
Mascarilla (cuando sea requerida)					
TOTAL					

Anexo 2.

Equipos y utensilios prioritario según la selección de los estudiantes encuestados.

Equipos de higiene y seguridad	Evaluación					Cantidades /U	Costos /\$	Prioridad /Compra**
	1	2	3	4	5			
Tabla de cortar					X			
Bowls o recipiente mezclador					X			
Tamiz o cernidor chino					X			
Embudo					X			
Exprimidor de limón					X			
Olla de presión					X			
Manga pastelera de poliéster					X			
Boquillas para manga (juego)					X			
Dispensador de papel					X			
Contenedores para residuos					X			
TOTAL								

Anexo 3.

Ordenamiento por prioridad necesaria según estudiantes consultados

Equipos de higiene y seguridad	Consulta a Estudiantes	%	Cantidades /U	Costos \$ x U	Prioridad /Compra**
Olla de presión	28	39,4	1	36,05	36,05
Tamiz o cernidor chino	17	23,9	1	23,97	23,97
Manga pastelera de poliéster	11	15,5	1	8,99	8,99
Boquillas para manga (juego)	6	8,5			
Bowls o recipiente mezclador	2	2,8			
Tabla de cortar	2	2,8			
Exprimidor de limón	2	2,8			
Embudo	1	1,4			
Dispensador de papel	1	1,4			
Contenedores para residuos	1	1,4			
TOTAL	71				

Nota: ** Estos equipos y utensilios fueron los seleccionados por los estudiantes según su necesidad, lo que se priorizó la adquisición de estos.

Anexo 4.

Imagen de la olla de presión



Anexo 5.

Imagen del tamiz cernidor chino de acero inoxidable



Anexo 6.

Manga pastelera de poliéster

