



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

Gestión de recursos y equipamiento culinarios, análisis de la demanda según carga y capacidad.

Autor:

Cristopher Paúl Yépez Arteaga

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 estudiante **Cristopher Paúl Yepez Arteaga**, legalmente matriculado/a en la carrera de Gastronomía, período académico PI 2026, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es **“Gestión de Recursos y equipamientos culinarios, análisis de la demanda segun carga y capacidad”** .

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, julio 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)

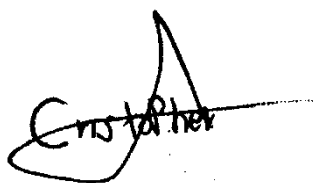
DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien suscribe la presente:

Cristopher Paúl Yépez Arteaga

Estudiante de la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“Gestión de Recursos y equipamientos culinarios, análisis de la demanda según carga y capacidad”** 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, appearing to read 'Cristopher', with a large, stylized flourish extending from the end.

Cristopher Paúl Yépez Arteaga

APROBACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“Gestión de Recursos y equipamientos culinarios, análisis de la demanda según carga y capacidad”** de su autor, **Cristopher Paúl Yépez Arteaga** y como Tutor del Trabajo el, **Lic. Zambrano Cedeño Shirley Nataly. Mg.**

Bahía de Caráquez, julio del 2026

Ing. Víctor Nevarez Barberan

DECANO

Lic. Shirley Nataly Zambrano Cedeño, Mg.

TUTORA

Dr. Vladimir Álvarez Ojeda

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

Ing. Francisco Bolaños de la Torre

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E. Ana Zambrano Loor

SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

AGRADECIMIENTO

Expreso mi más sincero agradecimiento 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, experiencias y valores que hicieron posible mi formación profesional.

Mi especial reconocimiento y gratitud a la Lic. Shirley Nataly Zambrano Cedeño, tutora de este trabajo de titulación, por su valioso acompañamiento académico, orientación, paciencia y compromiso durante todo el proceso investigativo. Sus conocimientos, observaciones y permanente apoyo fueron fundamentales para el desarrollo y culminación exitosa de esta investigación.

A los docentes de la carrera de Gastronomía, quienes compartieron sus conocimientos y experiencias, contribuyendo significativamente a mi crecimiento académico y profesional.

Finalmente, agradezco a mi familia por su apoyo incondicional, comprensión y motivación constante, elementos esenciales para alcanzar esta importante meta. A todas las personas que, de una u otra manera, contribuyeron al desarrollo de este trabajo, les expreso mi más profundo agradecimiento.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación, en primer lugar, a Dios, por brindarme la fortaleza, la sabiduría y la perseverancia necesarias para culminar una etapa tan importante de mi formación profesional.

A mis queridos padres, por su amor incondicional, esfuerzo, sacrificio y apoyo constante durante toda mi vida académica. Gracias por creer siempre en mí, motivarme a seguir adelante y enseñarme que el esfuerzo y la dedicación son el camino para alcanzar las metas.

A mis abuelos, quienes con su cariño, consejos y ejemplo de vida han sido una fuente permanente de inspiración. Sus enseñanzas y valores han contribuido significativamente a mi crecimiento personal y profesional.

A todos ellos les dedico este logro, como muestra de mi profundo agradecimiento y amor, esperando que este trabajo represente una recompensa al apoyo y confianza que siempre depositaron en mí.

Índice

Resumen	9
Abstract.....	10
Introducción.....	11
Planteamiento Del Problema	12
Justificación	13
Objetivo General	14
Objetivos Específicos	14
CAPÍTULO I.....	15
Marco Teórico	15
Gestión de recursos	15
Equipamiento culinario	15
Análisis de la demanda	16
Carga operativa	17
Capacidad operativa.....	18
Productividad gastronómica	18
Optimización de recursos.....	19
Planificación de la capacidad.....	19
Metodología.....	20
Tipo de investigación.....	20
Nivel de investigación	20
Diseño de la investigación	20
Métodos de investigación	21
Población	21
Muestra	21
Técnicas de recolección de información.....	22

Instrumentos de investigación.....	22
Procedimiento para la recolección de datos.....	22
Análisis de los datos	22
Análisis e interpretación de resultados	23
CAPÍTULO III	25
Propuesta	25
Objetivo de la propuesta	25
Descripción de la propuesta	25
Desarrollo de la propuesta	25
Etapas de implementación	26
Presupuesto referencial	27
Resultados esperados	27
CAPÍTULO IV	28
Conclusiones.....	28
Recomendaciones	29
Referencias	30
Anexos	31

Resumen

La presente investigación tuvo como propósito analizar la gestión de recursos y equipamiento culinario mediante el análisis de la demanda, la carga de trabajo y la capacidad operativa, con el fin de fortalecer la eficiencia del laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre. El estudio surge ante la necesidad de optimizar el uso de los recursos físicos, tecnológicos y humanos durante las prácticas académicas, promoviendo una formación que responda a las exigencias actuales del sector gastronómico. La adecuada administración del equipamiento, la planificación de la capacidad instalada y el análisis de la demanda constituyen elementos fundamentales para mejorar el desempeño de los procesos culinarios y favorecer un aprendizaje más organizado y eficiente.

La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, combinando técnicas cuantitativas y cualitativas para obtener una visión integral de la problemática. Se realizó una investigación aplicada, de nivel descriptivo y con diseño no experimental de corte transversal. Como instrumentos de recolección de información se utilizaron una encuesta aplicada a estudiantes mediante un cuestionario con escala de Likert. Los datos cuantitativos fueron procesados mediante el programa IBM SPSS Statistics, empleando tablas de frecuencias y porcentajes para su análisis e interpretación.

Los resultados evidenciaron que la mayoría de los estudiantes reconoce la importancia de gestionar adecuadamente los recursos y el equipamiento culinario, planificar la capacidad operativa y analizar la demanda antes de desarrollar las actividades prácticas. Asimismo, se identificó la necesidad de fortalecer conocimientos relacionados con la organización del laboratorio, la distribución eficiente de equipos y utensilios, el control de la carga de trabajo y la optimización de los recursos disponibles.

Como respuesta, se diseñó un plan de fortalecimiento orientado a mejorar la gestión de recursos y equipamiento culinario mediante estrategias de diagnóstico, planificación, organización, seguimiento y evaluación. La propuesta contribuirá a optimizar la utilización de la infraestructura, fortalecer las competencias técnicas de los estudiantes y mejorar la eficiencia operativa del laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

Palabras claves: Gestión de recursos; equipamiento culinario; análisis de la demanda; capacidad operativa; laboratorio gastronómico.

Abstract

The purpose of this research was to analyze the management of culinary resources and equipment—evaluating demand, workload, and operational capacity—in order to enhance the efficiency of the gastronomic laboratory at ULEAM Sucre Extension. The study arose from the need to optimize the use of physical, technological, and human resources during academic practical sessions, thereby fostering training that meets the current demands of the gastronomic sector. Proper equipment management, capacity planning, and demand analysis are fundamental elements for improving culinary process performance and facilitating more organized and efficient learning.

The research employed a mixed-methods approach, combining quantitative and qualitative techniques to gain a comprehensive view of the issue. It was an applied, descriptive study using a non-experimental, cross-sectional design. Data collection involved a student survey utilizing a Likert-scale questionnaire. Quantitative data were processed using IBM SPSS Statistics software, with frequency and percentage tables used for analysis and interpretation.

The results showed that the majority of students recognize the importance of properly managing culinary resources and equipment, planning operational capacity, and analyzing demand prior to practical activities. Furthermore, a need was identified to strengthen knowledge regarding laboratory organization, the efficient layout of equipment and utensils, workload management, and the optimization of available resources.

In response, a strengthening plan was designed to improve the management of culinary resources and equipment through strategies involving diagnosis, planning, organization, monitoring, and evaluation. This proposal will contribute to optimizing infrastructure utilization, strengthening students' technical competencies, and improving the operational efficiency of the gastronomic laboratory at ULEAM Sucre Extension.

Keywords: Resource management; culinary equipment; demand analysis; operational capacity; gastronomic laboratory.

Introducción

La gestión de recursos y equipamiento culinario constituye un componente fundamental para el funcionamiento eficiente de los establecimientos gastronómicos, debido a que permite planificar, organizar y controlar los recursos humanos, materiales, tecnológicos y físicos necesarios para desarrollar las operaciones de producción y servicio. En un entorno caracterizado por consumidores con mayores expectativas y una creciente competencia, resulta indispensable optimizar el uso del equipamiento y la capacidad instalada para garantizar la calidad del servicio, reducir costos operativos y mejorar la productividad (Chiavenato, 2021).

Uno de los aspectos más relevantes en esta gestión es el análisis de la demanda según la carga y capacidad operativa, ya que permite conocer si la infraestructura, los equipos y el personal disponible son suficientes para atender el volumen de clientes esperado sin afectar la calidad del servicio. Una adecuada planificación evita la sobreutilización de los recursos, disminuye tiempos de espera, reduce desperdicios y facilita la toma de decisiones relacionadas con inversiones, ampliación de instalaciones o redistribución de áreas de trabajo (Fernández, 2024).

De acuerdo con Sosa (2025), la administración de operaciones debe orientarse al equilibrio entre la demanda del mercado y la capacidad productiva de la organización, con el propósito de optimizar los recursos disponibles y mejorar el desempeño operativo. En el ámbito gastronómico, este equilibrio permite incrementar la eficiencia, garantizar una adecuada atención al cliente y fortalecer la competitividad de los establecimientos.

En este contexto, la presente investigación analiza la gestión de recursos y equipamiento culinario desde la perspectiva del análisis de la demanda según la carga y capacidad, con el propósito de identificar oportunidades de mejora que contribuyan al fortalecimiento de la gestión operativa en establecimientos gastronómicos.

Planteamiento Del Problema

El sector gastronómico constituye una de las actividades económicas con mayor dinamismo debido al crecimiento del turismo, la diversificación de la oferta culinaria y el incremento de las exigencias de los consumidores en cuanto a calidad, rapidez e innovación. En Ecuador, las actividades de alojamiento y servicios de comida representan un componente importante de la economía nacional y generan miles de plazas de empleo.

Diversos estudios recientes evidencian que uno de los principales desafíos de los establecimientos gastronómicos radica en la relación entre la demanda de clientes, la carga de trabajo y la capacidad operativa disponible. Pérez y Civera (2022) señalan que una planificación inadecuada de la capacidad instalada ocasiona saturación de las áreas de producción, tiempos prolongados de atención, utilización ineficiente del equipamiento culinario y disminución de la productividad.

Las consecuencias derivadas de una deficiente gestión de la capacidad operativa han sido ampliamente documentadas en la literatura especializada. Entre las principales se encuentran el incremento del desperdicio de materias primas, la sobrecarga laboral del personal, el deterioro de la calidad del servicio, el aumento de los costos de producción, la disminución de la rentabilidad y la insatisfacción del consumidor. Además, la ausencia de criterios técnicos para analizar la demanda según la carga de trabajo dificulta la toma de decisiones relacionadas con la organización del equipamiento culinario, la asignación del personal, la programación de la producción y el aprovechamiento eficiente de la infraestructura disponible.

Esta problemática también se evidencia en el laboratorio gastronómico de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre, donde la formación práctica se orienta principalmente al aprendizaje de técnicas culinarias y preparación de alimentos, observándose una limitada incorporación de contenidos relacionados con la gestión de recursos, el análisis de la demanda, la determinación de la carga de trabajo y la evaluación de la capacidad operativa. Como consecuencia, los estudiantes presentan dificultades para comprender cómo calcular la capacidad de producción de un establecimiento gastronómico, distribuir adecuadamente los recursos disponibles, planificar los procesos productivos y tomar decisiones fundamentadas en criterios técnicos de eficiencia operativa, competencias actualmente requeridas por el sector gastronómico.

Frente a esta realidad, resulta pertinente diseñar un módulo didáctico innovador para la capacitación continua en cocina magistral, enfocado en la gestión de recursos y equipamiento culinario, así como en el análisis de la demanda según la carga de trabajo y la capacidad operativa, con el propósito de fortalecer las competencias técnicas, administrativas y de planificación de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre mediante un proceso de enseñanza-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 a la gestión de recursos y equipamiento culinario, así como al análisis de la demanda según la carga de trabajo y la capacidad operativa, 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 recursos, el equipamiento culinario, el análisis de la demanda, la capacidad operativa y la administración de establecimientos gastronómicos. Su desarrollo permitirá ampliar el conocimiento sobre la importancia de planificar adecuadamente los recursos físicos, humanos y tecnológicos para optimizar los procesos de producción y mejorar la calidad del servicio. Asimismo, fortalecerá los fundamentos académicos relacionados con la gestión gastronómica, proporcionando un marco de referencia para futuras investigaciones sobre eficiencia operativa y planificación de la capacidad instalada.

Desde el punto de vista metodológico, la investigación se desarrollará mediante un enfoque mixto, utilizando técnicas e instrumentos que permitirán obtener información cuantitativa y cualitativa sobre la gestión de recursos y la capacidad operativa en el laboratorio gastronómico. La aplicación de encuestas y entrevistas facilitará la identificación de necesidades formativas y proporcionará información objetiva para el diseño de un módulo didáctico innovador. Además, la metodología empleada podrá servir como referencia para investigaciones similares relacionadas con la gestión gastronómica y la formación profesional.

En el ámbito práctico, la investigación permitirá diseñar un módulo didáctico orientado a fortalecer los conocimientos de los estudiantes sobre la gestión de recursos y equipamiento culinario, así como el análisis de la demanda según la carga de trabajo y la capacidad operativa. La propuesta contribuirá a mejorar la planificación de los procesos culinarios, la utilización eficiente de la infraestructura, la organización del equipamiento y la optimización de los recursos disponibles, favoreciendo una mejor toma de decisiones dentro de los establecimientos gastronómicos.

Desde la perspectiva social, la investigación contribuirá a la formación de profesionales con competencias para administrar de manera eficiente los recursos disponibles en establecimientos de alimentos y bebidas, promoviendo una mayor productividad, sostenibilidad y calidad del servicio. Asimismo, favorecerá la reducción del desperdicio de recursos, la optimización de la capacidad instalada y el fortalecimiento de la competitividad del sector gastronómico, generando beneficios tanto para la comunidad universitaria como para las organizaciones y los consumidores que demandan servicios gastronómicos de mayor calidad.

Objetivo General

- Analizar la gestión de recursos y equipamiento culinario mediante el análisis de la demanda según la carga y capacidad operativa para fortalecer la eficiencia en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

Objetivos Específicos

- Identificar la relación entre la demanda de clientes y la capacidad operativa de los establecimientos gastronómicos.
- Analizar la carga de trabajo y el aprovechamiento del equipamiento culinario durante la prestación del servicio.
- Proponer estrategias orientadas a optimizar la planificación de la capacidad, la utilización de los recursos y la eficiencia operativa.

CAPÍTULO I

Marco Teórico

Gestión de recursos

La gestión de recursos comprende el proceso de planificación, organización y control de los recursos humanos, materiales, tecnológicos y financieros que intervienen en el funcionamiento de una organización. Su finalidad es garantizar el uso eficiente de estos recursos para alcanzar los objetivos institucionales con el menor desperdicio posible. Pérez, (2024) menciona, que una adecuada gestión de recursos permite incrementar la productividad y mejorar el desempeño organizacional.

En definitiva, la gestión de recursos constituye un elemento esencial para el funcionamiento eficiente de cualquier establecimiento gastronómico, ya que permite organizar de forma adecuada el talento humano, los insumos, los equipos y los recursos financieros. Cuando estos elementos se administran correctamente, es posible reducir desperdicios, optimizar costos y mejorar la productividad. En la formación gastronómica, comprender este proceso fortalece la capacidad de los estudiantes para tomar decisiones que contribuyan al éxito operativo de una cocina profesional.

Equipamiento culinario

El equipamiento culinario está conformado por los equipos, utensilios, maquinaria y herramientas utilizados para la preparación, conservación y servicio de alimentos dentro de una cocina profesional. La correcta selección, distribución y mantenimiento de estos recursos favorece la eficiencia operativa y garantiza la calidad de los procesos gastronómicos. De acuerdo con Muñoz (2024), el equipamiento constituye un elemento esencial para optimizar la producción culinaria y mejorar el rendimiento del establecimiento.

Antes de invertir en maquinaria costosa, es esencial comprender las necesidades específicas de su cocina y crear un entorno que permita la máxima eficiencia y seguridad. Estos son los aspectos clave de esta fase:

1. **Evalúa tus necesidades:** Antes de comenzar cualquier planificación, es importante determinar el tipo de cocina que se desea. Cada establecimiento tendrá requisitos de cocina distintos.

2. **Define el espacio de la cocina:** La distribución del espacio de la cocina debe ser eficiente y lógica. Los flujos de trabajo deben ser suaves y minimizar los desplazamientos innecesarios.
3. **Selección de materiales y acabados:** La higiene es esencial en una cocina profesional y la elección de materiales adecuados contribuirá a mantener un ambiente limpio y seguro.
4. **Planificación para la expansión futura:** Piensa en el crecimiento a largo plazo de tu negocio. Diseña la cocina de manera que pueda adaptarse fácilmente a un aumento en la demanda.

Para concluir, se puede decir que el equipamiento culinario representa uno de los pilares fundamentales para garantizar la eficiencia de las operaciones gastronómicas. No basta con disponer de equipos modernos; también es necesario seleccionar, distribuir y mantener cada recurso de acuerdo con las necesidades del establecimiento. Desde la formación académica, el conocimiento sobre el uso adecuado del equipamiento permite que los futuros profesionales desarrollen competencias orientadas a optimizar procesos, incrementar la seguridad y ofrecer productos de mayor calidad.

Análisis de la demanda

El análisis de la demanda consiste en estudiar el comportamiento, las necesidades y el volumen de consumidores que requieren un producto o servicio durante un período determinado. Esta información permite planificar la producción, dimensionar la capacidad operativa y diseñar estrategias que respondan a las exigencias del mercado. Según Aguilar (2024), conocer la demanda facilita la toma de decisiones relacionadas con la oferta y la planificación de recursos.

En conclusión, el análisis de la demanda te ayuda a conocer los factores que influyen en las decisiones de compra de los consumidores, desde el precio hasta las preferencias individuales. A través de la evaluación de la elasticidad, la construcción de curvas de demanda y la consideración de elementos como la competencia y la estacionalidad, las organizaciones pueden tomar decisiones estratégicas informadas.

El análisis de la demanda no solo proporciona una comprensión profunda de la dinámica del mercado, sino que también sirve como guía para ajustar estrategias, anticipar

cambios y, en última instancia, cultivar el éxito sostenible en un entorno empresarial en constante evolución.

En conclusión, el análisis de la demanda permite conocer las necesidades y preferencias de los consumidores, convirtiéndose en una herramienta indispensable para planificar la producción y administrar los recursos disponibles. Su aplicación favorece la toma de decisiones fundamentadas, disminuye riesgos y evita tanto la sobreproducción como la escasez de productos. En gastronomía, esta información resulta clave para adaptar la oferta a las exigencias del mercado y mejorar la competitividad de los establecimientos.

Carga operativa

La carga operativa representa el volumen de actividades o trabajo que debe ejecutar un establecimiento para satisfacer la demanda de los clientes. En gastronomía, esta carga depende del número de pedidos, la complejidad de las preparaciones, el tiempo de servicio y la disponibilidad de recursos humanos y materiales. Su evaluación permite distribuir adecuadamente el trabajo y evitar la sobrecarga del personal y del equipamiento.

La carga operativa en gastronomía es el volumen de trabajo, tareas físicas y flujo de servicios que enfrenta el personal durante la jornada. Representa la logística, preparación y atención requeridas para cumplir con la demanda. Una mala gestión de esta carga genera cuellos de botella, estrés y tiempos de espera. Para optimizarla y evitar la sobrecarga, se utilizan estrategias clave:

- **Mise en place estricta:** Preparación previa (cortes, salsas, porciones) antes del servicio para acelerar el ensamblaje de platos.
- **Fichas técnicas:** Estandarizar recetas, gramajes y tiempos de cocción para que cualquier cocinero trabaje al mismo ritmo y calidad.
- **Sincronización:** Conectar el área de cocina, con el personal de sala, para asegurar un servicio fluido y evitar fricciones.
- **Tecnología de gestión:** Uso de sistemas de gestión de comandas (POS) para reducir el tiempo entre la toma de pedidos y la entrega (Tapia, 2023).

Capacidad operativa

La capacidad operativa hace referencia al nivel máximo de producción o servicio que un establecimiento puede ofrecer utilizando los recursos disponibles durante un período determinado. Según Cortez (2026), la capacidad debe planificarse considerando la demanda prevista para garantizar eficiencia, calidad y sostenibilidad en las operaciones.

En definitiva, la capacidad operativa permite determinar el nivel máximo de producción o atención que puede ofrecer un establecimiento con los recursos disponibles. Analizar este aspecto facilita planificar la infraestructura, el personal y el equipamiento de acuerdo con la demanda existente. De esta manera, se reducen tiempos de espera, se aprovechan mejor los recursos y se fortalecen las condiciones necesarias para ofrecer un servicio eficiente y sostenible.

Productividad gastronómica

La productividad gastronómica se relaciona con la capacidad de transformar eficientemente los recursos disponibles en productos y servicios de calidad. Esto implica optimizar tiempos, reducir desperdicios, mejorar el uso del equipamiento y ofrecer una atención eficiente al cliente. Una mayor productividad fortalece la competitividad y la rentabilidad de los establecimientos gastronómicos.

Un restaurante puede registrar un alto volumen de ventas y, aun así, cerrar el periodo con un margen insuficiente. La explicación suele estar en la ejecución: compras que no responden a la demanda, recetas sin rendimiento controlado, producción excedente, tiempos de despacho inestables, dotaciones mal distribuidas o diferencias de inventario que se detectan demasiado tarde. La gestión operativa integra cocina, sala, abastecimiento, personal, tecnología y liderazgo bajo un mismo sistema de trabajo. Su función es transformar recursos en resultados de manera consistente. Por ello, productividad no significa reducir personal ni exigir mayor velocidad; significa equilibrar costo, capacidad y nivel de servicio para que cada hora de trabajo, insumo y equipo contribuya al objetivo económico del negocio (Ochoa, 2024).

Optimización de recursos

La optimización de recursos consiste en aplicar estrategias que permitan utilizar de manera racional los equipos, materiales, instalaciones y talento humano para obtener mejores resultados operativos. En gastronomía, esta práctica contribuye a disminuir costos, mejorar el flujo de trabajo y aprovechar al máximo la capacidad instalada del establecimiento.

Según Nevárez (2023), optimizar recursos en gastronomía implica estandarizar recetas, controlar estrictamente el inventario con el sistema PEPS (primeras entradas, primeras salidas), y diseñar un menú eficiente para reducir mermas. Para lograr rentabilidad, es vital medir los costos por gramaje y capacitar al personal en la prevención de desperdicios.

En conclusión, la optimización de recursos constituye una estrategia indispensable para mejorar el rendimiento de los establecimientos gastronómicos mediante el uso racional de materiales, equipos y talento humano. Su aplicación permite disminuir costos operativos, reducir pérdidas y aprovechar al máximo la capacidad instalada. Además, fomenta una cultura de eficiencia y sostenibilidad que contribuye a fortalecer la competitividad y la rentabilidad de los negocios de alimentos y bebidas.

Planificación de la capacidad

La planificación de la capacidad es el proceso mediante el cual se determina la cantidad de recursos necesarios para atender la demanda prevista sin afectar la calidad del servicio. Este análisis permite equilibrar la capacidad instalada con el volumen esperado de clientes, facilitando la toma de decisiones sobre inversiones, adquisición de equipos y organización de la producción gastronómica.

Robles (2025), indica que la planificación de la capacidad gastronómica determina el volumen máximo de comensales que tu cocina y tu sala pueden atender simultáneamente. Optimiza el espacio, el personal y el inventario, logrando equilibrar la demanda del mercado con tus recursos operativos para evitar cuellos de botella y reducir el desperdicio. En definitiva, la planificación de la capacidad permite anticipar las necesidades de producción y ajustar los recursos disponibles al comportamiento de la demanda.

Metodología

La presente investigación se desarrollará bajo un enfoque mixto, ya que integra procedimientos cuantitativos y cualitativos con el propósito de obtener una comprensión amplia de la problemática relacionada con la gestión de recursos y equipamiento culinario, así como del análisis de la demanda según la carga de trabajo y la capacidad operativa en la formación de los estudiantes de Gastronomía.

Tipo de investigación

La investigación será de tipo aplicada, debido a que está orientada a resolver una problemática específica identificada en el proceso de enseñanza-aprendizaje de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre. Su finalidad consiste en diseñar un módulo didáctico innovador que fortalezca las competencias relacionadas con la gestión de recursos y equipamiento culinario, así como el análisis de la demanda según la carga de trabajo y la capacidad operativa. La propuesta busca generar una solución práctica que contribuya a mejorar la formación académica de los estudiantes y facilite la aplicación de conocimientos técnicos dentro de escenarios reales del sector gastronómico.

Nivel de investigación

El estudio tendrá un nivel descriptivo, ya que permitirá identificar, describir y analizar las características del proceso formativo actual respecto a la gestión de recursos, equipamiento culinario, capacidad operativa y análisis de la demanda. Asimismo, permitirá conocer las necesidades de capacitación existentes entre los estudiantes y docentes, proporcionando información suficiente para fundamentar la elaboración de la propuesta didáctica. El nivel descriptivo facilitará la interpretación de la realidad sin manipular las variables de estudio, describiendo las condiciones existentes en el contexto investigado.

Diseño de la investigación

La investigación se desarrollará mediante un diseño no experimental de corte transversal. Será no experimental porque las variables no serán manipuladas por el investigador, sino que se observarán y analizarán tal como se presentan en su contexto natural. Además, será transversal, ya que la información se recopilará en un único

momento durante el desarrollo del estudio, permitiendo obtener un diagnóstico de la situación actual sobre la formación relacionada con la gestión de recursos y equipamiento culinario en la carrera de Gastronomía.

Métodos de investigación

- El método analítico-sintético permitirá descomponer la información recopilada para identificar los principales factores relacionados con la gestión de recursos, el equipamiento culinario, la demanda y la capacidad operativa, integrando posteriormente los resultados para elaborar conclusiones y fundamentar la propuesta didáctica.
- El método inductivo-deductivo facilitará partir de observaciones particulares obtenidas mediante las encuestas y entrevistas para establecer conclusiones generales sobre las necesidades formativas de los estudiantes, las cuales serán contrastadas con los fundamentos teóricos existentes.
- El método bibliográfico-documental permitirá revisar libros, artículos científicos, tesis, normas técnicas e informes oficiales relacionados con la administración gastronómica, la planificación de la capacidad instalada, la innovación educativa, la gestión de recursos y el equipamiento culinario, fortaleciendo el marco teórico de la investigación.

Población

La población estará conformada por 25 estudiantes de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre, quienes participan directamente en el proceso de enseñanza-aprendizaje dentro del laboratorio gastronómico. Estos actores representan la fuente principal de información para identificar las necesidades de capacitación y determinar la pertinencia del diseño del módulo didáctico.

Muestra

La muestra será seleccionada mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, considerando la disponibilidad y participación voluntaria de los integrantes de la población durante el período de ejecución de la investigación. Este tipo de muestreo permitirá acceder de manera directa a los participantes que cumplen con las características

requeridas para el estudio y que poseen experiencia relacionada con el proceso formativo en Gastronomía.

Técnicas de recolección de información

Las técnicas de investigación que se emplearán serán la encuesta. La encuesta estará dirigida a los estudiantes de la carrera de Gastronomía y permitirá recopilar información cuantitativa acerca de sus conocimientos, necesidades de capacitación y percepción sobre la gestión de recursos, equipamiento culinario, análisis de la demanda y capacidad operativa.

Instrumentos de investigación

Como instrumento para la encuesta se utilizará un cuestionario estructurado con escala tipo Likert de cinco alternativas de respuesta, integrado por preguntas cerradas relacionadas con las variables de estudio.

Procedimiento para la recolección de datos

La investigación iniciará con una revisión bibliográfica y documental para fundamentar el marco teórico. Posteriormente se elaborarán los instrumentos de investigación, los cuales serán revisados para verificar su claridad, coherencia y relación con los objetivos del estudio. Una vez obtenidas las autorizaciones correspondientes, se aplicarán las encuestas a los estudiantes. Finalmente, la información será organizada, codificada y preparada para su procesamiento estadístico y análisis cualitativo.

Análisis de los datos

Los datos cuantitativos obtenidos mediante las encuestas serán procesados utilizando el programa IBM SPSS Statistics, mediante estadística descriptiva, elaborando tablas de frecuencias, porcentajes y gráficos que faciliten la interpretación de los resultados. Por su parte, la información cualitativa obtenida de las entrevistas será analizada mediante un proceso de categorización e interpretación temática, permitiendo identificar coincidencias, necesidades y aportes que servirán de fundamento para el diseño del módulo didáctico innovador orientado a la gestión de recursos y equipamiento culinario, así como al análisis de la demanda según la carga de trabajo y la capacidad operativa.

Análisis e interpretación de resultados

Pregunta 1. ¿Considera importante mejorar la gestión de los recursos y del equipamiento culinario durante las prácticas en el laboratorio gastronómico?

El 85 % de los estudiantes manifestó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con la importancia de fortalecer la gestión de los recursos y del equipamiento culinario. Solo un 5 % expresó desacuerdo, mientras que el 10 % mantuvo una posición neutral. Los resultados evidencian que los estudiantes reconocen la importancia de administrar adecuadamente los recursos del laboratorio gastronómico para mejorar el aprendizaje práctico y optimizar el uso de los equipos durante las actividades académicas.

Pregunta 2. ¿Considera que el laboratorio gastronómico dispone del equipamiento suficiente para desarrollar todas las prácticas?

El 40 % considera que el laboratorio cuenta con el equipamiento suficiente, mientras que otro 35 % opina lo contrario y el 25 % mantiene una posición neutral. Los resultados muestran que existen percepciones divididas respecto a la disponibilidad del equipamiento culinario, lo que evidencia la necesidad de evaluar y fortalecer la infraestructura para responder a las demandas de las prácticas académicas.

Pregunta 3. ¿Considera necesario analizar la demanda antes de planificar la producción gastronómica?

El 85 % considera importante analizar la demanda antes de organizar la producción gastronómica, el 10% neutral, mientras que únicamente un 5 % manifestó desacuerdo. Los estudiantes comprenden que conocer la demanda facilita la planificación de la producción, permitiendo utilizar de forma más eficiente los recursos y evitar desperdicios durante las prácticas culinarias.

Pregunta 4. ¿Conoce cómo calcular la carga de trabajo en un laboratorio gastronómico?

El 45 % manifestó no conocer cómo calcular la carga de trabajo, mientras que el 25% manifestó estar en duda, y el 30 % indicó conocer este procedimiento. Los resultados reflejan una debilidad en los conocimientos relacionados con la planificación operativa, justificando la incorporación de contenidos específicos sobre carga de trabajo dentro del plan de fortalecimiento.

Pregunta 5. ¿Considera importante conocer la capacidad operativa del laboratorio gastronómico antes de desarrollar las prácticas?

El 85 % de los estudiantes considera importante conocer la capacidad operativa antes de desarrollar actividades prácticas., mientras que el 15% indica no estar en acuerdo ni en desacuerdo. Los estudiantes reconocen que identificar la capacidad instalada permite organizar mejor los recursos, distribuir adecuadamente los equipos y mejorar el desarrollo de las prácticas culinarias.

Pregunta 6. ¿La adecuada organización del equipamiento culinario mejora la eficiencia del trabajo en el laboratorio?

El 90 % de los encuestados manifestó que una correcta organización del equipamiento mejora significativamente la eficiencia durante las prácticas gastronómicas, el 10% manifestó no estar en acuerdo ni en desacuerdo. Los resultados demuestran que los estudiantes relacionan directamente la organización del laboratorio con una mejor productividad, mayor seguridad y aprovechamiento eficiente del tiempo y los recursos disponibles.

Pregunta 7. ¿Considera que un Plan de fortalecimiento sobre gestión de recursos, análisis de la demanda, carga de trabajo y capacidad operativa mejoraría su formación profesional?

El 90 % de los estudiantes manifestó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con la implementación del plan de fortalecimiento, mientras que el 10 % mantuvo una posición neutral. Los resultados evidencian una alta aceptación de la propuesta, indicando que los estudiantes consideran que fortalecer sus conocimientos sobre gestión de recursos, equipamiento culinario, análisis de la demanda, carga de trabajo y capacidad operativa contribuirá significativamente al desarrollo de sus competencias profesionales y a un mejor desempeño en el laboratorio gastronómico y en el ámbito laboral.

CAPÍTULO III

Propuesta

- **Título de la propuesta:** Taller sobre plan de fortalecimiento para la gestión de recursos y equipamiento culinario mediante el análisis de la demanda, la carga de trabajo y la capacidad operativa en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

Objetivo de la propuesta

- Fortalecer la eficiencia del laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre mediante la implementación de estrategias para la gestión de recursos y equipamiento culinario, considerando el análisis de la demanda, la carga de trabajo y la capacidad operativa.

Descripción de la propuesta

La propuesta consiste en implementar un plan de mejora orientado a optimizar la administración de los recursos y del equipamiento culinario del laboratorio gastronómico. Para ello se analizarán las necesidades de utilización de los equipos, la demanda de prácticas académicas, la carga de trabajo de estudiantes y docentes, así como la capacidad operativa del laboratorio. La propuesta permitirá establecer criterios técnicos para la distribución eficiente de los recursos disponibles, mejorar la organización de las estaciones de trabajo, optimizar el uso del equipamiento culinario y planificar adecuadamente las actividades prácticas según la capacidad instalada. Con ello se busca fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje, reducir tiempos improductivos, evitar la sobreutilización de equipos y mejorar el desempeño de las prácticas gastronómicas.

Desarrollo de la propuesta

La propuesta estará estructurada en cuatro componentes:

Componente 1. Diagnóstico de recursos y equipamiento culinario

- Inventario del equipamiento existente.
- Identificación del estado de funcionamiento.
- Análisis del uso de equipos durante las prácticas.

- Identificación de necesidades de mantenimiento o reposición.

Componente 2. Análisis de la demanda y capacidad operativa

- Determinación del número de estudiantes por práctica.
- Evaluación de la capacidad instalada del laboratorio.
- Análisis de la carga de trabajo durante las jornadas prácticas.
- Identificación de horarios con mayor utilización del laboratorio.

Componente 3. Organización y optimización de recursos

- Distribución eficiente del equipamiento culinario.
- Organización de estaciones de trabajo.
- Asignación adecuada de equipos y utensilios.
- Elaboración de procedimientos para el uso eficiente de los recursos.

Componente 4. Seguimiento y evaluación

- Monitoreo del uso del equipamiento.
- Evaluación de la eficiencia operativa.
- Retroalimentación de docentes y estudiantes.
- Propuestas de mejora continua.

Etapas de implementación

Etapas	Actividad
Diagnóstico	Levantamiento de información sobre recursos, equipamiento y capacidad del laboratorio gastronómico.
Planificación	Organización del plan de gestión de recursos y definición de estrategias de optimización.
Implementación	Aplicación de acciones para mejorar la distribución del equipamiento, organización del trabajo y aprovechamiento de la capacidad operativa.
Evaluación	Valoración de los resultados obtenidos mediante indicadores de eficiencia, utilización de recursos y satisfacción de docentes y estudiantes.

Presupuesto referencial

Concepto	Valor (USD)
Material de oficina	\$20.00
Impresión de formatos e inventarios	\$15.00
Señalización y organización del laboratorio	\$25.00
Material para levantamiento de información	\$20.00
Total	\$80.00

Resultados esperados

- Identificar el estado actual de los recursos y del equipamiento culinario del laboratorio gastronómico.
- Optimizar la utilización del equipamiento de acuerdo con la demanda y la capacidad operativa.
- Mejorar la distribución de las estaciones de trabajo y el aprovechamiento del espacio disponible.
- Reducir tiempos improductivos y evitar la sobrecarga de equipos y personal durante las prácticas.
- Fortalecer la planificación de las actividades prácticas considerando la demanda y la capacidad instalada.
- Incrementar la eficiencia operativa del laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre mediante una gestión adecuada de los recursos disponibles.

Esta propuesta mantiene coherencia con el objetivo general y se enfoca en la gestión operativa y administrativa del laboratorio gastronómico, en lugar del diseño de un módulo didáctico.

CAPÍTULO IV

Conclusiones

- El diagnóstico realizado permitió evidenciar que los estudiantes reconocen la importancia de gestionar adecuadamente los recursos y el equipamiento culinario; sin embargo, existen limitaciones en sus conocimientos sobre planificación de la demanda, carga de trabajo y capacidad operativa, aspectos esenciales para optimizar el funcionamiento de un laboratorio gastronómico.
- Los resultados obtenidos mediante la encuesta, procesados en IBM SPSS Statistics, demostraron una alta aceptación hacia la implementación de estrategias orientadas a mejorar la organización de los recursos, la distribución del equipamiento y la planificación de las prácticas, confirmando la necesidad de fortalecer estas competencias durante la formación profesional.
- El plan de fortalecimiento diseñado constituye una propuesta pertinente y viable para mejorar la eficiencia del laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre, ya que integra acciones de diagnóstico, organización, optimización y evaluación que favorecen un mejor aprovechamiento de los recursos y una formación práctica más eficiente.

Recomendaciones

- Implementar el plan de fortalecimiento en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre, incorporando actividades permanentes relacionadas con la gestión de recursos, el análisis de la demanda y la planificación de la capacidad operativa.
- Capacitar periódicamente a docentes y estudiantes en temas de administración del equipamiento culinario, organización de estaciones de trabajo, control de la carga operativa y optimización de recursos, con el propósito de fortalecer las competencias profesionales.
- Establecer un sistema continuo de evaluación y seguimiento del uso de los recursos y del equipamiento culinario mediante indicadores de eficiencia, que permita identificar oportunidades de mejora y garantizar la sostenibilidad del laboratorio gastronómico.

Referencias

- Aguilar, S. (03 de Febrero de 2024). *Análisis de la demanda*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/analisis-de-la-demanda/>
- Chiavenato. (02 de Mayo de 2021). *CAPACITACIÓN: UNA HERRAMIENTA DE FORTALECIMIENTO DE LAS PYMES*. Recuperado el 17 de Julio de 2026, de <https://www.redalyc.org/pdf/666/66638602001.pdf>
- Cortez, P. (28 de Enero de 2026). *Capacidad operativa en tu empresa: ¿Se aprovecha o se desperdician recursos?* Obtenido de <https://www.aden.org/business-magazine/capacidad-operativa-en-tu-empresa-se-aprovecha/>
- Fernández, L. (20 de Diciembre de 2024). *La gestión de la demanda*. Obtenido de <https://www.nextservices.io/claves-para-optimizar-negocio-mediante-la-gestion-de-la-demanda/>
- Muñoz, P. (24 de Diciembre de 2024). *Equipamiento esencial para una Cocina Profesional*. Obtenido de <https://asesoresimasd.com/equipamiento-esencial-para-una-cocina-profesional/>
- Nevárez, V. (09 de Abril de 2023). *Optimizar recursos en gastronomía: claves de mejora*. Obtenido de https://www.agencianova.com/nota.asp?n=2023_4_9&id=121607&id_tiponota=103
- Ochoa, J. (23 de Junio de 2024). *Productividad bajo control: cómo convertir la operación de un restaurante en rentabilidad*. Obtenido de <https://ulcb.edu.pe/productividad-bajo-control-como-convertir-la-operacion-de-un-restaurante-en-rentabilidad/>
- Pérez, M. (12 de Septiembre de 2024). *Gestión de recursos: Qué es, estrategias y ventajas*. Obtenido de <https://qbitbs.com/gestion-de-recursos-que-es-estrategias-ventajas/>
- Robles, L. (07 de Febrero de 2025). *¿Cómo calcular la capacidad real de tu restaurante?* Obtenido de <https://www.theforkmanager.com/es/blog/gestion-restaurantes-capacidad-real>
- Sosa, K. (28 de Febrero de 2025). *El Aprendizaje Basado en Proyectos (Abp) como Herramienta para el Desarrollo de Habilidades Del Siglo XXI*. Obtenido de <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/16329>
- Tapia, L. (26 de Marzo de 2023). *De la cocina a la rentabilidad: Claves de la gestión operativa en negocios gastronómicos*. Obtenido de <https://ulcb.edu.pe/de-la-cocina-a-la-rentabilidad-claves-de-la-gestion-operativa-en-negocios-gastronomicos/>

Anexos

Encuesta dirigida a estudiantes de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre

Objetivo: Recopilar información sobre la gestión de recursos y equipamiento culinario, así como el análisis de la demanda, la carga de trabajo y la capacidad operativa en el laboratorio gastronómico, con el propósito de fundamentar una propuesta de fortalecimiento para mejorar la eficiencia de las prácticas académicas.

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

Escala de valoración

Valor	Alternativa					
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 que los recursos y el equipamiento culinario disponibles en el laboratorio son suficientes para desarrollar adecuadamente las prácticas gastronómicas.	☐	☐	☐	☐	☐
2	La organización y distribución del equipamiento culinario facilita el desarrollo eficiente de las actividades prácticas.	☐	☐	☐	☐	☐
3	Considero importante analizar la demanda de uso del laboratorio para planificar adecuadamente las prácticas gastronómicas.	☐	☐	☐	☐	☐
4	La carga de trabajo durante las prácticas culinarias es adecuada y permite desarrollar las actividades sin inconvenientes.	☐	☐	☐	☐	☐
5	La capacidad operativa del laboratorio responde al número de estudiantes que realizan las prácticas gastronómicas.	☐	☐	☐	☐	☐
6	Considero necesario implementar estrategias para optimizar la gestión de los recursos y del equipamiento culinario del laboratorio gastronómico.	☐	☐	☐	☐	☐
7	Un plan de fortalecimiento para la gestión de recursos, equipamiento culinario y análisis de la demanda contribuiría a mejorar la eficiencia del laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.	☐	☐	☐	☐	☐

Resultados de encuestas

Tabla 1. Frecuencias (SPSS)

Respuesta	Frecuencia	%	% válido	% acumulado
Totalmente en desacuerdo	0	0.0	0.0	0.0
En desacuerdo	1	5.0	5.0	5.0
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	10.0	10.0	15.0
De acuerdo	8	40.0	40.0	55.0
Totalmente de acuerdo	9	45.0	45.0	100.0
Total	20	100.0	100.0	

Tabla 2. Frecuencias (SPSS)

Respuesta	Frecuencia	%
Totalmente en desacuerdo	2	10.0
En desacuerdo	5	25.0
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	25.0
De acuerdo	6	30.0
Totalmente de acuerdo	2	10.0
Total	20	100.0

Tabla 3. Frecuencias (SPSS)

Respuesta	Frecuencia	%
Totalmente en desacuerdo	0	0
En desacuerdo	1	5
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	10
De acuerdo	8	40
Totalmente de acuerdo	9	45
Total	20	100

Tabla 4. Frecuencias (SPSS)

Respuesta	Frecuencia	%
Totalmente en desacuerdo	3	15
En desacuerdo	6	30
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	25
De acuerdo	4	20
Totalmente de acuerdo	2	10
Total	20	100

Tabla 5. Frecuencias (SPSS)

Respuesta	Frecuencia	%
Totalmente en desacuerdo	0	0
En desacuerdo	1	5
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	10
De acuerdo	8	40
Totalmente de acuerdo	9	45
Total	20	100

Tabla 6. Frecuencias (SPSS)

Respuesta	Frecuencia	%
Totalmente en desacuerdo	0	0
En desacuerdo	1	5
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	5
De acuerdo	8	40
Totalmente de acuerdo	10	50
Total	20	100

Tabla 7. Frecuencias (SPSS)

Respuesta	Frecuencia	%
Totalmente en desacuerdo	0	0
En desacuerdo	0	0
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	10
De acuerdo	8	40
Totalmente de acuerdo	10	50
Total	20	100

Flyer sobre taller de fortalecimiento



Uleam
UNIVERSIDAD LATA
ELOY ALFARO DE MANABI
EXTENSIÓN SUCRE

TALLER DE FORTALECIMIENTO

Plan de fortalecimiento para la gestión de recursos y equipamiento culinario mediante el análisis de la demanda, la carga de trabajo y la capacidad operativa en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

¿QUÉ APRENDERÁS EN EL TALLER?

1 GESTIÓN DE RECURSOS



- Identificarás los recursos humanos, materiales, tecnológicos y financieros del laboratorio.
- Aprenderás a planificar, organizar y controlar el uso eficiente de los recursos.
- Aplicarás estrategias para reducir desperdicios y mejorar la productividad.

2 EQUIPAMIENTO CULINARIO



- Reconocerás los equipos, utensilios y maquinarias del laboratorio.
- Aprenderás a seleccionar, utilizar y mantener adecuadamente el equipamiento.
- Distribuirás el equipamiento de forma eficiente en las estaciones de trabajo.

3 ANÁLISIS DE LA DEMANDA



- Aprenderás a analizar el comportamiento y las necesidades de los usuarios.
- Interpretarás datos para prever la demanda de prácticas académicas.
- Utilizarás la información para planificar la producción y los recursos.

4 CARGA DE TRABAJO



PLAN DE PRODUCCIÓN		
TAREA	TIEMPO	RESPONSABLE
Preparaciones previas	1.30 h	Grupo 1
Cocción	2.00 h	Grupo 2
Enfriado	1.00 h	Grupo 3
Limpieza	0.30 h	Todos

- Calcularás la carga de trabajo según el número de estudiantes, recetas y tiempos.
- Identificarás cuellos de botella y tareas críticas.
- Distribuirás el trabajo para evitar sobrecargas y mejorar el rendimiento.

5 CAPACIDAD OPERATIVA




- Determinarás la capacidad instalada del laboratorio.
- Compararás la capacidad operativa con la demanda.
- Tomarás decisiones para optimizar la capacidad y garantizar la calidad del servicio.

6 PRODUCTIVIDAD Y OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS




- Aplicarás técnicas para mejorar la productividad gastronómica.
- Aprenderás a optimizar tiempos, reducir costos y minimizar desperdicios.
- Diseñarás procesos eficientes para lograr mejores resultados.

7 PLANIFICACIÓN Y MEJORA CONTINUA




- Planificarás las actividades del laboratorio según la demanda y la capacidad.
- Monitorearás resultados e indicadores de eficiencia.
- Implementarás mejoras continuas para fortalecer el desempeño del laboratorio.

AL FINAL DEL TALLER SERÁS CAPAZ DE:

- Gestionar eficientemente los recursos y el equipamiento culinario.
- Analizar la demanda, la carga de trabajo y la capacidad operativa.
- Optimizar procesos y aumentar la productividad.
- Tomar decisiones basadas en datos e indicadores.
- Mejorar el desempeño académico y la calidad de las prácticas.

APRENDE – APLICA – OPTIMIZA – CRECE

Transforma tu laboratorio en un espacio eficiente y de excelencia!