



**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
EXTENSIÓN SUCRE**

Título:

Autor

Veliz Esposito Pedro Francisco

Tutor

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

“Tecnología Superior en Gastronomía”

Bahía de Caráquez, julio del 2026

CERTIFICACION DEL TUTOR

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg. docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutor.

CERTIFICO:

Que el presente proyecto integrador con el título: **“Modulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, 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 autor

Pedro Francisco Veliz Esposito

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, julio del 2026

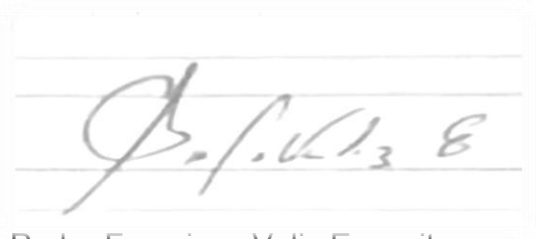
A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Pedro Francisco Veliz Esposito', with a stylized, cursive script.

Tutor

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Estudiante de la Carrera de **Tecnología Superior en Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“Modulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, 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

A handwritten signature in black ink on a white background with horizontal lines. The signature is cursive and appears to read 'P. F. Veliz E'.

Pedro Francisco Veliz Esposito

Bahía de Caráquez, julio del 2026



APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“Modulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, selección de proveedores”** de su autor Pedro Francisco Veliz Esposito de la **“Carrera Tecnología Superior en Gastronomía”**, y como Tutor del Trabajo el Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

Bahía de Caráquez, julio del 2026

Ing. Víctor Nevárez Barberán, Mg.
DECANO

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.
TUTOR

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E Ana Isabel Zambrano Loor
SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

AGRADECIMIENTO

Al culminar esta etapa fundamental de mi formación profesional en gastronomía, deseo expresar mi mas profunda gratitud a quienes hicieron posible la realización de esta tesis.

Agradezco a mis padres, Narcisa Esposito y Pedro Veliz, por su sacrificio y confianza. Su apoyo moral y económico ha sido el pilar sobre el cual he construido este sueño profesional.

A mi tutor de tesis, Carlos Eduardo Cedeño Mejía, por su guía experta, su tiempo y sus valiosas correcciones que enriquecieron esta investigación. Gracias por compartir su visión gastronómica y por impulsarme a mantener el rigor académico en cada página.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí y a la facultad de gastronomía, por abrirme las puertas y brindarme las herramientas necesarias para formarme como un profesional integral.

A todos, gracias por ser parte de este camino.

Pedro Francisco Veliz Esposito

DEDICATORIA

A mis queridos hijos, mi esposa que son mi mayor inspiración y motivo superación, por su amor incondicional, su alegría y por ser la luz que me impulsa a seguir adelante cada día. Todo mi esfuerzo y cada logro alcanzado es para ustedes.

A mis padres, Narcisa Esposito y Pedro Veliz, por su amor incondicional, apoyo eterno y enseñanzas que me guiaron en cada paso de este largo camino, Gracias por su sabiduría, valores y por creer en mí.

A mis profesores, guías luminosos en el sendero de esta hermosa carrera de gastronomía, por su paciencia, conocimiento y pasión que iluminaron mi aprendizaje y moldearon mi futuro profesional.

Pedro Francisco Veliz Esposito

RESUMEN

Esta tesis propone el diseño de un módulo didáctico innovador para la capacitación continua en cocina magistral y selección de proveedores, orientado a fortalecer las competencias técnicas, administrativas y de gestión del talento humano en el sector gastronómico. Surge de una necesidad concreta: la industria alimentaria cambia constantemente, y chefs, cocineros y personal de cocina necesitan procesos de formación permanentes para mantener sus conocimientos actualizados frente a esas exigencias.

El módulo se construye sobre metodologías de enseñanza innovadoras y combina contenidos teóricos y prácticos en torno a técnicas de cocina magistral, estandarización de procesos, buenas prácticas de manufactura, inocuidad alimentaria y gestión eficiente de insumos. También incorpora estrategias para seleccionar y evaluar proveedores de forma adecuada, tomando en cuenta calidad, costos, cumplimiento, sostenibilidad, seguridad alimentaria y confiabilidad en el abastecimiento.

PALABRAS CLAVE

Capacitación continua, modulo didáctico, cocina magistral, selección de proveedores, gestión gastronómica

ABSTRACT

This thesis proposes the design of an innovative educational module for continuous training in master-level culinary arts and supplier selection, aimed at strengthening technical, administrative, and human talent management competencies within the gastronomic sector. It arises from a concrete need: the food industry is constantly evolving, and chefs, cooks, and kitchen staff require ongoing training processes to keep their knowledge up to date with these demands.

The module is built upon innovative teaching methodologies and combines theoretical and practical content covering master-level culinary techniques, process standardization, good manufacturing practices, food safety, and efficient ingredient management. It also incorporates strategies for the proper selection and evaluation of suppliers, taking into account quality, costs, compliance, sustainability, food safety, and supply reliability.

KEYWORDS

Continuous training, educational module, master-level culinary arts, supplier selection, gastronomic management

INDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR.....	1
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	2
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	3
AGRADECIMIENTO.....	4
DEDICATORIA.....	5
RESUMEN.....	5
ABSTRACT	7
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	10
TITULO: “ TEMA ”	10
1.1. PROBLEMA	11
1.2. JUSTIFICACIÓN	11
OBJETIVOS	11
1.2.1. Objetivo general	11
1.2.2. Objetivos específicos	11
METODOLOGÍA.....	12
1.2.3. Técnicas e instrumentos	12
4.1.1 Métodos	12
CAPÍTULO II	13
MARCO TEÓRICO.....	13
2.1. DEFINICIONES	13
2.2. ANTECEDENTES	13
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS.....	14
CAPÍTULO III	14
DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	14
Antecedentes:	14
OBJETIVO.....	15
Objetivo general	15
Objetivos específicos	15
CAPÍTULO IV	15
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	15

CONCLUSIONES	15
RECOMENDACIONES.....	15
ANEXOS.....	16

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

“Modulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, selección de proveedores”

La formación continua en el sector gastronómico dejó de ser un valor agregado para convertirse en una necesidad. La industria alimentaria evoluciona rápido: cambian las normativas de inocuidad, se exigen nuevos estándares de calidad y los procesos de cocina se vuelven cada vez más técnicos. En ese contexto, muchos cocineros y chefs siguen formándose de la misma manera en que lo hicieron al inicio de su carrera, sin espacios estructurados para actualizar sus conocimientos ni para desarrollar habilidades administrativas que hoy resultan igual de importantes que las técnicas.

Dos áreas concentran buena parte de ese vacío: la cocina magistral y la selección de proveedores. La primera exige dominio técnico, precisión y capacidad de estandarizar procesos que garanticen consistencia en cada preparación. La segunda, en cambio, suele quedar fuera de la formación tradicional de cocina, aunque de ella depende directamente la calidad, el costo y la seguridad alimentaria del producto final. Un chef puede tener un dominio técnico impecable, pero si no sabe evaluar a sus proveedores con criterios claros, ese conocimiento pierde parte de su valor en la práctica diaria de un negocio.

Esta investigación nace de esa brecha. Propone un módulo didáctico que une ambos frentes el técnico y el de gestión en un solo espacio de capacitación continua, pensado para que quienes trabajan en cocina puedan actualizar sus competencias sin desconectarse de las exigencias reales de la industria. No se trata solo de enseñar recetas o técnicas puntuales, sino de construir una base sólida que combine conocimiento culinario con criterios de gestión, calidad y sostenibilidad, de modo que el aprendizaje se traduzca en resultados concretos dentro de la operación diaria de cualquier cocina profesional.

1.1. PROBLEMA

¿la adquisición e implementación de la cocina magistral permitirá mejorar la eficiencia dentro de la cocina?

1.2. JUSTIFICACIÓN

La implementación de la cocina magistral como parte de adquisición dentro de una cocina promueve y garantiza la mejora de servicio con su calidad y eficiencia gastronómica, con el único fin reducir tiempos y espacios al momento de realizar el respectivo servicio.

OBJETIVOS

1.2.1. Objetivo general

El principal objetivo de este proyecto es la implementación de la cocina magistral como visión de fortalecer y mejorar las técnicas culinarias avanzadas, así contribuyendo una Formación más eficiente.

1.2.2. Objetivos específicos

- Analizar lo necesario en la capacitación al personal de cocina en conjunto a las técnicas culinarias dentro de la cocina magistral y con el proceso adecuado de selección de proveedores.
- Desarrollar los contenidos teóricos y prácticos del módulo didáctico, integrando técnicas de cocina magistral, estandarización de procesos, buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria.
- Validar la propuesta del módulo didáctico mediante la revisión de expertos o la aplicación de una prueba piloto, con el propósito de verificar su pertinencia y aplicabilidad en contextos reales de formación gastronómica.

METODOLOGÍA

Se realizó una previa investigación dentro del área de la cocina de la Universidad, donde se pudo notar la necesidad de tener que adquirir una cocina magistral para tener una mejor versión de cocina dentro el laboratorio. Después de esto pudimos realizar con los diferentes estudiantes de la carrera de anteriores semestres, una encuesta lo cual se pudo dar a notar la alta necesidad de una cocina completa, dado a que muchos de los implementos que tiene la universidad no están habilitados para el uso de los estudiantes, es por esto que gracias a la intervención de los estudiantes pidiendo en la encuesta la cocina magistral, hemos optado por la adquisición de una para así tener clases más completas y cómodas.

1.2.3. Técnicas e instrumentos

Encuesta. Se aplicó a chefs, cocineros y personal de cocina con el objetivo de identificar sus necesidades de capacitación en cocina magistral y selección de proveedores.

Entrevista. Se realizó a especialistas del sector gastronómico y a profesionales con experiencia en gestión de proveedores, con el fin de profundizar en aspectos que la encuesta no logra captar del todo.

Revisión documental. Se analizaron fuentes bibliográficas, normativas de inocuidad alimentaria y estudios previos relacionados con capacitación continua y buenas prácticas de manufactura

4.1.1 Métodos

Esta investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, combinando elementos cuantitativos y cualitativos que permitieron abordar el problema desde distintos ángulos.

Método inductivo. El punto de partida fue la observación directa: vacíos de formación, tropiezos al momento de elegir proveedores, técnicas que quedaron desactualizadas.

Método deductivo. En paralelo, se recurrió a marcos teóricos ya consolidados sobre capacitación continua, buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria.

Método descriptivo. Ayudó a retratar cómo está la capacitación en el sector

gastronómico hoy en día qué se hace, qué falta, quién está involucrado y esa descripción terminó siendo la base que justifica por qué el módulo era necesario.

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIONES

Módulo didáctico. Es un conjunto organizado de contenidos, actividades y recursos de enseñanza, diseñado con un objetivo formativo específico.

Capacitación continua. Se refiere al proceso permanente de actualización de conocimientos y habilidades a lo largo de la vida laboral de una persona.

Cocina magistral. Es un nivel de preparación culinaria que va más allá de la técnica básica: implica dominio, precisión y capacidad de estandarizar procesos para lograr resultados consistentes, sin importar quién ejecute la receta ni cuántas veces se repita.

Selección de proveedores. Es el proceso mediante el cual una organización identifica, evalúa y elige a quienes le suministrarán insumos o servicios, tomando en cuenta criterios como calidad, costo, cumplimiento de plazos, sostenibilidad y confiabilidad.

2.2. ANTECEDENTES

Antes de plantear esta propuesta, vale la pena mirar qué se ha investigado ya sobre los dos ejes centrales de este trabajo: los módulos didácticos como herramienta de capacitación y la selección de proveedores como proceso clave en la gestión gastronómica. Revisar estos antecedentes ayuda a ubicar la investigación dentro de un campo que, aunque cuenta con estudios previos, sigue teniendo vacíos —sobre todo cuando se trata de unir la parte técnica de cocina con la parte administrativa de abastecimiento. (Abreu, 2014)

2.3. TRABAJOS RELACIONADOS

Méndez Sayago, Tierradentro Cruz y Vera Rizzo (2025) evaluaron el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura en 128 restaurantes de distintas ciudades colombianas. Encontraron que, si bien la mayoría del personal recibe algún tipo de formación en manipulación de alimentos, persisten vacíos importantes: solo una parte de los establecimientos cuenta con recetas estandarizadas documentadas, procedimientos escritos de limpieza o protocolos claros para el descongelamiento seguro de alimentos. Los autores concluyen que la solución pasa por programas de capacitación continua que no se limiten a la teoría, sino que incluyan documentación, estandarización de procesos y seguimiento constante un hallazgo que refuerza directamente uno de los pilares de este módulo didáctico.

CAPÍTULO III

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Datos Informativos:

El presente proyecto titulado: “**Modulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, selección de proveedores**”, la cocina debido a que es nueva especialidad y cuenta con un grupo de estudiantes del área que se está formando cada año.

Antecedentes

Para tener un digno laboratorio gastronómico de una universidad, es importante tener cocinas grandes y sobre todo completas, es por esto que la cocina magistral cuenta con todo lo necesario, para así los estudiantes puedan tener un buen desempeño académico usando los equipos adecuados.

- **Infraestructura:**
- **Capacitación docente y estudiante.**
- **Protocolo de higiene y mantenimiento:**

OBJETIVO

Objetivo general

Presentar la cocina magistral como instrumento principal del laboratorio gastronómico de la universidad y así con el fin de fortalecer las competencias técnicas, administrativas y de gestión del talento humano en el sector, y así contribuir con una formación más completa y ajustada a las exigencias actuales de la industria alimentaria.

Objetivos específicos

Brindar un nivel académico de excelencia con la presencia de cocinas magistrales, practicando técnicas culinarias con los diferentes métodos de cocinar.

Incentivar la constante limpieza de aquella, tenerlo el constate cuidado ya que es una herramienta muy importante dentro de la cocina.

CAPÍTULO IV CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

La implementación de cocina magistrales es una muestra de innovación dentro de la universidad.

El uso de un equipamiento como este ayuda a la facilidad de técnicas dentro de la cocina.

La correcta selección y mantenimiento de lo equipos reduce costos operativos y así se prolonga su vida útil.

RECOMENDACIONES

Capacitación a todos los estudiantes en el uso de la cocina, limpieza y el constante mantenimiento para su prolongada vida útil. Se recomienda validar el módulo didáctico mediante una prueba piloto en un contexto real de formación gastronómica, de modo que se puedan ajustar los contenidos y la metodología antes de su implementación definitiva.

Anexo 1

ANEXOS

Anexo 2

Proformas de entidades comerciales

Anexo 3

Cuadro comparativo de Proveedores

Marca de las mesas	Diámetro	Características	Garantía	Costo