



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

Módulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, costos/beneficios y optimización de recursos.

Autor:

Dennise María Saltos Holguín

Tutor:

Lic. Shirley Nataly Zambrano Cedeño

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la extensión SUCRE de la carrera Gastronomía de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría de la estudiante **Dennise María Saltos Holguín**, legalmente matriculado/a en la carrera de Gastronomía, período académico PI 2026, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es **"Módulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, costos/beneficios y optimización de recursos"**.

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Bahía de Caráquez, 7 agosto de 2026.

Lo certifico,

A handwritten signature in blue ink, reading "Shirley Nataly ZC". The signature is stylized with a large loop at the beginning and a flourish at the end.

Lic. Shirley Nataly Zambrano Cedeño. Mgtr.

Docente Tutor(a)

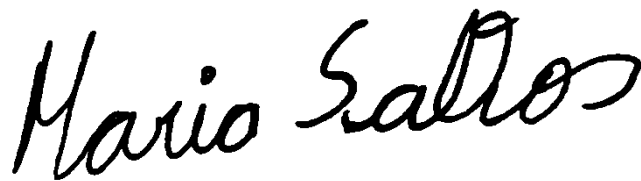
Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será receptado sin enmendaduras y con firma física original.

Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado toda vez que la asignatura de titulación esté aprobada por el estudiante.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Estudiante de la Carrera de **Tecnología Superior en Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“Módulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, costos/beneficios y optimización de recursos”** 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, julio del 2026

A handwritten signature in black ink, reading "Mario Saltos". The signature is fluid and cursive, with the first letter of each word being capitalized and prominent.

Dennise María Saltos Holguín

APROBACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“Módulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, costos/beneficios y optimización de recursos”** de su autora Dennise María Saltos Holguín de la **“Carrera Tecnología Superior en Gastronomía”**, y como Tutor del Trabajo el Lic. Shirley Zambrano Cedeño, Mg.

Bahía de Caráquez, julio del 2026

Ing. Víctor Nevárez Barberán, Mg.

DECANO

Lic. Shirley Zambrano Cedeño, Mg.

TUTOR

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E Ana Isabel Zambrano Loor

SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

AGRADECIMIENTO

Expreso mi profundo agradecimiento a Dios por brindarme salud, fortaleza y sabiduría durante todo este proceso académico, permitiéndome alcanzar una meta importante en mi formación profesional.

A la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, especialmente a la Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica y a la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, por brindarme los conocimientos, herramientas y espacios necesarios para desarrollar mi preparación profesional.

De manera especial, agradezco a mi tutora de trabajo de titulación, Lic. Shirley Nataly Zambrano Cedeño, por su orientación, paciencia, dedicación y acompañamiento permanente durante el desarrollo de esta investigación. Sus conocimientos y recomendaciones fueron fundamentales para lograr la culminación de este proyecto.

A los docentes de la carrera de Gastronomía, quienes con sus enseñanzas contribuyeron a fortalecer mis competencias y motivaron mi crecimiento profesional dentro del área gastronómica.

A mis compañeros y todas las personas que aportaron directa o indirectamente en la realización de este trabajo, gracias por su apoyo, colaboración y motivación constante.

Finalmente, agradezco a todas las personas que creyeron en mí y me impulsaron a continuar esforzándome para alcanzar este logro académico.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación, principalmente, a Dios, por ser mi guía y brindarme la fuerza necesaria para superar cada desafío presentado durante mi formación profesional.

A mis queridos padres, por ser mi mayor apoyo, ejemplo de esfuerzo, perseverancia y amor incondicional. Gracias por sus sacrificios, consejos y por motivarme siempre a luchar por mis sueños. Este logro también es de ustedes, porque con su apoyo hicieron posible que pudiera alcanzar esta meta.

A mi familia, por acompañarme durante este camino, por sus palabras de aliento y por estar presentes en cada momento importante de mi vida académica y personal.

Dedico este trabajo también a quienes creen en la educación como una herramienta de transformación y crecimiento, esperando que esta investigación sea un aporte para fortalecer la formación de futuros profesionales gastronómicos.

Con mucho cariño y gratitud, dedico este logro a todos ustedes.

Índice

Resumen

La presente investigación tiene como finalidad diseñar un módulo didáctico innovador para la capacitación continua en cocina magistral, costos/beneficios y optimización de recursos, dirigido a los estudiantes de la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Extensión Sucre. La problemática identificada se relaciona con la limitada integración de conocimientos administrativos y financieros dentro de la formación culinaria, especialmente en aspectos vinculados con el cálculo de costos, análisis costo-beneficio, control de desperdicios y aprovechamiento eficiente de los recursos gastronómicos.

La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, con un diseño no experimental y nivel descriptivo, aplicando técnicas como encuesta, entrevista y observación directa. La población estuvo conformada por 25 estudiantes de Gastronomía, a quienes se aplicó un cuestionario estructurado con escala Likert. Los resultados procesados mediante análisis descriptivo en SPSS evidenciaron que más del 85% de los estudiantes considera necesaria la incorporación de contenidos sobre costos, beneficios y optimización de recursos dentro de la formación en cocina magistral.

La propuesta plantea un módulo organizado en tres unidades de aprendizaje: cocina magistral y administración eficiente de recursos gastronómicos; costos gastronómicos, análisis costo-beneficio y control de desperdicios; y optimización de recursos mediante casos prácticos y elaboración de fichas técnicas de costos. Las actividades incluyen clases demostrativas, talleres prácticos, análisis de casos y ejercicios aplicados en el laboratorio gastronómico.

La implementación del módulo permitirá fortalecer las competencias profesionales de los futuros gastrónomos, promoviendo una formación integral basada en la eficiencia operativa, sostenibilidad, productividad y capacidad para tomar decisiones fundamentadas en la gestión de establecimientos de alimentos y bebidas.

Palabras clave: cocina magistral, costos gastronómicos, análisis costo-beneficio, optimización de recursos, capacitación continua.

Abstract

This research aims to design an innovative educational module for continuous training in advanced culinary techniques, cost-benefit analysis, and resource optimization, targeted at students of the Higher Technology in Gastronomy program at the Laica “Eloy Alfaro” University of Manabí (Sucre Extension). The identified problem relates to the limited integration of administrative and financial knowledge into culinary training, particularly regarding cost calculation, cost-benefit analysis, waste control, and the efficient use of gastronomic resources.

The research employed a mixed-methods approach with a non-experimental, descriptive design, utilizing techniques such as surveys, interviews, and direct observation. The study population consisted of 25 gastronomy students who completed a structured questionnaire using a Likert scale. Results processed via descriptive analysis in SPSS revealed that over 85% of the students consider it necessary to incorporate content on costs, benefits, and resource optimization into their advanced culinary training.

The proposal outlines a module organized into three learning units: advanced culinary techniques and efficient management of gastronomic resources; gastronomic costs, cost-benefit analysis, and waste control; and resource optimization through case studies and the creation of technical cost sheets. Activities include demonstrations, practical workshops, case analyses, and applied exercises in the culinary laboratory.

Implementing this module will strengthen the professional competencies of future gastronomy professionals, fostering comprehensive training based on operational efficiency, sustainability, productivity, and the ability to make informed decisions in food and beverage establishment management.

Keywords: advanced culinary techniques, gastronomic costs, cost-benefit analysis, resource optimization, continuous training.

Introducción

En la actualidad, la industria gastronómica enfrenta importantes desafíos relacionados con la eficiencia operativa, el control de costos y el aprovechamiento óptimo de los recursos disponibles. La creciente competencia, las variaciones en los precios de las materias primas y las exigencias de los consumidores obligan a los establecimientos gastronómicos a fortalecer sus procesos de gestión para mantener la calidad del servicio y garantizar su sostenibilidad económica.

En este contexto, la capacitación continua constituye una estrategia fundamental para actualizar los conocimientos y competencias del talento humano. Chiavenato (2021), sostiene que la capacitación favorece el desarrollo de habilidades que incrementan la productividad y mejoran el desempeño organizacional. En el ámbito gastronómico, este proceso debe integrar conocimientos técnicos, administrativos y financieros que permitan optimizar la utilización de los recursos.

La cocina magistral representa una metodología de enseñanza basada en la demostración práctica de técnicas culinarias por parte de un instructor especializado. Iglesias (2023), señala que esta estrategia facilita el aprendizaje de procedimientos técnicos y promueve el desarrollo de competencias aplicables a situaciones reales dentro de la cocina profesional.

Asimismo, el análisis de costos y beneficios constituye una herramienta indispensable para la toma de decisiones en establecimientos gastronómicos. Horngren, Datar y Rajan (2021) afirman que el análisis costo-beneficio permite evaluar la conveniencia económica de una decisión mediante la comparación entre los recursos invertidos y los beneficios esperados. Complementariamente, la optimización de recursos busca maximizar la productividad mediante el uso eficiente de materias primas, equipos, tiempo y talento humano (Heizer, Render & Munson, 2020).

En este escenario, la presente investigación propone el diseño de un módulo didáctico innovador que integre contenidos relacionados con cocina magistral, análisis de costos y beneficios, y optimización de recursos, con el propósito de fortalecer las competencias de los estudiantes de Gastronomía para una gestión eficiente de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Planteamiento Del Problema

El sector gastronómico constituye una de las actividades económicas de mayor crecimiento y generación de empleo a nivel mundial, debido a su estrecha relación con el turismo, el comercio y los servicios.

Diversas investigaciones recientes evidencian que uno de los principales desafíos de los establecimientos gastronómicos radica en la administración eficiente de sus recursos. Pérez y Civera (2022), sostienen que una deficiente planificación de costos, el uso inadecuado del equipamiento y la falta de control de los recursos materiales generan pérdidas económicas, disminuyen la productividad y afectan la calidad del servicio. De manera similar, Ochoa (2024), señala que muchos negocios gastronómicos presentan dificultades para mantener su rentabilidad debido al escaso control de costos de producción, al desperdicio de materias primas y a la limitada aplicación de herramientas de análisis financiero durante la gestión operativa.

A pesar de esta realidad, en muchas instituciones de educación superior la formación gastronómica continúa centrándose principalmente en el desarrollo de técnicas culinarias mediante la cocina magistral, otorgando menor importancia a contenidos relacionados con el análisis de costos, la evaluación de beneficios, la optimización de recursos y la rentabilidad de las operaciones. Esta situación limita que los futuros profesionales desarrollen competencias para tomar decisiones administrativas fundamentadas, planificar adecuadamente la producción, controlar el uso de materias primas, optimizar el equipamiento disponible y garantizar la sostenibilidad económica de los establecimientos gastronómicos.

Esta problemática también se evidencia en el laboratorio gastronómico de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre, donde el proceso de enseñanza privilegia el aprendizaje de técnicas culinarias y procedimientos de elaboración de alimentos; sin embargo, existe una limitada incorporación de contenidos relacionados con el análisis de costos, la evaluación de beneficios y la optimización de recursos durante las prácticas académicas. Como consecuencia, los estudiantes presentan dificultades para interpretar el impacto económico de las operaciones culinarias, administrar eficientemente los recursos disponibles y aplicar criterios de rentabilidad en la planificación de la producción, competencias que actualmente son altamente demandadas por el sector gastronómico.

Frente a esta problemática, resulta pertinente diseñar un módulo didáctico innovador que integre la enseñanza de la cocina magistral con contenidos relacionados con el análisis de costos, la evaluación de beneficios y la optimización de recursos, permitiendo fortalecer las competencias técnicas, administrativas y financieras de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre, mediante un proceso de aprendizaje práctico, contextualizado y alineado con las necesidades actuales del sector gastronómico.

Pregunta de investigación:

¿De qué manera el diseño de un módulo didáctico innovador para la capacitación continua en cocina magistral, orientado al análisis de costos, beneficios y optimización de recursos, contribuirá al fortalecimiento de las competencias profesionales de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre?

Justificación

La presente investigación se fundamenta en los aportes teóricos relacionados con la gestión de costos, la administración de recursos, la innovación educativa y la formación por competencias en el ámbito gastronómico. Su desarrollo permitirá fortalecer el conocimiento sobre la importancia de integrar contenidos económicos y administrativos dentro de la enseñanza de la cocina magistral, favoreciendo una formación más completa de los estudiantes. Además, contribuirá a ampliar la base teórica sobre el análisis de costos, la optimización de recursos y la sostenibilidad de los establecimientos gastronómicos, constituyéndose en un referente para futuras investigaciones relacionadas con la gestión eficiente en el sector de alimentos y bebidas.

Desde la perspectiva metodológica, la investigación utilizará un enfoque mixto que permitirá obtener información cuantitativa y cualitativa sobre las necesidades formativas de los estudiantes de Gastronomía respecto al análisis de costos, beneficios y optimización de recursos. La aplicación de encuestas mediante cuestionarios con escala de Likert y entrevistas semiestructuradas proporcionará información confiable para diagnosticar la situación actual y fundamentar el diseño del módulo didáctico. Asimismo, el procesamiento de los datos mediante herramientas estadísticas facilitará la interpretación objetiva de los resultados y garantizará que la propuesta responda a las necesidades identificadas durante el proceso investigativo.

En el ámbito práctico, la investigación permitirá diseñar un módulo didáctico que fortalecerá el proceso de enseñanza-aprendizaje mediante la integración de competencias culinarias con conocimientos sobre gestión de costos y administración eficiente de los recursos. La propuesta facilitará que docentes y estudiantes desarrollen habilidades para calcular costos de producción, analizar beneficios económicos, optimizar el uso de materias primas, controlar el consumo de insumos y reducir desperdicios durante la elaboración de alimentos. Además, favorecerá la formación de profesionales con capacidad para tomar decisiones fundamentadas en criterios de eficiencia económica, productividad y sostenibilidad dentro de los establecimientos gastronómicos.

Desde la perspectiva social, la investigación contribuirá a la formación de profesionales capaces de administrar de manera responsable los recursos disponibles, promoviendo una cultura de eficiencia, sostenibilidad y aprovechamiento racional de los insumos en el sector gastronómico. La optimización de recursos permitirá disminuir pérdidas económicas, reducir el desperdicio de alimentos, mejorar la rentabilidad de los establecimientos y fortalecer su competitividad. Asimismo, la propuesta favorecerá el desarrollo de prácticas responsables con el medio ambiente y aportará a la formación de gastronomos comprometidos con el desarrollo sostenible y con la mejora de la calidad de los servicios de alimentos y bebidas.

Objetivo General

- Diseñar un módulo didáctico innovador para fortalecer la capacitación continua en cocina magistral mediante la incorporación de herramientas de análisis de costos, beneficios y optimización de recursos en la formación de estudiantes de Gastronomía en la ULEAM Extensión Sucre.

Objetivos Específicos

- Diagnosticar las necesidades de capacitación de los estudiantes de la carrera de Gastronomía sobre el análisis de costos, beneficios y optimización de recursos en los procesos de cocina magistral.
- Analizar la importancia de las herramientas de gestión de costos, evaluación de beneficios y optimización de recursos para fortalecer las competencias profesionales de los estudiantes de Gastronomía.
- Diseñar un módulo didáctico innovador que integre contenidos teóricos y prácticos sobre análisis de costos, beneficios y optimización de recursos para fortalecer la capacitación continua en cocina magistral de los estudiantes de la ULEAM Extensión Sucre.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

Costos gastronómicos

(Horngren et al., (2021) mencionan, que los costos gastronómicos comprenden el conjunto de recursos económicos que un establecimiento de alimentos y bebidas invierte para llevar a cabo la producción, elaboración y comercialización de sus productos. Estos costos incluyen la adquisición de materias primas e insumos, la mano de obra directa del personal encargado de la preparación de los alimentos y los costos indirectos de fabricación, como el consumo de energía eléctrica, agua, gas, mantenimiento de equipos, depreciación del equipamiento culinario, limpieza y otros gastos necesarios para el funcionamiento del establecimiento.

La adecuada gestión de los costos gastronómicos permite conocer el valor real de cada preparación culinaria, establecer precios de venta acordes con el mercado y garantizar la rentabilidad del negocio. Asimismo, facilita la planificación financiera, el control de inventarios, la reducción de desperdicios y la optimización de los recursos disponibles, contribuyendo a una administración más eficiente de los establecimientos gastronómicos. De acuerdo con los autores, el análisis de los costos constituye una herramienta esencial para la toma de decisiones gerenciales, ya que proporciona información sobre el consumo de recursos durante los procesos de producción y permite evaluar la eficiencia operativa de la organización. En el sector gastronómico, un adecuado control de los costos favorece la sostenibilidad económica del negocio, mejora la productividad y fortalece su competitividad al permitir una administración eficiente de los recursos humanos, materiales y financieros.

En este contexto, el conocimiento y control de los costos gastronómicos resulta indispensable para garantizar la calidad de los productos, mantener un equilibrio entre ingresos y gastos y responder de manera eficiente a las exigencias del mercado y de los consumidores.

Análisis costo-beneficio

El análisis costo-beneficio es una herramienta de evaluación económica que permite comparar los costos que implica la ejecución de una actividad, proyecto o inversión con los beneficios que se espera obtener de su implementación. Su finalidad es

determinar si los resultados esperados justifican los recursos que serán utilizados, facilitando la toma de decisiones fundamentadas desde el punto de vista financiero, operativo y estratégico. Esta técnica es ampliamente utilizada en organizaciones públicas y privadas para seleccionar alternativas que generen un mayor valor y contribuyan al logro de los objetivos institucionales.

En el ámbito gastronómico, el análisis costo-beneficio resulta de gran importancia porque permite evaluar la conveniencia de realizar inversiones relacionadas con la adquisición de equipos culinarios, remodelación de cocinas, incorporación de nuevas tecnologías, capacitación del personal, desarrollo de nuevos productos o implementación de procesos de mejora. Mediante este análisis es posible identificar si los beneficios esperados, como el incremento de la productividad, la reducción de costos operativos, la mejora en la calidad del servicio o el aumento de la satisfacción del cliente, compensan la inversión realizada. (Boardman et al., 2020)

Optimización de recursos

La optimización de recursos es el proceso mediante el cual una organización planifica, organiza y administra de manera eficiente los recursos humanos, materiales, tecnológicos y financieros disponibles, con el propósito de obtener los mejores resultados posibles utilizando la menor cantidad de recursos y reduciendo al máximo los desperdicios. Este proceso busca mejorar la productividad, incrementar la calidad de los productos y servicios, disminuir los costos operativos y fortalecer la capacidad competitiva de la organización.

En el sector gastronómico, la optimización de recursos implica aprovechar eficientemente las materias primas, el equipamiento culinario, el talento humano, el tiempo de trabajo y la infraestructura disponible para garantizar un proceso productivo ordenado y rentable. Para ello, es necesario implementar estrategias como la planificación de compras, el control de inventarios, la programación de la producción, el mantenimiento preventivo de los equipos y la capacitación continua del personal. Estas acciones permiten reducir pérdidas, mejorar el rendimiento operativo y ofrecer un servicio de mayor calidad a los clientes (Chiavenato, Introducción a la teoría general de la administración, 2023).

Productividad

La productividad es un indicador que mide la relación entre la cantidad de bienes o servicios generados y los recursos empleados para obtenerlos, como el tiempo, la mano de obra, las materias primas, la tecnología y el capital. Su principal objetivo es evaluar el nivel de eficiencia con el que una organización utiliza sus recursos para alcanzar los resultados esperados, procurando maximizar la producción sin comprometer la calidad ni incrementar innecesariamente los costos.

En el ámbito gastronómico, la productividad se refleja en la capacidad de un establecimiento para elaborar y servir alimentos y bebidas de manera eficiente, utilizando adecuadamente el equipamiento culinario, el talento humano y los insumos disponibles. Una adecuada gestión de la productividad permite optimizar los tiempos de preparación, reducir desperdicios, mejorar la coordinación de las operaciones y ofrecer un servicio oportuno que satisfaga las expectativas de los clientes (Flores, 2022).

En consecuencia, mejorar la productividad en los establecimientos gastronómicos implica implementar estrategias orientadas al uso eficiente de los recursos disponibles, fortalecer las competencias del personal, optimizar los procesos de producción y aprovechar adecuadamente el equipamiento culinario. Estas acciones favorecen la reducción de costos operativos, el incremento de la rentabilidad, la mejora de la calidad del servicio y el fortalecimiento de la competitividad dentro del sector gastronómico.

Desperdicio de alimentos

En el sector gastronómico, el desperdicio de alimentos representa un problema de gran importancia, ya que afecta directamente la rentabilidad de los negocios al incrementar los costos de producción y reducir el aprovechamiento de las materias primas. Además del impacto económico, también genera consecuencias ambientales debido al uso innecesario de recursos naturales como agua, energía y suelo, así como al aumento de residuos orgánicos y emisiones de gases de efecto invernadero derivados de la descomposición de los alimentos desechados.

De acuerdo con la FAO (2019), reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos constituye una estrategia fundamental para mejorar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, fortalecer la seguridad alimentaria y promover un uso más eficiente de los recursos. Asimismo, el UNEP (2021), señala que la implementación de buenas prácticas

de planificación, almacenamiento, control de inventarios y aprovechamiento de los alimentos permite disminuir significativamente los niveles de desperdicio y mejorar el desempeño económico y ambiental de los establecimientos gastronómicos.

En este sentido, la adecuada gestión del desperdicio de alimentos no solo contribuye a reducir costos y aumentar la rentabilidad de los negocios de alimentos y bebidas, sino que también fortalece su compromiso con la sostenibilidad, la responsabilidad social y la conservación del medio ambiente, favoreciendo una gestión más eficiente y competitiva.

Rentabilidad gastronómica

En el sector gastronómico, la rentabilidad depende de diversos factores, entre ellos el control de los costos de materias primas, la eficiencia en el uso de la mano de obra, la adecuada utilización del equipamiento culinario, la planificación de la producción, la fijación correcta de los precios de venta y la gestión eficiente de los inventarios.

De acuerdo con Horngren et al. (2021), la rentabilidad es el resultado de una administración eficiente de los costos y de la capacidad de la organización para generar ingresos superiores a los recursos utilizados en sus operaciones. Desde esta perspectiva, el análisis de costos constituye una herramienta indispensable para la toma de decisiones orientadas a mejorar el desempeño financiero y operativo.

Por su parte, Heizer et al. (2020), sostienen que la rentabilidad está estrechamente relacionada con la eficiencia de los procesos productivos y el aprovechamiento de los recursos disponibles. Los autores destacan que la optimización de las operaciones, la adecuada planificación de la capacidad y la mejora continua permiten incrementar la productividad y fortalecer la competitividad de las organizaciones.

Asimismo, Kloter y Keller (2021), señalan que la rentabilidad también depende de la capacidad de la empresa para crear valor para el cliente mediante productos y servicios que satisfagan sus necesidades. En el ámbito gastronómico, una oferta diferenciada, una adecuada estrategia de precios y una experiencia positiva del consumidor contribuyen al incremento de las ventas, la fidelización y el crecimiento sostenido del negocio.

CAPÍTULO II

Metodología

Tipo de investigación

La presente investigación será de tipo aplicada, debido a que busca resolver una problemática específica identificada en el proceso de formación de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre. Como resultado del estudio se diseñará un módulo didáctico innovador orientado a fortalecer la capacitación continua en cocina magistral mediante la incorporación de herramientas para el análisis de costos, beneficios y optimización de recursos, contribuyendo a mejorar las competencias profesionales de los futuros gastrónomos.

Enfoque de la investigación

La investigación se desarrollará bajo un enfoque mixto, integrando procedimientos cuantitativos y cualitativos. El enfoque cuantitativo permitirá recopilar información mediante encuestas aplicadas a los estudiantes para identificar el nivel de conocimientos y las necesidades de capacitación relacionadas con la gestión de costos y recursos. Por su parte, el enfoque cualitativo facilitará la obtención de información mediante entrevistas semiestructuradas dirigidas a docentes de Gastronomía, con el propósito de conocer sus criterios sobre la importancia de incorporar estos contenidos en la formación profesional.

Nivel de investigación

El estudio tendrá un nivel descriptivo, ya que permitirá identificar, describir y analizar las características del proceso de enseñanza relacionado con la cocina magistral, así como las necesidades existentes respecto al análisis de costos, beneficios y optimización de recursos. Los resultados obtenidos servirán como base para fundamentar el diseño del módulo didáctico.

Diseño de la investigación

La investigación tendrá un diseño no experimental, porque las variables no serán manipuladas por el investigador, sino que se observarán tal como ocurren en su contexto natural. Asimismo, será de corte transversal, ya que la recolección de la información se realizará en un único momento durante el desarrollo de la investigación.

Métodos de investigación

Para el desarrollo del estudio se utilizarán los siguientes métodos:

- **Método analítico:** permitirá examinar la información obtenida sobre la gestión de costos, beneficios y optimización de recursos, identificando las principales necesidades formativas de los estudiantes.
- **Método sintético:** facilitará la integración de la información recopilada para establecer conclusiones y elaborar la propuesta del módulo didáctico.
- **Método inductivo:** permitirá partir de observaciones y resultados particulares obtenidos en la investigación para establecer conclusiones generales sobre las necesidades de capacitación.
- **Método deductivo:** permitirá contrastar los fundamentos teóricos relacionados con la gestión de recursos y el análisis de costos con la realidad observada en la carrera de Gastronomía, verificando su aplicación en el contexto estudiado.

Población

La población estará conformada por 25 estudiantes de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre, quienes participan en las actividades prácticas desarrolladas en el laboratorio gastronómico.

Muestra

Debido a que la población está integrada únicamente por 25 estudiantes, no será necesario aplicar una fórmula de muestreo. Se trabajará con la totalidad de la población, desarrollándose un censo, lo que permitirá obtener información completa y representativa de todos los participantes del estudio.

Técnicas de investigación

Para la recolección de la información se emplearán las siguientes técnicas:

- **Encuesta,** dirigida a los estudiantes de la carrera de Gastronomía para identificar sus conocimientos y necesidades de capacitación.

- **Entrevista semiestructurada**, aplicada a docentes de la carrera de Gastronomía para conocer sus criterios respecto a la formación en análisis de costos, beneficios y optimización de recursos.
- **Observación directa**, utilizada durante las prácticas en el laboratorio gastronómico para identificar el uso de los recursos, el equipamiento culinario y la organización de las actividades prácticas.

Instrumentos de investigación

Los instrumentos que se utilizarán para recopilar la información serán:

- **Cuestionario** con preguntas cerradas y escala tipo Likert, dirigido a los estudiantes.
- **Guía de entrevista semiestructurada**, dirigida a los docentes de la carrera de Gastronomía.
- **Ficha de observación**, diseñada para registrar aspectos relacionados con el uso del equipamiento culinario, el aprovechamiento de los recursos y el desarrollo de las prácticas en el laboratorio gastronómico.

Análisis e interpretación de los resultados

Pregunta 1. Considero importante que la formación en cocina magistral incluya contenidos sobre análisis de costos y beneficios.

Los resultados obtenidos mediante el análisis descriptivo en SPSS evidencian que el 88% de los estudiantes (36% de acuerdo y 52% totalmente de acuerdo) consideran fundamental que la formación en cocina magistral incorpore contenidos relacionados con el análisis de costos y beneficios. Únicamente un 4% manifiesta desacuerdo y un 8% mantiene una postura neutral. Esto demuestra que existe una percepción positiva respecto a la necesidad de fortalecer las competencias administrativas dentro de la formación gastronómica, debido a que el conocimiento de costos permite mejorar la planificación, controlar gastos y aumentar la rentabilidad de los productos culinarios.

Pregunta 2. Poseo los conocimientos suficientes para calcular los costos de producción de una preparación gastronómica.

Los resultados reflejan que solamente el 48% de los estudiantes considera tener conocimientos suficientes para calcular costos de producción, mientras que un 32% presenta algún nivel de desacuerdo y un 20% mantiene una posición neutral.

Estos datos muestran una necesidad de fortalecer la enseñanza práctica sobre determinación de costos gastronómicos, cálculo del costo por receta, manejo de fichas técnicas y control de materia prima. La existencia de estudiantes que aún presentan dificultades evidencia la importancia de implementar un módulo didáctico enfocado en costos y gestión eficiente de recursos.

Pregunta 3. La aplicación de estrategias para optimizar recursos e insumos mejora la eficiencia durante las prácticas culinarias.

Según los datos procesados en SPSS, el 84% de los encuestados manifiesta estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con que la optimización de recursos e insumos mejora la eficiencia en las prácticas culinarias. Este resultado evidencia que los estudiantes reconocen la importancia del aprovechamiento adecuado de materias primas, reducción de desperdicios, planificación de producción y uso eficiente del equipamiento gastronómico. Por lo tanto, la incorporación de estrategias de optimización dentro de la capacitación contribuye al desarrollo de una gastronomía más sostenible y rentable.

Pregunta 4. Un módulo didáctico sobre costos, beneficios y optimización de recursos fortalecería mi formación profesional como futuro gastrónomo.

Los resultados muestran que el 88% de los estudiantes considera que un módulo didáctico fortalecería su formación profesional, mientras que solo un 4% presenta desacuerdo y el 8% de manera neutral. Estos datos respaldan la necesidad de diseñar una propuesta académica orientada al desarrollo de competencias técnicas y administrativas. La aceptación mayoritaria indica que los estudiantes perciben la relación entre la gestión de costos, optimización de recursos y el desempeño profesional dentro del sector gastronómico.

Pregunta 5. Estoy dispuesto(a) a participar en actividades prácticas relacionadas con el cálculo de costos, análisis costo-beneficio y optimización de recursos en el laboratorio gastronómico.

El análisis estadístico evidencia que el 88% de los estudiantes presenta disposición favorable para participar en actividades prácticas relacionadas con costos, análisis

beneficio y optimización de recursos. Este resultado refleja una alta motivación hacia metodologías de aprendizaje práctico, donde los estudiantes puedan aplicar conocimientos administrativos directamente en escenarios culinarios reales.

Interpretación general de la encuesta

Los resultados obtenidos mediante el análisis descriptivo en SPSS aplicado a 25 estudiantes evidencian una tendencia favorable hacia la incorporación de contenidos relacionados con costos gastronómicos, análisis costo-beneficio y optimización de recursos dentro de la formación en cocina magistral.

En promedio, más del 85% de los estudiantes manifiesta una actitud positiva hacia la implementación de un módulo didáctico innovador, reconociendo que estas competencias son necesarias para mejorar la eficiencia, reducir desperdicios y fortalecer la toma de decisiones dentro del ámbito profesional gastronómico.

Sin embargo, los resultados de la segunda pregunta reflejan una brecha de conocimiento relacionada con el cálculo de costos de producción, donde una parte importante de estudiantes aún presenta dificultades. Esto justifica la necesidad de desarrollar una propuesta formativa basada en actividades prácticas, estudios de caso, elaboración de fichas técnicas, cálculo de costos por plato y análisis de rentabilidad.

Por lo tanto, los datos estadísticos obtenidos respaldan la pertinencia del “Módulo didáctico innovador para la capacitación continua en cocina magistral, costos/beneficios y optimización de recursos”, debido a que responde a necesidades reales de aprendizaje identificadas en los estudiantes de gastronomía.

CAPÍTULO III

Propuesta

Título de la propuesta:

- Módulo didáctico innovador para la capacitación continua en cocina magistral mediante la incorporación de herramientas de análisis de costos, beneficios y optimización de recursos en la formación de estudiantes de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre.

Descripción de la propuesta

La propuesta consiste en diseñar un módulo didáctico que integre la enseñanza de la cocina magistral con herramientas básicas de análisis de costos, evaluación costo-beneficio y optimización de recursos. Su propósito es fortalecer las competencias técnicas y administrativas de los estudiantes de Gastronomía, permitiéndoles aplicar criterios de eficiencia económica y operativa durante el desarrollo de las prácticas en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

Desarrollo de la propuesta

El módulo estará estructurado en tres unidades de aprendizaje:

- **Unidad 1.** Cocina magistral y administración eficiente de recursos gastronómicos.
- **Unidad 2.** Costos gastronómicos, análisis costo-beneficio y control de desperdicios.
- **Unidad 3.** Optimización de recursos mediante casos prácticos y elaboración de fichas de costos de preparaciones culinarias.

Las actividades comprenderán clases demostrativas, talleres de cálculo de costos, análisis de casos, elaboración de fichas técnicas de recetas y ejercicios de optimización de recursos en el laboratorio gastronómico.

Etapas

Etapas	Actividad
Diagnóstico	Identificación de las necesidades de formación en costos y administración de recursos.
Planificación	Diseño del módulo, contenidos, guías y actividades prácticas.
Implementación	Desarrollo de clases, talleres y prácticas de cálculo de costos y optimización de recursos.
Evaluación	Valoración del aprendizaje mediante ejercicios prácticos, estudios de caso y retroalimentación.

Presupuesto referencial

Concepto	Valor (USD)
Diseño y elaboración del módulo didáctico	\$20.00
Elaboración de fichas técnicas y formatos de costos	\$12.00
Manual de análisis costo-beneficio y optimización de recursos	\$10.00
Insumos para prácticas culinarias y cálculo de costos	\$20.00
Material para talleres y estudios de caso	\$15.00
Total	\$77.00

Descripción de los productos y recursos a utilizar

Para la ejecución de la propuesta se utilizarán manuales de cocina magistral, fichas técnicas de recetas estandarizadas, formatos para el control de costos, matrices de análisis costo-beneficio, hojas de cálculo, guías de optimización de recursos, computadoras, proyector multimedia, insumos alimenticios, utensilios y el equipamiento del laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre. Estos recursos facilitarán el desarrollo de

actividades teóricas y prácticas enfocadas en la gestión eficiente de los recursos gastronómicos.

Resultados esperados

- Se identificarán las estrategias didácticas más apropiadas para integrar la administración de recursos dentro de la enseñanza de la cocina magistral, fortaleciendo las competencias técnicas y de gestión de los estudiantes.
- Los estudiantes comprenderán la utilidad del análisis costo-beneficio para evaluar decisiones relacionadas con la producción culinaria, el uso de insumos y la rentabilidad de los establecimientos gastronómicos.
- Se dispondrá de un módulo didáctico innovador que combine contenidos teóricos y actividades prácticas para el control de costos, la reducción de desperdicios y la optimización de recursos, fortaleciendo la formación académica y el desempeño de los estudiantes en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

Cronograma de ejecución

Actividades	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4
Diagnóstico de necesidades de capacitación	X			
Elaboración del módulo didáctico	X	X		
Diseño de fichas técnicas, formatos de costos y material de apoyo		X		
Socialización de la propuesta con docentes		X		
Implementación de talleres teóricos y prácticos			X	
Desarrollo de actividades de cocina magistral con análisis de costos			X	X
Aplicación de ejercicios de optimización de recursos			X	X
Evaluación del aprendizaje				X
Elaboración del informe final de resultados				X

Responsables

Actividad	Responsable	Apoyo
Coordinación general de la propuesta	María Saltos	Lic. Shirley Nataly Zambrano
Diseño del módulo didáctico	María Saltos	Docentes de Gastronomía
Elaboración del material didáctico	María Saltos	Carrera de Gastronomía
Desarrollo de talleres	Docentes responsables del laboratorio gastronómico	Estudiantes
Organización del laboratorio gastronómico	Responsable del laboratorio	Personal de apoyo
Seguimiento y evaluación	Lic. Shirley Nataly Zambrano	María Saltos

Validación de la propuesta

Los criterios de evaluación serán:

- Pertinencia de los contenidos.
- Coherencia entre objetivos, actividades y resultados esperados.
- Fundamentación científica y pedagógica.
- Aplicabilidad en el laboratorio gastronómico.
- Claridad metodológica.
- Factibilidad de implementación.
- Contribución al fortalecimiento de competencias profesionales.

Posteriormente, se calculará el promedio de las valoraciones emitidas por los expertos. Se considerará que la propuesta es válida cuando alcance una valoración igual o superior al 90 % de aceptación, acompañada de observaciones y recomendaciones que permitan realizar ajustes antes de su implementación definitiva en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

CAPÍTULO IV

Conclusiones

- El diagnóstico realizado permitió identificar que los estudiantes de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre reconocen la importancia de incorporar conocimientos relacionados con costos gastronómicos, análisis costo-beneficio y optimización de recursos dentro de la enseñanza de la cocina magistral. Los resultados obtenidos mediante SPSS evidenciaron una aceptación superior al 85% hacia la implementación de un módulo didáctico enfocado en estas competencias.
- Se determinó que existe una necesidad de fortalecer los conocimientos prácticos relacionados con el cálculo de costos de producción, elaboración de fichas técnicas, control de desperdicios y administración eficiente de insumos. Esta necesidad evidencia que la formación culinaria requiere integrar competencias técnicas con herramientas administrativas que permitan a los futuros gastrónomos tomar decisiones eficientes.
- El diseño del módulo didáctico innovador constituye una alternativa viable para fortalecer la formación profesional gastronómica, debido a que integra contenidos teóricos y prácticos mediante talleres, clases demostrativas, análisis de casos y actividades en laboratorio. Su aplicación contribuirá al desarrollo de profesionales capaces de gestionar recursos, mejorar la productividad y promover establecimientos gastronómicos sostenibles y rentables.

Recomendaciones

- Implementar el módulo didáctico innovador dentro de la planificación académica de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre, incorporando contenidos relacionados con costos gastronómicos, análisis costo-beneficio y optimización de recursos como complemento de la formación culinaria.
- Fortalecer las actividades prácticas mediante talleres permanentes de cálculo de costos, elaboración de fichas técnicas, control de inventarios y reducción de desperdicios, permitiendo que los estudiantes relacionen los conocimientos administrativos con las actividades desarrolladas en el laboratorio gastronómico.
- Promover la capacitación continua de docentes y estudiantes en herramientas de gestión gastronómica, metodologías innovadoras y estrategias de optimización de recursos, con el propósito de responder a las necesidades actuales del sector de alimentos y bebidas y mejorar la preparación profesional de los futuros gastrónomos.

Referencias

- Boardman et al. (2020). *Cost-Benefit Analysis: Concepts and Practice*. Reino Unido: Cambridge University Press.
- Chiavenato. (26 de Julio de 2021). *Un buen plan de capacitación puede mejorar la gestión de restaurantes*. Obtenido de <https://www.unileverfoodsolutions.com.mx/tendencias/reingenieria-de-menu/eficiencia-operativa/plan-cocina-eficiente.html>
- Chiavenato. (2023). *Introducción a la teoría general de la administración*. Mexico: McGraw-Hill Education.
- FAO. (23 de Julio de 2019). *The State of Food and Agriculture: .* Obtenido de Moving forward on food loss and waste reduction: <https://doi.org/10.4060/ca6030en>
- Flores, N. (23 de Noviembre de 2022). *Cómo mejorar la productividad industrial en la fábrica 4.0*. Obtenido de <https://www.captia.es/blog/mejorar-productividad-industrial.html>
- Heizer et al. . (2020). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis (17th ed.)*. Mexico: Pearson.
- Horngren et al. . (2021). *Operations Management (13th ed.)*. Madrid: Pearson.
- Horngren et al. (2021). *Costos gastronomicos: Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. España: Pearson, 17th. edicion.
- Iglesias, A. (13 de Julio de 2023). *MODELOS PEDAGÓGICOS EN LA DOCENCIA GASTRONÓMICA*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=ubfA9AyN0wo&t=473s>
- Kloter y Keller. (2021). *Marketing Management (16th ed.)*. Mexico: Pearson.
- UNEP. (12 de Mayo de 2021). *Food Waste Index Report 2021. United Nations Environment Programme*. Obtenido de <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>

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: Módulo didáctico innovador para la capacitación continua en cocina magistral, costos/beneficios y optimización de recursos.

Objetivo de la encuesta: Recopilar información sobre las necesidades de formación de los estudiantes respecto a la gestión de costos, el análisis costo-beneficio y la optimización de recursos dentro de la cocina magistral.

Instrucciones: Marque con una (X) la opción que mejor represente su opinión.

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	Preguntas	1	2	3	4	5
1	Considero importante que la formación en cocina magistral incluya contenidos sobre análisis de costos y beneficios.	☐	☐	☐	☐	☐
2	Poseo los conocimientos suficientes para calcular los costos de producción de una preparación gastronómica.	☐	☐	☐	☐	☐
3	La aplicación de estrategias para optimizar recursos e insumos mejora la eficiencia durante las prácticas culinarias.	☐	☐	☐	☐	☐
4	Un módulo didáctico sobre costos, beneficios y optimización de recursos fortalecería mi formación profesional como futuro gastrónomo.	☐	☐	☐	☐	☐
5	Estoy dispuesto(a) a participar en actividades prácticas relacionadas con el cálculo de costos, análisis costo-beneficio y optimización de recursos en el laboratorio gastronómico.	☐	☐	☐	☐	☐

Gracias por su colaboración. La información proporcionada será utilizada únicamente con fines académicos y de investigación.

Resultado 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	9	36%
Totalmente de acuerdo	13	52%
Total	25	100%

Tabla 2.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	2	8%
En desacuerdo	6	24%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	20%
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	10	40%
Totalmente de acuerdo	11	44%
Total	25	100%

Tabla 4.

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 5.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	1	4%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	8%
De acuerdo	8	32%
Totalmente de acuerdo	14	56%
Total	25	100%

Flyer sobre el taller a brindar



MÓDULO

ADMINISTRACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS EN GASTRONOMÍA

Desarrolla competencias para gestionar eficientemente los recursos, controlar costos y maximizar la rentabilidad en la cocina profesional.

 MEJORES DECISIONES

 MENOS DESPERDICIOS

 MAYOR RENTABILIDAD

EL MÓDULO ESTARÁ ESTRUCTURADO EN TRES UNIDADES DE APRENDIZAJE:

UNIDAD 1

Cocina magistral y administración eficiente de recursos gastronómicos.



UNIDAD 2

Costos gastronómicos, análisis costo-beneficio y control de desperdicios.



UNIDAD 3

Optimización de recursos mediante casos prácticos y elaboración de fichas de costos de preparaciones culinarias.



LAS ACTIVIDADES COMPRENDERÁN:

**Clases demostrativas**
Aprende técnicas y procesos con expertos en acción.

**Talleres de cálculo de costos**
Aplica métodos para determinar el costo real de tus preparaciones.

**Análisis de casos**
Estudia situaciones reales y toma decisiones estratégicas.

**Elaboración de fichas técnicas de recetas**
Estandariza tus recetas con información clara y profesional.

**Ejercicios de optimización de recursos**
Reduce desperdicios y mejora el rendimiento en el laboratorio gastronómico.

RESPONSABLES

 Carrera Gastronomía 4to semestre

 **Estudiante:** María Saltos

 **Lic. Shirley Zambrano**
docente de la ULEAM Extensión Sucre

**ULEAM**
EXTENSIÓN SUCRE

Formamos profesionales que transforman la gastronomía

