



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

Gestión de recursos y equipamiento culinarios: estudio de mercado

Autor

Heiko Aimar Murillo Meza

Tutora

Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé, Mg.

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

CERTIFICACION DE TUTOR

AUTOR

Heiko Aimar Murillo Meza

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

CERTIFICO

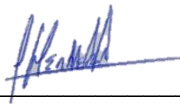
Que el presente proyecto integrador con el título: **“Gestión de recursos y equipamiento culinarios ESTUDIO DE MERCADO”** ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, está listo para su presentación y apto para su defensa.

Las opciones y conceptos vertidos en este documento son fruto de la perseverancia y originalidad de su(s) autor(es):

Heiko Murillo

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, 21 de agosto de 2026



Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé, Mg.

TUTORA

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Heiko Aimar Murillo Meza

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 ESTUDIO DE MERCADO***”, 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



Heiko Aimar Murillo Meza

Autor

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 ESTUDIO DE MERCADO***”, de su autor Heiko Aimar Murillo Meza, de la Carrera “Tecnología Superior en Gastronomía”, y como Tutora del Trabajo la Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé, Mg.

Bahía de Caráquez, 21 de agosto de 2026

Ing. Víctor Nevárez Barberán, Mg.

DECANO(A)

Ing. Jenny Herrera Bartolomé, Mg

TUTOR(A)

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

SECRETARIA(O)

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por brindarme la fortaleza, la salud y la oportunidad de culminar esta importante etapa de mi formación profesional. Su guía y bendición me permitieron superar cada uno de los desafíos que se presentaron a lo largo de mi vida universitaria y alcanzar esta meta con esfuerzo, dedicación y perseverancia. Expreso mi más profundo agradecimiento a mis padres y a toda mi familia, quienes han sido mi mayor apoyo y motivación durante estos años de estudio. Gracias por su amor, confianza, sacrificio y por impulsarme a seguir adelante incluso en los momentos más difíciles.

Asimismo, agradezco a mis compañeros de carrera, quienes desde el primer hasta el último semestre compartieron conmigo experiencias, conocimientos y momentos inolvidables. Su compañerismo, amistad y apoyo fueron fundamentales para hacer de esta etapa una experiencia enriquecedora.

De igual manera, extiendo mi sincero agradecimiento a todos los docentes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por compartir sus conocimientos, experiencias y valores profesionales, los cuales contribuyeron significativamente a mi formación académica.

Finalmente, expreso un agradecimiento muy especial a la Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé, por su valioso acompañamiento, orientación, paciencia y dedicación durante el desarrollo de este proyecto de investigación. Sus conocimientos, observaciones y constante apoyo fueron fundamentales para la culminación satisfactoria de este trabajo.

Dedicatoria

Dedico este trabajo, en primer lugar, a mi querida madre, **Isabel Graciela Meza Ferrín**, quien ha sido el pilar fundamental de mi vida. Su fortaleza, esfuerzo y capacidad para superar las adversidades han sido una inspiración constante. Gracias a su amor incondicional, sacrificio y apoyo permanente, he tenido la oportunidad de crecer tanto en lo personal como en lo académico. Cada uno de mis logros también le pertenece, pues ha sido mi mayor motivación para seguir adelante.

A mi padre, **Ramón Antonio Murillo Panta**, quien, a pesar de la distancia, siempre ha estado presente brindándome su apoyo, confianza y aliento. Su dedicación y esfuerzo para ofrecerme mejores oportunidades han sido fundamentales en este camino. Me siento profundamente orgulloso de ser hijo de dos personas luchadoras, cuyo ejemplo de perseverancia y valentía ha guiado mi vida.

Asimismo, dedico este trabajo a mi familia y a mis amistades, quienes me acompañaron durante este proceso académico con palabras de ánimo, apoyo incondicional y gestos de solidaridad. Gracias por creer en mí, motivarme a no rendirme y estar presentes en los momentos en que más los necesité. Su compañía y respaldo fueron esenciales para alcanzar esta meta.

Índice:

CERTIFICACION DE TUTOR.....	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	III
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
Dedicatoria.....	VI
Gestión de Recursos y Equipamientos Culinarios: Estudio de Mercado	1
Introducción	1
1.1. Problema	1
1.2. Justificación	2
1.3. Objetivos	3
1.3.1. Objetivo general.....	3
1.3.2. Objetivos específicos.....	3
1.4. Metodología	3
2.1. Definiciones	5
2.1.1. Gestión de recursos culinarios	5
2.1.2. Equipamiento culinario	5
2.1.3. Estudio de mercado	5
2.1.4. Gestión de inventarios	5
2.1.5. Eficiencia operativa.....	6
2.2. Antecedentes (más de 5 años)	6
2.2.1. Evolución de la gestión gastronómica	6
2.2.2. Importancia del estudio de mercado en restaurantes (2015)	6
2.2.3. Administración eficiente de negocios gastronómicos (2010)	6
2.2.4. Equipamiento como factor de productividad	6
2.2.5. Factibilidad de proyectos gastronómicos.....	7
2.3. Trabajos relacionados (menos de 5 años)	7
Caso 1. Modelo de gestión de la calidad del servicio para restaurantes ecuatorianos (2022) ...	7
Caso 2. Plan de negocios para establecimientos gastronómicos (2025).....	7
3.1. Desarrollo.....	8
3.1.1. Descripción de la propuesta.....	8
3.1.2. Etapas.....	9
3.1.3. Presupuesto	11
3.2. Resultados	12

Recomendaciones.....	15
Bibliografías.....	16

Gestión de Recursos y Equipamientos Culinarios: Estudio de Mercado

Introducción

La gestión de los recursos y del equipamiento culinario es un aspecto fundamental para el buen funcionamiento de los establecimientos gastronómicos, ya que influye directamente en la eficiencia de los procesos, la calidad de los alimentos y el servicio ofrecido a los clientes. Contar con equipos y utensilios adecuados permite optimizar el trabajo del personal, reducir costos operativos y aprovechar mejor los recursos disponibles.

En la actualidad, el sector gastronómico enfrenta constantes cambios debido a la incorporación de nuevas tecnologías y a las exigencias del mercado. Por ello, es importante conocer la oferta de equipamiento culinario disponible, así como los precios, la calidad y los proveedores, para tomar decisiones de compra que contribuyan al desarrollo y crecimiento de los establecimientos.

En este contexto, el presente estudio de mercado tiene como objetivo analizar la oferta de recursos y equipamiento culinario e identificar las necesidades de los establecimientos gastronómicos respecto a su adquisición y uso. La información obtenida permitirá conocer la situación actual del mercado y servirá como base para proponer estrategias que mejoren la gestión de estos recursos. Finalmente, esta investigación busca aportar información útil para optimizar la administración del equipamiento culinario, mejorar la productividad, reducir costos y fortalecer la competitividad de los establecimientos gastronómicos.

1.1. Problema

En muchos establecimientos gastronómicos existe una deficiente gestión de los recursos y del equipamiento culinario debido al desconocimiento del mercado, la limitada información sobre proveedores, la falta de planificación

en las compras y el uso de equipos que no cumplen con las necesidades de producción. Esta situación genera incremento en los costos operativos, desperdicio de recursos, disminución de la eficiencia del personal y una menor calidad en los productos y servicios ofrecidos.

Ante esta problemática, surge la necesidad de realizar un estudio de mercado que permita conocer las opciones disponibles, comparar características, precios y calidad de los equipos culinarios, facilitando la toma de decisiones para una adecuada inversión y administración de los recursos.

1.2. Justificación

El desarrollo de un estudio de mercado sobre la gestión de recursos y equipamiento culinarios es importante porque proporciona información actualizada sobre la oferta existente, las tendencias tecnológicas y las necesidades de los establecimientos gastronómicos.

La información obtenida en esta investigación permitirá seleccionar el equipamiento culinario más adecuado de acuerdo con las necesidades de los establecimientos gastronómicos, contribuyendo a mejorar la productividad, reducir los costos de operación y optimizar el uso de los recursos disponibles. Asimismo, este estudio será de utilidad para emprendedores y empresas del sector, ya que facilitará la toma de decisiones al momento de adquirir equipos y utensilios, favoreciendo una mejor administración de los recursos materiales y económicos.

Desde el ámbito académico, esta investigación contribuirá a fortalecer los conocimientos sobre la gestión de recursos y equipamiento culinario, además de servir como base para futuras investigaciones y propuestas orientadas a mejorar la competitividad y el desarrollo del sector gastronómico.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Realizar un estudio de mercado sobre la gestión de recursos y equipamiento culinarios para identificar las necesidades, oferta disponible y criterios de selección que permitan optimizar la administración de los recursos en los establecimientos gastronómicos.

1.3.2. Objetivos específicos

- Analizar la oferta de recursos y equipamiento culinario disponible en el mercado, considerando precios, calidad y proveedores.
- Identificar las necesidades y preferencias de los establecimientos gastronómicos respecto a la adquisición y uso del equipamiento culinario.
- Proponer estrategias para mejorar la gestión de los recursos y la selección del equipamiento culinario con base en los resultados obtenidos en el estudio de mercado.

1.4. Metodología

La investigación tendrá un enfoque mixto, combinando métodos cuantitativos y cualitativos para obtener información precisa sobre el mercado del equipamiento culinario.

La investigación tendrá un enfoque descriptivo, ya que permitirá analizar las características del mercado del equipamiento culinario, identificando la oferta de proveedores, la demanda y las principales necesidades de los establecimientos gastronómicos.

Para la recolección de información se utilizarán las siguientes técnicas:

- Encuestas, dirigidas a propietarios, administradores y chefs de establecimientos gastronómicos, con el propósito de conocer sus necesidades, preferencias y criterios al momento de adquirir equipos y utensilios culinarios.
- Entrevistas, realizadas a proveedores de equipamiento culinario, para obtener información sobre la variedad de productos disponibles, precios, calidad, tendencias del mercado y servicios que ofrecen.
- Observación directa de establecimientos gastronómicos para identificar el tipo de equipamiento utilizado y su estado.
- Revisión documental de artículos científicos, libros, catálogos comerciales y fuentes especializadas relacionadas con la gestión de recursos y equipamiento culinario.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. Definiciones

2.1.1. Gestión de recursos culinarios

La gestión de recursos culinarios comprende la planificación, organización, control y aprovechamiento eficiente de los recursos humanos, materiales, tecnológicos y financieros que intervienen en la producción gastronómica. Su finalidad es optimizar los procesos de cocina, reducir costos y garantizar la calidad del servicio. (Chiavenato, 2017)

2.1.2. Equipamiento culinario

El equipamiento culinario está conformado por los equipos, utensilios, mobiliario y herramientas utilizadas para la preparación, cocción, conservación y servicio de alimentos. La correcta selección del equipamiento mejora la productividad, la seguridad alimentaria y la eficiencia operativa. (Drummond, 2018)

2.1.3. Estudio de mercado

El estudio de mercado consiste en recopilar y analizar información sobre consumidores, competencia, oferta y demanda para determinar la viabilidad de un negocio o proyecto gastronómico y facilitar la toma de decisiones estratégicas. (Keller, 2016)

2.1.4. Gestión de inventarios

La gestión de inventarios es el proceso mediante el cual se controlan las existencias de materias primas, insumos y equipos necesarios para el funcionamiento de una cocina profesional, evitando desperdicios y desabastecimientos. (Heizer, 2020)

2.1.5. Eficiencia operativa

La eficiencia operativa es la capacidad de un establecimiento gastronómico para producir alimentos utilizando adecuadamente los recursos disponibles, logrando altos niveles de productividad, calidad y satisfacción del cliente. (Coulter, 2021)

2.2. Antecedentes (más de 5 años)

2.2.1. Evolución de la gestión gastronómica

Desde hace varias décadas, la administración gastronómica ha evolucionado hacia modelos basados en la planificación estratégica, la calidad del servicio y la optimización de recursos, permitiendo una mejor competitividad de los establecimientos.

2.2.2. Importancia del estudio de mercado en restaurantes (2015)

Investigaciones realizadas en Ecuador demostraron que un estudio de mercado permite conocer las preferencias de los consumidores antes de crear un restaurante, disminuyendo el riesgo empresarial.

2.2.3. Administración eficiente de negocios gastronómicos (2010)

Estudios sobre restaurantes gourmet evidenciaron que una adecuada planificación administrativa y financiera mejora la rentabilidad y la permanencia del negocio en el mercado.

2.2.4. Equipamiento como factor de productividad

Investigaciones desarrolladas en proyectos de gastronomía concluyeron que la inversión en equipos adecuados incrementa la productividad, mejora la inocuidad alimentaria y reduce tiempos de preparación.

2.2.5. Factibilidad de proyectos gastronómicos

Diversos estudios realizados antes de 2021 destacan que la evaluación técnica, económica y de mercado constituye una herramienta indispensable para determinar la viabilidad de nuevos emprendimientos gastronómicos.

2.3. Trabajos relacionados (menos de 5 años)

Caso 1. Modelo de gestión de la calidad del servicio para restaurantes ecuatorianos (2022)

Este estudio desarrolló un modelo para mejorar la competitividad de los restaurantes de cocina tradicional en la ciudad de Guayaquil. Se aplicaron encuestas a 304 clientes y se concluyó que la calidad del servicio, la adecuada gestión de recursos y la organización de los procesos influyen directamente en la competitividad de los establecimientos gastronómicos.

Los autores destacan que la correcta administración del equipamiento y de los recursos humanos mejora la experiencia del cliente y fortalece la posición del restaurante en el mercado.

Caso 2. Plan de negocios para establecimientos gastronómicos (2025)

Una investigación reciente realizada en Ecuador analizó el mercado de negocios gastronómicos mediante el estudio de la demanda, la competencia y los recursos necesarios para implementar un restaurante.

Los resultados muestran que un estudio de mercado permite identificar oportunidades comerciales, definir el equipamiento requerido y planificar la inversión de forma más eficiente, incrementando las posibilidades de éxito del emprendimiento.

CAPÍTULO III. PROPUESTA

3.1. Desarrollo

En la presente investigación propongo el desarrollo de un estudio de mercado orientado a la gestión de recursos y equipamiento culinario, con el propósito de identificar las necesidades reales de un establecimiento gastronómico y determinar los recursos indispensables para su funcionamiento eficiente.

Considero que una adecuada planificación de los recursos constituye uno de los factores más importantes para el éxito de cualquier negocio gastronómico. La administración eficiente del talento humano, la selección correcta del equipamiento y el abastecimiento oportuno de insumos permiten optimizar los procesos productivos, disminuir costos operativos y mejorar la calidad del servicio ofrecido al cliente. Durante el desarrollo de esta propuesta se analizan aspectos relacionados con la demanda del mercado, las preferencias de los consumidores, el comportamiento de la competencia y la disponibilidad de proveedores.

Finalmente, la propuesta busca demostrar que la realización de un estudio de mercado previo a la implementación de un establecimiento gastronómico constituye una herramienta fundamental para disminuir el riesgo de inversión, facilitar la toma de decisiones y fortalecer la competitividad del negocio dentro del mercado local.

3.1.1. Descripción de la propuesta

La propuesta consiste en realizar un estudio de mercado que permita analizar la gestión de los recursos y del equipamiento culinario en los establecimientos gastronómicos. Para ello, se recopilará información sobre las necesidades del sector, la oferta de equipos y utensilios, los principales proveedores, los precios y los criterios que influyen en la decisión de compra.

A partir de la información obtenida, se identificarán oportunidades de mejora en la administración de los recursos culinarios y se plantearán estrategias que permitan optimizar su uso. Asimismo, se determinará el equipamiento necesario para garantizar un adecuado funcionamiento de las actividades gastronómicas, considerando aspectos como la calidad, la funcionalidad, la eficiencia y la relación costo-beneficio.

Además, la propuesta busca demostrar que una adecuada gestión de los recursos y del equipamiento culinario no depende únicamente de la adquisición de equipos modernos, sino también de una correcta planificación y organización de los recursos disponibles. Esto permitirá optimizar los procesos de producción, reducir costos operativos, minimizar desperdicios y mejorar el desempeño de los establecimientos gastronómicos.

Finalmente, se espera que este estudio de mercado sirva como herramienta de apoyo para la toma de decisiones relacionadas con la adquisición y administración del equipamiento culinario, contribuyendo a una gestión más eficiente y al fortalecimiento de la competitividad de los establecimientos del sector gastronómico.

3.1.2. Etapas

Para el desarrollo de la propuesta establecí cinco etapas que permiten organizar el proceso de investigación y garantizar que la información obtenida contribuya al cumplimiento de los objetivos planteados.

Primera etapa: Diagnóstico del mercado

En esta etapa recopilé información sobre las características del mercado gastronómico mediante la aplicación de encuestas dirigidas a los consumidores. También analicé la competencia existente, los servicios que ofrece y las preferencias de los clientes con respecto a la oferta gastronómica disponible. Este diagnóstico permitió conocer las oportunidades y necesidades presentes en el mercado.

Segunda etapa: Análisis de los recursos necesarios

Una vez obtenida la información del mercado, procedí a identificar los recursos indispensables para el funcionamiento del establecimiento. En esta fase analicé los recursos humanos, materiales y tecnológicos que intervienen en la producción gastronómica, considerando su importancia dentro de cada proceso operativo.

Tercera etapa: Selección del equipamiento culinario

Posteriormente realicé la identificación del equipamiento culinario requerido para las distintas áreas de trabajo, incluyendo equipos de cocción, refrigeración, preparación, almacenamiento y utensilios. La selección se realizó considerando aspectos relacionados con la capacidad de producción, la eficiencia energética, la seguridad alimentaria y la calidad de los materiales, buscando que el equipamiento responda a las necesidades del establecimiento.

Cuarta etapa: Organización de los procesos operativos

En esta etapa se encuentra la forma en que se administran los recursos necesarios para lograr un funcionamiento eficiente del establecimiento. Se plantearon procedimientos para el control de inventarios, la distribución del trabajo, el mantenimiento preventivo del equipamiento y el abastecimiento oportuno de materias primas, con la finalidad de reducir desperdicios y mejorar el rendimiento operativo.

Quinta etapa: Evaluación de la propuesta

Finalmente, analicé la viabilidad de la propuesta considerando la información obtenida durante todo el proceso de investigación. Esta evaluación permitió verificar que la adecuada gestión de recursos y

equipamiento culinario favorece la eficiencia operativa, mejora la calidad del servicio y fortalece la competitividad del establecimiento gastronómico.

3.1.3. Presupuesto

El presupuesto contempla la adquisición de los productos seleccionados para la propuesta de gestión y equipamiento culinario. Los valores son referenciales y pueden variar según el proveedor.

Producto	Cantidad	Valor unitario (USD)	Total (USD)
Olla de presión de acero inoxidable (4,5 L)	1	36,05	36,05

OLLA DE PRESION SECURYPUS 4,5L
SKU: GAS100302022115 EAN: 7702073030436



US\$36,05

Disponible

Olla a presión imusa 4,5Lt security plus cierre interno.

EAN: 7702073030436

Cantidad:

Agregar Al Carrito

Categorías: Ollas de Presión, Ollas y Sartenes, Gastronomía

Dispensador de salsa	6	1,09	6,54
----------------------	---	------	------

Inicio / Catálogo / HOGAR / MENAJE DE COCINA / DISPENSADORES DE SALSAS





Envase Salsero Comercial BASA 880 MI

Cod: 7755206005818
BASA
PRECIO
\$1.09 Inc. IVA

Disponible en nuestros locales.
 Precio y stock pueden variar según la tienda.

Comprar

No disponible en:

Disponible en otros locales:


 Supermaxi - QUEVEDO


 Supermaxi - BOSQUE

EnvaseSalsero ComercialBASSAUnidad

Cucharones de acero inoxidable	2	6,50	13,00
--------------------------------	---	------	-------



Montero

US\$6,49

Disponible

El Wiking Cucharón Profesional de 2 Cuerpos de 12 oz es una herramienta robusta y versátil diseñada para manejar porciones generosas de líquidos y alimentos en entornos profesionales y domésticos.

EAN: 7861182807510

Cantidad:

- 1 +

Agregar Al Carrito



Categorías: [Utensilios de Cocina](#), [Cocina](#), [Gastronomía](#)

Total, estimado:

55,59

Descripción de los productos

Olla de presión: Equipo utilizado para reducir el tiempo de cocción de diversos alimentos mediante la generación de presión interna, permitiendo optimizar el consumo de energía y aumentar la eficiencia en la cocina.

Dispensador de salsa: Recipiente diseñado para almacenar y dosificar salsas de forma higiénica y uniforme, mejorando la presentación de los platos y facilitando el servicio.

Cucharones: Utensilios de acero inoxidable empleados para servir sopas, caldos, salsas y otras preparaciones líquidas, garantizando una manipulación segura e higiénica de los alimentos.

3.2. Resultados

A partir del desarrollo de esta propuesta, fue posible reconocer varios aspectos relacionados con el manejo de los recursos y el equipamiento culinario dentro de los establecimientos gastronómicos. El estudio de mercado permitió obtener información sobre las necesidades y preferencias de los consumidores, así como conocer las condiciones actuales de la oferta y las posibilidades que existen para desarrollar un negocio que se adapte a las necesidades de los clientes.

Durante la investigación se pudo observar que la planificación de los recursos humanos, materiales y tecnológicos es importante para el funcionamiento adecuado de un establecimiento gastronómico. Contar con una buena organización permite aprovechar mejor los recursos disponibles y realizar las actividades de producción de una manera más ordenada.

También se pudo determinar que la elección del equipamiento culinario debe realizarse tomando en cuenta las necesidades reales del establecimiento. Los equipos y utensilios adecuados pueden facilitar el trabajo del personal, ayudar a reducir los tiempos de preparación y disminuir el desperdicio de los productos. Además, disponer de los recursos necesarios contribuye a mantener mejores condiciones de higiene y seguridad durante la manipulación y elaboración de los alimentos.

De igual manera, una correcta administración de los recursos puede favorecer la organización de las actividades que se realizan diariamente en la cocina. Esto permite utilizar de mejor manera los insumos y equipos disponibles y, al mismo tiempo, ofrecer un servicio de mayor calidad a los clientes. En este sentido, la propuesta desarrollada puede ser utilizada como una referencia para futuros emprendimientos gastronómicos. La información obtenida mediante el estudio de mercado, junto con el análisis de los recursos y del equipamiento culinario, puede ayudar a tomar mejores decisiones antes de iniciar o mejorar un establecimiento gastronómico.

CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- El estudio de mercado permitió conocer diferentes aspectos que deben considerarse para una adecuada gestión de los recursos y del equipamiento culinario en los establecimientos gastronómicos. Se pudo determinar que la selección correcta de equipos y utensilios facilita el desarrollo de las actividades en la cocina, ayuda a disminuir desperdicios y contribuye a mejorar la elaboración de los productos y la atención al cliente.
- La investigación permitió identificar que una buena planificación de los recursos es necesaria para el funcionamiento y la permanencia de un emprendimiento gastronómico. Además, conocer las opciones disponibles en el mercado, los proveedores y los costos de los equipos permite realizar una elección más adecuada y reducir posibles dificultades al momento de invertir en equipamiento.
- La propuesta desarrollada demuestra que la integración de un estudio de mercado con una adecuada gestión de recursos y equipamiento culinario fortalece la competitividad de los establecimientos gastronómicos. Además, proporciona una base técnica y administrativa que puede servir como referencia para futuros proyectos de emprendimiento e investigación en el ámbito gastronómico.

Recomendaciones

- En mi opinión se debería fortalecer la práctica con los estudiantes de gastronomía, a través de proyectos que integren a los equipos con los estudiantes, que los talleres se fortalezcan con diferentes equipos y mantenimiento hacia el propio taller y también vinculaciones que promuevan el análisis de la gestión de recursos.
- Se recomienda a los propietarios y administradores de establecimientos gastronómicos realizar estudios de mercado antes de adquirir equipamiento culinario, con el fin de seleccionar recursos que respondan a las necesidades reales de producción, optimicen la inversión y mejoren la eficiencia operativa del negocio.
- Se recomienda que futuras investigaciones amplíen el análisis incorporando variables como la innovación tecnológica, la sostenibilidad ambiental, la eficiencia energética y la digitalización de los procesos de gestión gastronómica, con el propósito de generar propuestas que contribuyan al desarrollo competitivo del sector gastronómico en la provincia de Manabí y en el Ecuador.

Bibliografías

Chiavenato, I. (2019). Introducción a la teoría general de la administración (10.^a ed.). McGraw-Hill Education.

Frazier, W. C., & Drummond, K. E. (2018). Food and Beverage Management (5th ed.). Pearson.

Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management (13th ed.). Pearson.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). Dirección de marketing (15.^a ed.). Pearson Educación.

Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). Administración (14.^a ed.). Pearson Educación.

Armstrong, G., & Kotler, P. (2021). Marketing: An Introduction (14th ed.). Pearson.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2023). Boletín de estadísticas turísticas. <https://www.turismo.gob.ec>

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2023). Directorio de Empresas y Establecimientos (DIEE). <https://www.ecuadorencifras.gob.ec>

Servicio Ecuatoriano de Normalización. (2020). NTE INEN 1334-1: Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. <https://www.normalizacion.gob.ec>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2022). Buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. <https://www.fao.org>