



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

Gestión de recursos y equipamiento culinarios, logística y selección de proveedores

Autor:

Narcisa Jesús Plúas Márquez

Tutora:

Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé, Mg.

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

AUTOR:

Narcisa Jesús Plúas Márquez

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:

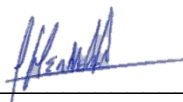
Que el presente proyecto integrador con el título: **“Gestión de recursos y equipamiento culinarios, logística y selección de proveedores”** ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, está listo para su presentación y apto para su defensa.

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

Narcisa Jesús Plúas Márquez

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, 21 de agosto de 2026



Ing. Jenny Carolina Herrera Bartolomé, Mg.

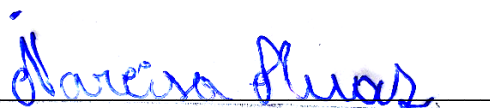
TUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Narcisa Jesús Plúas Márquez

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, logística y selección de proveedores”**, 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



Narcisa Jesús Plúas Márquez

Autor

APROBACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN

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, logística y selección de proveedores**”, de su autor Narcisa Jesús Plúas Márquez, 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

Expreso mi profundo agradecimiento a Dios, por brindarme fortaleza, sabiduría y perseverancia para culminar esta etapa importante de mi formación profesional.

A la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, por abrirme las puertas al conocimiento y permitirme desarrollar mis capacidades dentro de la carrera de Gastronomía, proporcionándome las herramientas necesarias para crecer académica y profesionalmente.

De manera especial, agradezco a mi tutora de trabajo de titulación, Ing. Carolina Herrera, por su valiosa orientación, paciencia, compromiso y acompañamiento durante el desarrollo de esta investigación. Sus conocimientos y recomendaciones fueron fundamentales para la elaboración y culminación de este trabajo, guiándome con responsabilidad y profesionalismo en cada etapa del proceso.

A los docentes de la carrera de Gastronomía, quienes mediante sus enseñanzas aportaron significativamente a mi formación y fortalecieron mis competencias dentro del área culinaria y administrativa.

A mis compañeros y a todas las personas que de una u otra manera contribuyeron con su apoyo, motivación y colaboración para alcanzar este logro académico.

Finalmente, agradezco a quienes confiaron en mí y me impulsaron a continuar trabajando con dedicación y esfuerzo para cumplir esta meta profesional.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación, en primer lugar, a Dios, por bendecir cada paso de mi vida, brindarme salud, fortaleza, sabiduría y la oportunidad de culminar una de las metas más importantes de mi formación profesional.

Con profundo amor y eterna gratitud, dedico este logro a mis queridos padres, quienes han sido el motor de mi vida y el ejemplo más grande de esfuerzo, honestidad y perseverancia. Gracias por su amor incondicional, por cada sacrificio realizado, por creer siempre en mis capacidades y por apoyarme en cada etapa de este camino. Sus enseñanzas y valores han sido la base sobre la cual he construido mis sueños y este logro también les pertenece, porque sin su respaldo y dedicación no habría sido posible alcanzar esta meta.

A mi querida madrina, Gladys del Pilar Cobos Aguas, expreso mi más sincero agradecimiento por su cariño, apoyo incondicional y constante motivación. Gracias por estar presente en los momentos más importantes de mi vida, por sus consejos, su confianza y por impulsarme siempre a seguir adelante con determinación. Su ejemplo de fortaleza, generosidad y amor ha sido una inspiración para mi crecimiento personal y profesional.

De igual manera, dedico este trabajo a mi querido padrino, Jorge Luis Ramírez A., por su respaldo, confianza y palabras de aliento durante este proceso académico. Gracias por creer en mí, por motivarme a superar cada desafío y por acompañarme con afecto y compromiso en el cumplimiento de este importante objetivo. Su apoyo ha sido fundamental para mantenerme firme en la búsqueda de mis metas.

Finalmente, dedico este logro a toda mi familia, quienes con su amor, comprensión y apoyo incondicional me brindaron la fortaleza necesaria para no rendirme ante las dificultades. Cada consejo, cada gesto de cariño y cada palabra de ánimo fueron un impulso para continuar hasta alcanzar este sueño.

Índice

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	2
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	3
APROBACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN	4
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	4
AGRADECIMIENTO	5
DEDICATORIA.....	6
Resumen	9
Abstract.....	10
Introducción.....	11
Problema.....	12
Justificación.....	13
Objetivo general	14
Objetivos específicos.....	14
CAPÍTULO I.....	15
Marco Teórico	15
Gestión de recursos	15
Equipamiento culinario	15
Logística.....	16
Logística gastronómica	16
Cadena de suministro.....	16
Gestión de inventarios.....	17
Selección de proveedores.....	17
Evaluación de proveedores	17
Compras gastronómicas.....	18
Calidad en los servicios gastronómicos	18
Productividad gastronómica.....	18
Costos gastronómicos	19
Capítulo II.....	20
Metodología.....	20
Enfoque de la investigación	20
Tipo de investigación.....	20

Nivel y alcance de la investigación.....	21
Diseño de la investigación	21
Población.....	22
Muestra	22
Técnicas de recolección de datos	23
Encuesta	23
Observación directa	23
Análisis e interpretación de los resultados	24
Interpretación general de la encuesta.....	26
CAPÍTULO III	27
Propuesta	27
Descripción de la propuesta	27
Desarrollo de la propuesta	27
Etapas.....	27
Presupuesto referencial	28
Descripción de los productos y recursos a utilizar.....	29
Resultados esperados	30
CAPÍTULO IV	31
Conclusiones.....	31
Recomendaciones	32
Referencias	33
Anexos	34

Resumen

La presente investigación tiene como finalidad analizar la importancia de la gestión de recursos y equipamiento culinario, logística y selección de proveedores dentro del proceso de formación gastronómica, con el propósito de fortalecer las competencias administrativas y operativas de los estudiantes de la carrera de Gastronomía. La adecuada administración de los recursos constituye un factor esencial para mejorar la eficiencia de los procesos culinarios, reducir desperdicios, optimizar costos y garantizar la calidad de los productos elaborados.

El estudio se desarrolló mediante un enfoque cuantitativo, de tipo aplicada, con un nivel descriptivo y alcance correlacional, permitiendo recopilar información sobre las prácticas relacionadas con la administración de insumos, uso del equipamiento culinario, planificación logística y criterios empleados para la selección de proveedores. La población estuvo conformada por estudiantes de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre, aplicándose instrumentos estructurados mediante una escala de Likert para obtener información medible y analizar los resultados estadísticamente.

Los resultados evidenciaron la necesidad de fortalecer los conocimientos relacionados con la gestión eficiente de recursos gastronómicos, mantenimiento del equipamiento, planificación de abastecimiento y evaluación de proveedores. Asimismo, los estudiantes reconocen que estos conocimientos son fundamentales para complementar su formación técnica culinaria y prepararse adecuadamente para las exigencias del sector gastronómico actual.

Como propuesta se plantea fortalecer los procesos de capacitación mediante contenidos orientados a la gestión operativa, optimización de recursos, organización logística y toma de decisiones estratégicas. Esto permitirá formar profesionales gastronómicos con competencias integrales, capaces de administrar eficientemente los recursos disponibles y contribuir al desarrollo sostenible y competitivo de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Palabras clave: gestión de recursos gastronómicos, equipamiento culinario, logística, selección de proveedores, optimización de recursos, formación gastronómica.

Abstract

This research aims to analyze the importance of managing culinary resources and equipment, logistics, and supplier selection within the gastronomic training process, with the goal of strengthening the administrative and operational competencies of Gastronomy students. Proper resource management is an essential factor in improving the efficiency of culinary processes, reducing waste, optimizing costs, and ensuring the quality of the products prepared.

The study employed a quantitative, applied approach, with a descriptive level and correlational scope, enabling the collection of data on practices related to ingredient management, culinary equipment usage, logistics planning, and supplier selection criteria. The study population consisted of Gastronomy students from the ULEAM Sucre Extension; structured instruments using a Likert scale were applied to obtain measurable data and statistically analyze the results.

The results highlighted the need to strengthen knowledge regarding the efficient management of gastronomic resources, equipment maintenance, supply planning, and supplier evaluation. Furthermore, students acknowledge that this knowledge is fundamental to complementing their technical culinary training and adequately preparing them for the demands of the current gastronomic sector.

The proposed solution involves strengthening training processes through content focused on operational management, resource optimization, logistical organization, and strategic decision-making. This will facilitate the development of gastronomic professionals with comprehensive competencies, capable of efficiently managing available resources and contributing to the sustainable and competitive development of food and beverage establishments.

Keywords: gastronomic resource management, culinary equipment, logistics, supplier selection, resource optimization, gastronomic training.

Introducción

En la actualidad, la gestión de los recursos y del equipamiento culinario constituye un componente indispensable para el desempeño eficiente de los establecimientos gastronómicos, debido a que influye directamente en la calidad del servicio, la productividad de la cocina, el control y manejo de los costos, pero sobre todo la satisfacción del cliente. En un contexto donde cada día los mercados son altamente competitivos, los restaurantes requieren optimizar sus procesos internos mediante una adecuada administración de los recursos tecnológicos, físicos y humanos los cuales intervienen en la producción gastronómica.

Según Ballou (2004), manifiesta que, la logística representa un proceso de planificación, implementación y control del flujo eficiente de materiales, productos e información desde el punto de origen hasta el consumidor final, con el propósito de satisfacer las necesidades del cliente al menor costo posible. En el ámbito gastronómico, estos procesos permiten garantizar la disponibilidad oportuna de materias primas, reducir pérdidas por desperdicio y asegurar la continuidad de las operaciones. Por otro lado, (Chopra y Meindl, 2019), señalan que una gestión eficiente de la cadena de suministro depende de relaciones estratégicas con proveedores capaces de generar valor, reducir riesgos y mejorar el desempeño organizacional.

Hay que tener en cuenta que, en el sector gastronómico, el equipamiento culinario es un elemento clave para alcanzar los mas altos niveles de productividad y eficiencia. Por eso es necesario contar con equipos adecuados y con el mantenimiento que estos requieren, ya que esto permitirá optimizar los tiempos de preparación de los alimentos, mejorar la calidad y disminuir los costos operativos.

En este contexto, la presente investigación tiene como propósito analizar la gestión de recursos y equipamiento culinario, la logística y la selección de proveedores como factores asociados a la eficiencia operativa de los establecimientos gastronómicos. Los resultados permitirán identificar oportunidades de mejora y generar propuestas orientadas a optimizar los procesos de abastecimiento, fortalecer la administración de los recursos y contribuir a una gestión más eficiente y sostenible en el sector gastronómico.

Problema

La gestión eficiente de los recursos constituye uno de los principales desafíos de los establecimientos gastronómicos debido a la necesidad de garantizar la calidad del servicio, optimizar los costos operativos y minimizar el desperdicio de insumos. En numerosos restaurantes, la falta de planificación en la adquisición de materias primas, la utilización inadecuada del equipamiento culinario y la ausencia de criterios técnicos para la selección de proveedores ocasionan problemas de abastecimiento, incremento de costos, pérdidas económicas y disminución de la satisfacción del cliente.

La logística gastronómica comprende un conjunto de procesos que involucran la planificación de compras, recepción, almacenamiento, control de inventarios, distribución interna y uso eficiente de los recursos materiales. Cuando estos procesos no se encuentran estandarizados, afectan la productividad de la cocina y limitan la competitividad del establecimiento.

En este contexto, resulta necesario analizar la gestión de recursos, el equipamiento culinario, la logística y los criterios utilizados para la selección de proveedores, con el propósito de identificar oportunidades de mejora que contribuyan al fortalecimiento de la gestión operativa de los establecimientos gastronómicos.

Justificación

La gestión eficiente de los recursos, el equipamiento culinario, la logística y la selección de proveedores constituye un elemento estratégico para el funcionamiento de los establecimientos gastronómicos, debido a su incidencia en la calidad del servicio, la optimización de los costos operativos, la continuidad del abastecimiento y la satisfacción del cliente. En un entorno caracterizado por una creciente competitividad, la adecuada administración de estos procesos permite mejorar la productividad de las operaciones culinarias y fortalecer la sostenibilidad de los negocios gastronómicos.

Desde el punto de vista teórico, la investigación permitirá ampliar el conocimiento sobre la gestión integral de los recursos en establecimientos gastronómicos, articulando conceptos relacionados con la administración de operaciones, la logística, la gestión de inventarios y la selección de proveedores. Diversos estudios destacan que la elección de proveedores constituye un factor determinante para garantizar la calidad de las materias primas, la estabilidad del abastecimiento y la eficiencia de los procesos de compra, aspectos que repercuten directamente en el desempeño de las organizaciones gastronómicas.

En el ámbito práctico, los resultados de la investigación contribuirán a identificar fortalezas, debilidades y oportunidades de mejora en la gestión de recursos y abastecimiento de los establecimientos gastronómicos. Asimismo, permitirán formular estrategias orientadas a optimizar los procesos de compras, almacenamiento, control de inventarios, mantenimiento del equipamiento culinario y evaluación de proveedores, favoreciendo una administración más eficiente de los recursos disponibles. La literatura especializada señala que la aplicación de procedimientos técnicos para la selección y evaluación de proveedores mejora la calidad de las mercancías adquiridas, reduce riesgos operativos y fortalece la gestión de restaurantes.

Objetivo general

- Analizar la logística de los recursos y equipamiento culinario en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

Objetivos específicos

- Identificar los procesos logísticos relacionados con compras, almacenamiento e inventarios.
- Analizar los criterios utilizados para la selección y evaluación de proveedores.
- Proponer estrategias orientadas a la gestión logística y el abastecimiento.

CAPÍTULO I

Marco Teórico

Gestión de recursos

La gestión de recursos es un proceso administrativo que comprende la planificación, organización, asignación, coordinación y control de los recursos humanos, materiales, financieros, tecnológicos y físicos de una organización, con el propósito de utilizarlos de manera eficiente para alcanzar los objetivos institucionales. Este proceso implica identificar las necesidades de recursos, distribuirlos adecuadamente, supervisar su utilización y evaluar su rendimiento, buscando optimizar su aprovechamiento y minimizar pérdidas, desperdicios o costos innecesarios.

Según Chiavenato (2023) menciona que, la gestión de recursos constituye una función esencial de la administración, orientada a coordinar de manera eficiente los recursos organizacionales para lograr los objetivos con el mayor nivel de productividad posible.

El autor también indica que, en el ámbito gastronómico la gestión de recursos adquiere una importancia significativa porque involucra la administración de materias primas, equipamiento culinario, utensilios, infraestructura, presupuesto y personal encargado de la producción y el servicio de alimentos. Una gestión eficiente permite optimizar el uso de los insumos, reducir el desperdicio de alimentos, controlar los costos de producción, mejorar la organización del trabajo y garantizar la calidad de los productos y servicios ofrecidos. Además, favorece el cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria y contribuye a incrementar la rentabilidad y sostenibilidad de los establecimientos gastronómicos.

Equipamiento culinario

En el ámbito gastronómico, el uso adecuado del equipamiento culinario influye directamente en la productividad y la eficiencia operativa del establecimiento. Una correcta organización de los equipos y utensilios facilita el flujo de trabajo, optimiza el aprovechamiento del espacio físico y mejora la coordinación entre las diferentes áreas de producción. Como consecuencia, se reducen los tiempos de preparación, se minimizan

los desperdicios y se incrementa la calidad de los productos y servicios ofrecidos a los clientes.

De acuerdo con (Gallego, 2024), el equipamiento culinario constituye uno de los principales recursos para garantizar la eficiencia en las operaciones gastronómicas, ya que permite optimizar los procesos de elaboración de alimentos y mejorar el desempeño del personal.

Logística

La logística es el proceso de planificación, implementación y control del flujo eficiente de bienes, servicios e información desde el punto de origen hasta el consumidor final, con el objetivo de satisfacer sus necesidades al menor costo posible (Ballou, 2004).

Logística gastronómica

En el sector gastronómico, la logística constituye un elemento estratégico, ya que una deficiente planificación del abastecimiento o del control de inventarios puede ocasionar retrasos en la producción, pérdidas económicas, deterioro de materias primas y disminución de la satisfacción del cliente. Por ello, la coordinación entre compras, almacenamiento y producción resulta fundamental para garantizar un servicio oportuno y mantener la competitividad del negocio.

De acuerdo con Ballou (2004), la logística consiste en planificar, implementar y controlar de manera eficiente el flujo y almacenamiento de bienes, servicios e información desde el punto de origen hasta el consumidor final, con el propósito de satisfacer sus requerimientos.

Cadena de suministro

La cadena de suministro comprende el conjunto de organizaciones, procesos y actividades involucradas en la producción y distribución de bienes y servicios, desde los proveedores hasta el consumidor final (Christopher, 2021).

Gestión de inventarios

La gestión de inventarios consiste en controlar las existencias de materias primas, productos en proceso y productos terminados para asegurar la disponibilidad de insumos y minimizar costos operativos (Heizer et al., 2020).

Selección de proveedores

La selección de proveedores es un proceso sistemático mediante el cual las organizaciones evalúan y eligen a los proveedores considerando criterios como calidad, precio, cumplimiento, capacidad de entrega y confiabilidad (Chopra y Meindl, 2019).

En el ámbito gastronómico, la selección adecuada de proveedores representa un factor fundamental para garantizar la disponibilidad constante de materias primas, mantener estándares de calidad y asegurar la inocuidad de los alimentos. Los establecimientos de alimentos y bebidas dependen de una cadena de abastecimiento eficiente que permita obtener productos frescos, seguros y adecuados para la elaboración de preparaciones culinarias. Por esta razón, la elección de proveedores no debe basarse únicamente en el menor precio, sino en una evaluación integral que considere la relación costo-calidad, la puntualidad en las entregas, la capacidad de respuesta ante imprevistos y el cumplimiento de normas sanitarias.

Evaluación de proveedores

La evaluación de proveedores permite medir el desempeño de los suministradores mediante indicadores relacionados con calidad, puntualidad, costos, capacidad de respuesta y cumplimiento de especificaciones técnicas (Monczka, 2020).

En el sector gastronómico, la evaluación de proveedores adquiere una importancia significativa porque la calidad de los productos adquiridos influye directamente en las características finales de las preparaciones culinarias. Un proveedor que cumple con los estándares establecidos garantiza la disponibilidad de materias primas adecuadas, contribuye a mantener la calidad del servicio y permite desarrollar procesos de producción más eficientes. Por el contrario, deficiencias relacionadas con retrasos en las entregas, variaciones en la calidad o incumplimientos en las condiciones acordadas pueden ocasionar pérdidas económicas, interrupciones en la producción y afectaciones en la satisfacción del cliente.

Compras gastronómicas

Las compras gastronómicas comprenden el proceso de adquisición de materias primas, bebidas, equipos y suministros necesarios para el funcionamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas, procurando garantizar calidad, disponibilidad y eficiencia económica (Walker, 2021).

Calidad en los servicios gastronómicos

La calidad del servicio gastronómico corresponde al grado en que un establecimiento satisface las expectativas de sus clientes mediante la oferta de alimentos seguros, atención eficiente y experiencias satisfactorias (Kotler y Keller, 2022).

Para profundizar en la evaluación y mejora de la calidad, los autores mencionan que el sector gastronómico se apoya en conceptos y modelos clave:

- **Gestión de Expectativas:** En la dirección de marketing, la satisfacción surge al comparar el desempeño percibido por el comensal con las expectativas previas.
- **Modelo SERVQUAL:** Es una herramienta ampliamente utilizada en investigaciones del sector de alimentos y bebidas para medir la calidad del servicio a través de cinco dimensiones: fiabilidad, capacidad de respuesta, seguridad, empatía y elementos tangibles.
- **Calidad de Procesos:** La experiencia integral depende de la estandarización en la cocina, la selección de proveedores, el manejo higiénico de los insumos (inocuidad) y la profesionalización del personal de sala.
- **Marketing Experiencial:** En la industria actual, no solo importa el producto final (la comida), sino la interacción humana, el ambiente, la atmósfera y las emociones positivas generadas durante el consumo.

Productividad gastronómica

En el ámbito gastronómico, la productividad está estrechamente relacionada con la planificación de las operaciones, la correcta organización del trabajo en cocina, la coordinación entre las diferentes áreas del establecimiento y el aprovechamiento racional de los recursos disponibles. Una gestión eficiente permite ofrecer un servicio oportuno, mantener la consistencia en la preparación de los alimentos, optimizar el uso de los

insumos y fortalecer la satisfacción del cliente, aspectos que influyen directamente en la competitividad y rentabilidad del negocio.

Según Heizer et al. (2020), la productividad representa la relación entre los bienes o servicios generados y los recursos utilizados para producirlos. Los autores destacan que las organizaciones pueden mejorar su productividad mediante la optimización de los procesos, la capacitación del personal, la incorporación de tecnologías apropiadas y la implementación de sistemas de control que permitan incrementar la eficiencia operativa sin comprometer la calidad del producto final.

Costos gastronómicos

En el sector gastronómico, el análisis de los costos desempeña un papel estratégico, ya que permite determinar el costo de producción de cada plato o bebida, establecer precios de venta competitivos y evaluar la rentabilidad de los productos ofrecidos. Un control eficiente de los costos facilita la identificación de gastos innecesarios, la reducción del desperdicio de alimentos, el aprovechamiento óptimo de los recursos y el incremento de la productividad, aspectos fundamentales para la sostenibilidad económica de los establecimientos gastronómicos.

Según Horngren et al. (2021), los costos representan el valor monetario de los recursos consumidos para producir bienes o prestar servicios, constituyendo un elemento clave para la planificación, el control y la evaluación del desempeño organizacional. En el ámbito gastronómico, esta información permite a los administradores tomar decisiones fundamentadas sobre compras, producción, almacenamiento, fijación de precios y estrategias de mejora continua.

Capítulo II

Metodología

Enfoque de la investigación

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, debido a que permitió recopilar, medir y analizar información objetiva relacionada con la gestión de recursos, el equipamiento culinario, la logística y la selección de proveedores dentro del ámbito gastronómico. Este enfoque facilitó la obtención de datos mediante la aplicación de instrumentos estructurados, permitiendo transformar las opiniones y percepciones de los participantes en resultados estadísticos que contribuyeron a comprender la situación actual del objeto de estudio.

Este enfoque proporcionó una base objetiva para fundamentar la propuesta planteada, permitiendo que los resultados obtenidos respondan a las necesidades reales identificadas en la investigación y aporten al fortalecimiento de las competencias profesionales de los estudiantes de Gastronomía.

Tipo de investigación

La investigación fue de tipo aplicada, debido a que estuvo orientada a generar conocimientos prácticos dirigidos a la solución de problemas relacionados con la gestión operativa dentro del área gastronómica. Este tipo de investigación busca utilizar los conocimientos teóricos existentes para desarrollar alternativas que permitan mejorar procesos específicos y responder a necesidades identificadas en un contexto determinado.

En este sentido, el estudio permitió analizar aspectos relacionados con la administración eficiente de recursos, la organización del equipamiento culinario, la planificación logística y la selección adecuada de proveedores, considerando que estos elementos influyen directamente en la productividad, calidad del servicio y sostenibilidad de las actividades gastronómicas.

La investigación aplicada permitió establecer una conexión entre la teoría y la práctica, ya que los resultados obtenidos servirán como fundamento para proponer estrategias de mejora orientadas a optimizar los procesos de abastecimiento, reducir pérdidas económicas, mejorar el aprovechamiento de los insumos y fortalecer la gestión integral dentro del ámbito gastronómico.

Nivel y alcance de la investigación

El estudio correspondió a un nivel descriptivo, debido a que permitió identificar, analizar y caracterizar las prácticas relacionadas con la gestión de recursos, el equipamiento culinario, la logística y la selección de proveedores. Este nivel de investigación facilitó conocer las condiciones actuales del proceso operativo, determinando cómo se administran los recursos disponibles y cuáles son los principales factores que pueden afectar la eficiencia gastronómica.

A través del nivel descriptivo fue posible recopilar información sobre aspectos como la planificación de compras, manejo de inventarios, conservación de materias primas, disponibilidad y estado del equipamiento culinario, organización de espacios de trabajo y criterios utilizados para seleccionar proveedores.

Además, la investigación presentó un alcance correlacional, debido a que permitió analizar la relación existente entre las variables de estudio. Se buscó determinar cómo una adecuada gestión de recursos y una correcta planificación logística influyen en la eficiencia de los procesos gastronómicos, así como establecer la importancia del equipamiento y la selección de proveedores en la calidad y productividad de las operaciones.

El alcance correlacional permitió comprender que los diferentes elementos de la gestión gastronómica no funcionan de manera independiente, sino que mantienen una relación directa que puede favorecer o limitar el desempeño operativo de los establecimientos y espacios de formación culinaria.

Diseño de la investigación

La investigación presentó un diseño no experimental, debido a que las variables estudiadas no fueron manipuladas por el investigador, sino que fueron observadas y analizadas dentro de su contexto natural. El estudio se enfocó en recopilar información sobre las condiciones existentes relacionadas con la gestión de recursos, equipamiento culinario, logística y selección de proveedores, sin modificar los procesos desarrollados por los participantes.

Asimismo, la investigación tuvo un diseño de corte transversal, debido a que la recopilación de información se realizó en un periodo determinado, permitiendo obtener

una visión actual de la situación estudiada. Este diseño facilitó analizar las características presentes en los procesos operativos y administrativos relacionados con la actividad gastronómica.

Población

La población de estudio estuvo conformada por 20 estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Extensión Sucre, quienes participan en actividades académicas y prácticas relacionadas con la preparación de alimentos, manejo de insumos, utilización de equipamiento culinario y procesos propios del área gastronómica.

La selección de esta población se fundamenta en que los estudiantes poseen conocimientos y experiencias vinculadas con las actividades desarrolladas dentro del laboratorio gastronómico, permitiendo obtener información relevante sobre las necesidades existentes en cuanto a gestión de recursos, planificación operativa, organización logística y administración eficiente de los insumos.

Además, los participantes representan un grupo directamente relacionado con la problemática investigada, debido a que durante su formación profesional requieren desarrollar competencias no solamente culinarias, sino también administrativas y de gestión que les permitan desempeñarse adecuadamente en establecimientos gastronómicos.

Muestra

La muestra fue determinada mediante un procedimiento de muestreo no probabilístico por conveniencia, considerando la disponibilidad, accesibilidad y relación directa de los participantes con el tema de investigación.

Este tipo de muestreo permitió seleccionar a los estudiantes que cuentan con conocimientos previos y experiencia práctica en actividades gastronómicas, facilitando la recopilación de información relacionada con la gestión de recursos, uso del equipamiento culinario, procesos logísticos y selección de proveedores.

La muestra seleccionada permitió obtener datos relevantes para identificar necesidades de capacitación y establecer estrategias orientadas a fortalecer la formación profesional gastronómica. Aunque este tipo de muestreo no busca la generalización

estadística de los resultados hacia toda una población externa, resulta adecuado para estudios aplicados enfocados en analizar situaciones específicas dentro de un contexto académico determinado.

Técnicas de recolección de datos

Para la obtención de información necesaria para el desarrollo de la investigación se aplicaron diferentes técnicas de recopilación de datos, permitiendo obtener una visión integral sobre las variables estudiadas.

Encuesta

La encuesta fue aplicada a los participantes seleccionados con el propósito de recopilar información cuantificable relacionada con la gestión de recursos, abastecimiento, equipamiento culinario y selección de proveedores.

El instrumento permitió conocer las opiniones, conocimientos y percepciones de los estudiantes respecto a la importancia de una adecuada administración de los recursos gastronómicos. La encuesta estuvo estructurada mediante preguntas cerradas utilizando una escala de Likert de cinco niveles, facilitando posteriormente el procesamiento estadístico e interpretación de los resultados.

Observación directa

La observación directa fue utilizada como técnica complementaria para evaluar las condiciones reales relacionadas con el equipamiento culinario, áreas de almacenamiento, manejo de insumos, organización de espacios y procedimientos operativos.

Mediante esta técnica se pudo identificar aspectos relacionados con la utilización de herramientas y equipos gastronómicos, distribución de recursos, control de materiales y cumplimiento de prácticas adecuadas dentro del entorno culinario.

Análisis e interpretación de los resultados

Pregunta 1. Considero importante que la gestión adecuada de los recursos gastronómicos influye en la eficiencia de las prácticas culinarias.

Los resultados obtenidos mediante SPSS evidencian que el 88% de los estudiantes está de acuerdo o totalmente de acuerdo con que la gestión adecuada de los recursos gastronómicos influye directamente en la eficiencia de las prácticas culinarias. Esto demuestra que los estudiantes reconocen la importancia de administrar correctamente materias primas, utensilios, equipos y demás recursos necesarios dentro del proceso gastronómico. La gestión eficiente permite disminuir pérdidas, mejorar la organización del trabajo y garantizar mejores resultados durante la elaboración de preparaciones culinarias.

Pregunta 2. Poseo conocimientos suficientes para administrar correctamente materias primas, insumos y recursos utilizados en una preparación gastronómica.

Los resultados reflejan que el 48% de los estudiantes considera poseer conocimientos suficientes para administrar recursos gastronómicos, mientras que un 28% manifiesta algún nivel de desacuerdo y un 24% mantiene una posición neutral. Estos datos evidencian la existencia de una necesidad formativa relacionada con la administración de materias primas, control de insumos, planificación de compras y aprovechamiento eficiente de los recursos disponibles. Por ello, resulta necesario fortalecer estos contenidos mediante actividades prácticas y estrategias de capacitación.

Pregunta 3. El adecuado uso y mantenimiento del equipamiento culinario mejora la productividad y calidad durante las prácticas gastronómicas.

El análisis estadístico muestra que el 84% de los estudiantes reconoce que el uso adecuado y mantenimiento del equipamiento culinario mejora la productividad y calidad de las prácticas gastronómicas. Este resultado demuestra que los estudiantes comprenden la importancia de utilizar correctamente los equipos, realizar mantenimiento preventivo y organizar adecuadamente las áreas de trabajo. Una correcta gestión del equipamiento contribuye a optimizar tiempos, evitar fallas operativas y mejorar el desempeño dentro del laboratorio gastronómico.

Pregunta 4. La planificación logística permite organizar mejor la adquisición, almacenamiento y distribución de los insumos gastronómicos.

Los resultados indican que el 84% de los estudiantes considera que la planificación logística es fundamental para organizar los procesos de abastecimiento gastronómico. Esto evidencia que existe conciencia sobre la importancia de planificar compras, controlar inventarios y mantener una adecuada distribución de los insumos. La logística permite evitar faltantes, reducir desperdicios y mejorar la eficiencia de los procesos culinarios.

Pregunta 5. Considero necesario conocer criterios para seleccionar proveedores de acuerdo con calidad, precio, cumplimiento y confiabilidad.

Los resultados muestran que el 88% de los estudiantes considera necesario conocer los criterios adecuados para seleccionar proveedores gastronómicos. Este resultado refleja la importancia que los estudiantes otorgan a la calidad de las materias primas, cumplimiento de entregas, precios competitivos y confiabilidad del proveedor. La selección adecuada de proveedores representa un elemento clave para garantizar la calidad del producto final y la sostenibilidad económica de los establecimientos gastronómicos.

Pregunta 6. La implementación de estrategias de gestión de recursos ayudaría a reducir desperdicios y mejorar la rentabilidad gastronómica.

El análisis evidencia que el 84% de los estudiantes reconoce que una adecuada gestión de recursos permite reducir desperdicios y mejorar la rentabilidad gastronómica. Los resultados respaldan la necesidad de incorporar estrategias relacionadas con control de inventarios, aprovechamiento de insumos, planificación de producción y reducción de pérdidas durante las prácticas culinarias.

Pregunta 7. Un módulo de capacitación sobre gestión de recursos, equipamiento culinario, logística y proveedores fortalecería mi formación profesional como gastrónomo.

Los resultados obtenidos muestran que el 88% de los estudiantes considera que un módulo de capacitación fortalecería su formación profesional como futuros gastrónomos. La aceptación mayoritaria demuestra la necesidad de integrar conocimientos administrativos y operativos dentro de la formación gastronómica,

permitiendo que los estudiantes desarrollen competencias para gestionar recursos, equipos, procesos logísticos y relaciones con proveedores.

Interpretación general de la encuesta

Los resultados obtenidos mediante el análisis estadístico realizado en SPSS a 25 estudiantes evidencian una percepción favorable respecto a la importancia de fortalecer la gestión de recursos, equipamiento culinario, logística y selección de proveedores dentro de la formación gastronómica.

En promedio, más del 85% de los estudiantes considera necesario incorporar estos conocimientos dentro del proceso académico, debido a que representan competencias esenciales para mejorar la productividad, reducir desperdicios, optimizar recursos y garantizar una adecuada administración de establecimientos gastronómicos.

Asimismo, los resultados muestran que existe una oportunidad de mejora en el conocimiento práctico sobre administración de insumos y procesos logísticos, por lo que se recomienda implementar estrategias de capacitación mediante talleres, casos prácticos y actividades desarrolladas en el laboratorio gastronómico.

Por lo tanto, los resultados respaldan la importancia de diseñar e implementar un módulo formativo orientado a la gestión de recursos y equipamiento culinario, logística y selección de proveedores, contribuyendo a la preparación integral de los futuros profesionales gastronómicos.

CAPÍTULO III

Propuesta

- **Título de la propuesta:** Taller sobre plan de optimización de la gestión de recursos, logística y selección de proveedores en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

Descripción de la propuesta

La propuesta consiste en implementar un plan de mejora que fortalezca la administración de los recursos materiales, el equipamiento culinario, los procesos logísticos y la selección de proveedores. Su finalidad es optimizar el abastecimiento, reducir desperdicios, mejorar el control de inventarios y aumentar la eficiencia operativa del establecimiento gastronómico.

Desarrollo de la propuesta

La propuesta contempla cuatro acciones principales:

- Diagnóstico del estado del equipamiento culinario y de los recursos disponibles.
- Revisión y mejora de los procesos de compras, almacenamiento e inventarios.
- Diseño de criterios para evaluar y seleccionar proveedores según calidad, precio, cumplimiento y servicio.
- Elaboración de procedimientos para el control logístico y el abastecimiento continuo.

Etapas

Etapas	Actividad
Diagnóstico	• Evaluación de recursos, equipos y procesos logísticos.
Planificación	• Diseño de estrategias de mejora y criterios de selección de proveedores.
Implementación	• Aplicación de procedimientos de compras, almacenamiento y control de inventarios.
Evaluación	• Seguimiento de resultados y ajustes al plan de mejora.

Presupuesto referencial

Concepto	Valor (USD)
Material didáctico	\$20.00
Formularios y registros	\$10.00
Certificados	\$25.00
Total	\$55.00

Presupuesto de productos a comprar

Producto 1	Cantidad	Valor unitario	Total
Olla de presión SECURYPLUS 7L	1	\$36.12	\$36.12

OLLA DE PRESION SECURYPLUS 7L

SKU: GAS1003020022116 | EAN: 7702073030443

-15%

US\$36,12

~~US\$42,49~~

Disponible

Olla a presión Imusa 7Lt security plus cierre interno.

EAN: 7702073030443

Cantidad:

-

1

+

Agregar Al Carrito

Categorías: [Ollas de Presión](#), [Ollas y Sartenes](#), [Gastronomía](#), [Descuentos](#)



Producto 2	Cantidad	Valor unitario	Total
Cazuela para montaje	1	\$15.00	\$15.00





Nuevo

Cazuela de 20 cm con tapa para cocinar y antiadherente estilo Mimo Chef, color gris

Este producto no está disponible. Elige otra variante.

Color: Gris



Producto 3	Cantidad	Valor unitario	Total
Lenguas de gato/espátulas de goma	1	\$7.52	\$7.52



Descripción de los productos y recursos a utilizar

1. **Olla de presión:** Es un equipo de cocción que permite preparar alimentos en menor tiempo mediante la acumulación de vapor y presión en su interior. En gastronomía se utiliza para cocinar carnes, legumbres, caldos y otros alimentos, optimizando el consumo de energía y conservando mejor sus propiedades.
2. **Cazuela para montaje:** Es un recipiente utilizado para la presentación y montaje final de preparaciones culinarias. Permite servir los alimentos de forma atractiva, manteniendo su temperatura y mejorando la presentación de los platos durante las prácticas gastronómicas.
3. **Lenguas de gato o espátulas de goma:** Son utensilios de cocina elaborados con silicona o goma flexible, diseñados para mezclar, remover, raspar y aprovechar completamente las preparaciones en recipientes. Su uso facilita el trabajo en cocina, reduce el desperdicio de ingredientes y evita dañar las superficies de los utensilios y equipos.

Resultados esperados

- Identificación del estado de los recursos y equipos para establecer necesidades de mantenimiento, reposición y optimización.
- Determinación de fortalezas y oportunidades de mejora en los procesos logísticos para incrementar la eficiencia operativa.
- Definición de criterios estandarizados para seleccionar proveedores confiables que garanticen calidad, cumplimiento y costos competitivos.
- Implementación de estrategias que contribuyan a mejorar el abastecimiento, reducir desperdicios, optimizar los inventarios y fortalecer la eficiencia operativa del establecimiento gastronómico.
- Los estudiantes utilizarán correctamente la olla de presión, aplicando técnicas de cocción eficientes que reduzcan los tiempos de preparación, el consumo de energía y los costos de producción.
- Los estudiantes mejorarán la presentación y montaje de los platos mediante el uso adecuado de la cazuela para montaje, fortaleciendo la calidad y el valor estético de las preparaciones culinarias.
- Los estudiantes emplearán correctamente las lenguas de gato o espátulas de goma para aprovechar al máximo los ingredientes durante la elaboración de recetas, disminuyendo el desperdicio de materias primas y optimizando los recursos.

CAPÍTULO IV

Conclusiones

- El análisis realizado permitió identificar que la gestión adecuada de recursos, equipamiento culinario, logística y selección de proveedores constituye un elemento fundamental dentro de la formación gastronómica, debido a que influye directamente en la eficiencia de los procesos, calidad de las preparaciones y optimización de los recursos disponibles.
- Los resultados obtenidos evidencian la necesidad de fortalecer los conocimientos prácticos y administrativos de los estudiantes de Gastronomía, especialmente en aspectos relacionados con planificación de compras, control de inventarios, mantenimiento de equipos culinarios y evaluación de proveedores, competencias necesarias para el desempeño profesional dentro del sector gastronómico.
- La incorporación de estrategias de capacitación orientadas a la gestión operativa permitirá formar profesionales gastronómicos con una visión integral, capaces de combinar habilidades culinarias con conocimientos administrativos para mejorar la productividad, reducir desperdicios y contribuir a la sostenibilidad económica de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Recomendaciones

- Implementar programas de capacitación continua dentro de la carrera de Gastronomía enfocados en gestión de recursos, equipamiento culinario, logística y selección estratégica de proveedores, con la finalidad de fortalecer las competencias profesionales de los estudiantes.
- Promover actividades prácticas dentro del laboratorio gastronómico que permitan aplicar conocimientos relacionados con control de insumos, organización de procesos, mantenimiento de equipos y planificación logística, vinculando la teoría con situaciones reales del ámbito profesional.
- Fomentar el desarrollo de herramientas administrativas como fichas de control de inventarios, formatos de evaluación de proveedores y estrategias de optimización de recursos, con el propósito de mejorar la eficiencia operativa y preparar a los futuros gastrónomos para enfrentar las demandas actuales del mercado gastronómico.

Referencias

- Ballou, R. (2004). *Administración de la cadena de suministro*. MEXICO: PEARSON.
- Chiavenato. (2023). *Introducción a la teoría general de la administración (10.ª ed.)*. Mexico: McGraw-Hill Education.
- Chopra y Meindl. (2019). *Estrategia, planeación y operación*. MEXICO: PEARSON. Recuperado el 10 de Julio de 2026, de https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w24567w/Sunil_Chopral.pdf
- Christopher. (2021). *Gestión de logística y cadena de suministro*. England: Prentice Hall. Recuperado el 14 de Julio de 2026, de <https://rudycr.com/supchn/Christopher%20Logistics%20and%20Supply%20Chain%20Management%204th%20txtbk.pdf>
- Gallego. (2024). *Manual de equipamiento y gestión de cocinas profesionales*. Costa Rica: Ediciones Paraninfo.
- González, H. (2021). Los espacios de aprendizaje y las formas de organización de la enseñanza: una caracterización desde la subjetividad. Obtenido de <https://doi.org/10.21703/rexe.20212042gonzalez18>
- Heizer et al. (2020). *Gestión de la sostenibilidad y de la cadena de suministro*. Boston: PEARSON 12TH. ED. Recuperado el 14 de Julio de 2026, de <https://sophora.id/wp-content/uploads/2023/08/operations-management-12ed-jay-heizer-pdfdrive-.pdf>
- Horngren et al. (2021). *Contabilidad de costos: un enfoque gerencial*. Boston: Pearson Education Limited.
- INSST. (2025, Abril). *ERGONOMÍA: CONCEPTOS Y OBJETIVOS. METODOLOGÍA ERGONÓMICA. MODELOS Y MÉTODOS APLICABLES EN ERGONOMÍA. PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS EN ERGONOMÍA*. Retrieved from <https://www.insst.es/documents/94886/4155701/Tema%201.%20Ergonom%C3%ADa.pdf>
- Kotler y Keller. (2022). *Dirección de marketing*. Mexico: Pearson.
- Lumbersteel. (2025). *Consideraciones clave para elegir mobiliario de laboratorio*. Lumbersteel. Obtenido de <https://lumbersteel.com.my/key-considerations-for-choosing-lab-furniture.html>
- Marshall, J. (2023, abril 13). Stainless steel specification for components used within food manufacture and preparation. *DMA Europa*. Retrieved from <https://news.dmaeuropa.com/press-releases/stainless-steel-specification-for-components-used-within-food-manufacture-and-preparation/>
- Monczka. (2020). *Gestión de compras y de la cadena de suministro*. Boston: Pearson .

Walker. (2021). *El restaurante: del concepto a la operación*, 9.^a edición. Londres: Prentice Hall.

Anexos

Encuesta dirigida a estudiantes de la carrera de Gastronomía

Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí – Extensión Sucre

Carrera: Tecnología Superior en Gastronomía

Tema de investigación:

Gestión de recursos y equipamiento culinario, logística y selección de proveedores

Objetivo de la encuesta: Recopilar información sobre los conocimientos, prácticas y necesidades de formación de los estudiantes respecto a la gestión eficiente de recursos gastronómicos, uso del equipamiento culinario, procesos logísticos y selección de proveedores dentro del área gastronómica.

Instrucciones:

Marque con una (X) la opción que represente su nivel de acuerdo con cada afirmación.

Escala de valoración:

Valor	Respuesta
1	Totalmente en desacuerdo
2	En desacuerdo
3	Ni de acuerdo ni en desacuerdo
4	De acuerdo
5	Totalmente de acuerdo

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
1	Considero importante que la gestión adecuada de los recursos gastronómicos influye en la eficiencia de las prácticas culinarias.	☐	☐	☐	☐	☐
2	Poseo conocimientos suficientes para administrar correctamente materias primas, insumos y recursos utilizados en una preparación gastronómica.	☐	☐	☐	☐	☐
3	El adecuado uso y mantenimiento del equipamiento culinario mejora la productividad y calidad durante las prácticas gastronómicas.	☐	☐	☐	☐	☐
4	La planificación logística permite organizar mejor la adquisición, almacenamiento y distribución de los insumos gastronómicos.	☐	☐	☐	☐	☐
5	Considero necesario conocer criterios para seleccionar proveedores de acuerdo con calidad, precio, cumplimiento y confiabilidad.	☐	☐	☐	☐	☐
6	La implementación de estrategias de gestión de recursos ayudaría a reducir desperdicios y mejorar la rentabilidad gastronómica.	☐	☐	☐	☐	☐

7	Un módulo de capacitación sobre gestión de recursos, equipamiento culinario, logística y proveedores fortalecería mi formación profesional como gastrónomo.	☐	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Tabla de resultados de encuestas

Tabla 1.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	1	4%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	8%
De acuerdo	10	40%
Totalmente de acuerdo	12	48%
Total	25	100%

Tabla 2.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	2	8%
En desacuerdo	5	20%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	6	24%
De acuerdo	8	32%
Totalmente de acuerdo	4	16%
Total	25	100%

Tabla 3.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	1	4%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	12%
De acuerdo	11	44%
Totalmente de acuerdo	10	40%
Total	25	100%

Tabla 4.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	2	8%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	8%
De acuerdo	10	40%
Totalmente de acuerdo	11	44%
Total	25	100%

Tabla 5.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	1	4%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	8%
De acuerdo	9	36%
Totalmente de acuerdo	13	52%
Total	25	100%

Tabla 6.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	1	4%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	12%
De acuerdo	10	40%
Totalmente de acuerdo	11	44%
Total	25	100%

Tabla 7.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	1	4%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	8%
De acuerdo	9	36%
Totalmente de acuerdo	13	52%
Total	25	100%

Flyer



ULEAM
EXTENSIÓN SUCRE



Taller

PLAN DE OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE RECURSOS, LOGÍSTICA Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES

EN EL LABORATORIO GASTRONÓMICO
DE LA ULEAM EXTENSIÓN SUCRE



Cuarto Semestre
de Gastronomía



Responsable:
Narcisca Plúas



Docente:
Ing. Carolina Herrera



EL TALLER ESTARÁ DIVIDIDO EN **4 UNIDADES**

— LOS ESTUDIANTES APRENDERÁN:

UNIDAD
1



Diagnóstico del estado del
equipamiento culinario y de los
recursos disponibles.



UNIDAD
2



Revisión y mejora de los
procesos de compras,
almacenamiento e inventarios.



UNIDAD
3



Diseño de criterios para evaluar
y seleccionar proveedores según
calidad, precio, cumplimiento
y servicio.



UNIDAD
4



Elaboración de procedimientos
para el control logístico y el
abastecimiento continuo.



*Mejores procesos,
menos desperdicios,
más eficiencia.*



Gestión inteligente
de recursos.

Logística eficiente,
resultados excelentes.

Elecciones acertadas,
proveedores confiables.