



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

Implementación del taller/ Laboratorio de cocina especializada en cocina
Manabita: Adquisición Licuadora Industrial Multifuncional.

Autor (a)

ELIANA NICOLLE IBARRA MERA

Tutor(a)

Dr. Vladimir Alvares Ojeda

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

Diciembre 2024

SUCRE,

Autor (a)

Eliana Nicole Ibarra Mera

Dr. Vladimir Alvares Ojeda, docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutor(a).

CERTIFICO:

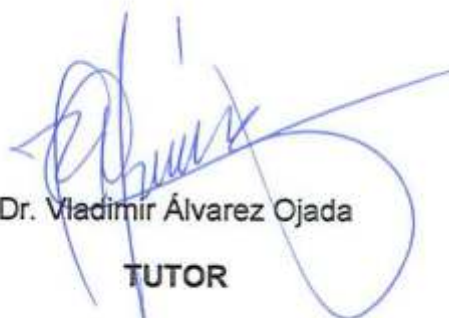
Que el presente proyecto integrador con el título: **“implementación del taller/ Laboratorio de cocina especializada en cocina Manabita: Adquisición Licuadora Industrial Multifuncional”** ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, está listo para su presentación y apto para su defensa.

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

Nicol

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía29/11/2024



Dr. Vladimir Álvarez Ojada
TUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Eliana Nicole Ibarra Mera:

Nicoll

Estudiante de la Carrera de **Tecnología Superior en Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“Implementación/Laboratorio de cocina especializada en cocina manabita. Adquisición de Licuadora Industrial multifuncional”**, 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.

Sucre,



Eliana Nicole Ibarra Mera



APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“Implementación/Laboratorio de cocina especializada en cocina manabita. Adquisición de Licuadora Industrial multifuncional”** de su autor Eliana Nicole Ibarra Mera, de la Carrera Tecnología Superior en Gastronomía”, y como Tutor del Trabajo el Dr. Vladimir Alvares Ojeda

Sucre,

Dr.: Eduardo Caicedo

DECANO(A)

Dr.: Vladimir Alvares Ojeda

TUTOR(A)

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

SECRETARIA(O)

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que hicieron posible la realización de esta tesis.

En primer lugar, agradezco a mi director/a de tesis, Dr. Vladimir, por su invaluable guía, apoyo y confianza durante todo el proceso. Sus consejos y su paciencia han sido fundamentales para llevar a cabo este trabajo.

Agradezco también a mis profesores, especialmente a Francisco Bolaños y Patricio Morales, quienes compartieron su conocimiento y experiencias, enriqueciendo mi aprendizaje. Gracias por las conversaciones inspiradoras y por estar siempre dispuestos a colaborar.

A mi hija, mis padres y hermanos, por su amor incondicional y por ser mi pilar en momentos de dificultad. Su apoyo moral y emocional me ha impulsado a seguir adelante.

Finalmente, agradezco a todas las personas que de alguna manera contribuyeron a esta investigación. Sin su ayuda, este trabajo no habría sido posible.

Gracias a todos.

DEDICATORIA

En primer lugar, a Dios, quien me ha dado la fortaleza salud e inteligencia para cumplir una meta más propuesta en mi vida.

A mi padre Franklin Ibarra y mi madre Antonia Mera, quienes me han apoyado incondicionalmente, mi orgullo mi ejemplo de lucha y constancia diaria, sus consejos gracias porque esta es la mejor herencia.

A los abuelos de mi hija Tito Ganchozo y Cecilia Martínez, por permanecer al cuidado de mi hija mientras permanecía en mis estudios.

A Martina Guadalupe Ganchozo Ibarra, mi fuente de inspiración y motivación para concluir con mi carrera universitaria, forjando así un futuro mejor para ti hija mía, te amo

A mi Pareja, Javier Carrillo, por su amor, cariño y confianza, por creer en mí, y no dejarme desmayar en ningún instante gracias por brindarme el tiempo necesario para realizarme profesionalmente.

RESUMEN

Los escenarios de prácticas experimentales son importantes para la formación de los estudiantes de la carrera de Gastronomía, por ende, se necesita equipamiento y equipo adecuados que optimicen los procesos de prácticas en el taller: una licuadora semiindustrial es un equipo robusto diseñado para procesar grandes cantidades de alimentos de manera eficiente en entornos comerciales como restaurante, cafeterías o pequeñas industrias alimentarias. Este tipo de licuadoras se distinguen por su capacidad para manejar ingredientes en grandes volúmenes y por su motor potente que permite triturar, mezclar y licuar con facilidad incluso alimentos duros como el hielo o vegetales fibrosos, su estructura está construida con materiales duraderos como acero inoxidable, que garantizan resistencia y fácil limpieza. Además, su diseño ergonómico y controles intuitivos facilitan su uso continuo durante largos periodos de trabajos. Al incorporar características técnicas, como cuchilla de alta velocidad y múltiples ajustes de velocidad, esta licuadora asegura una preparación rápida y uniforme de diversas recetas, desde entradas, sopa, salsas y puré convirtiéndolas en un activo indispensable para cualquier cocina comercial orientada a la eficiencia y calidad del producto.

La metodología utilizada en este trabajo fue la observación y documentación de equipamiento y objeto de estudio, así como la documentación o ficha técnica del equipo. Se realizó una entrevista a un especialista de la marca, para valorar la eficiencia del funcionamiento.

PALABRAS CLAVE

Características técnicas, prácticas experimentales, eficiencia, calidad, producto

ABSTRACT

Experimental practice scenarios are important for the training of Gastronomy students, therefore, adequate equipment and equipment is needed to optimize the practice processes in the workshop: a semi-industrial blender is a robust piece of equipment designed to process large quantities of food efficiently in commercial environments such as restaurants, cafes or small food industries. This type of blenders are distinguished by their ability to handle ingredients in large volumes and by their powerful motor that allows you to easily crush, mix and liquefy even hard foods such as ice or fibrous vegetables. Their structure is built with durable materials such as stainless steel, that guarantee resistance and easy cleaning. In addition, its ergonomic design and intuitive controls facilitate continuous use during long periods of work. By incorporating technical features, such as a high-speed blade and multiple speed settings, this blender ensures quick and uniform preparation of various recipes, from starters, soup, sauces and purees, making them an indispensable asset for any commercial kitchen oriented towards efficiency and product quality.

The methodology used in this work was the observation and documentation of equipment and object of study, as well as the documentation or technical sheet of the equipment. An interview was conducted with a brand specialist to assess the efficiency of operation.

KEYWORDS:

Technical characteristics, experimental practices, efficiency, quality, product

ÍNDICE

Autor (a)	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	III
PALABRAS CLAVE	VI
ÍNDICE	VIII
ÍNDICE DE TABLAS	IX
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	XI
1.1. PROBLEMA	XII
1.2. JUSTIFICACIÓN	XII
1.3. OBJETIVOS.....	XIV
1.3.1. Objetivo general	XIV
1.3.2. Objetivos específicos.....	XIV
1.4. METODOLOGÍA	XV
1.4.1. Procedimiento.....	XV
1.4.2. 1. Identificación de necesidades y objetivos específicos.....	XV
1.4.3. Objetivos específicos relacionados:	XV
1.4.4. 2. Investigación y análisis de tendencias tecnológicas.....	XV
1.4.5. Técnicas	XVI
1. Revisión Bibliográfica.....	XVI
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	XVIII
2.1. DEFINICIONES	XVIII
2.2. ANTECEDENTES	XVIII
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS.....	XVIII
3.1. OBJETIVO 1	XX
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	XXI
4.1. CONCLUSIONES	XXI
4.2. RECOMENDACIONES	XXI
BIBLIOGRAFÍA	XXII

ÍNDICE DE TABLAS

Cuadro comparativo de selección de proveedores.....	24
---	----

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Fotografía real de licuadora Kenwood.....	28
Diagrama Instructivo de licuadora Kenwood.....	28
Licuadora línea silver Oster.....	28
Licuadora Ninja multi-velocidades.....	28

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

El objetivo del trabajo es proveer con equipamientos básicos para el desarrollo de prácticas en contextos gastronómicos y minimizar actividades que por sus características son elementales en la elaboración culinaria.

La implementación de las prácticas de laboratorio implica un proceso de enseñanza-aprendizaje facilitado y regulado por el docente, el cual debe organizar temporal y espacialmente ambientes de aprendizaje para ejecutar etapas estrechamente relacionadas que le permitan a los estudiantes, realizar acciones psicomotoras y sociales a través del trabajo colaborativo, establecer comunicación entre las diversas fuentes de información, interactuar con equipos e instrumentos y abordar la solución de los problemas desde un enfoque interdisciplinar-profesional (Edgar Andrés Espinosa-Ríos, et al., 2016)

Las practicas deben responder a la esencia de los aprendizajes y resultados esperados y que tenga una relación coherente con lo mencionado por, se busca que él pueda “comprender” y “aprender”, pero también “hacer” y de “aprender a hacer” (Séré, 2002)

El presente proyecto busca determinar el grado de factibilidad de crear un restaurante folklórico y turístico al mismo tiempo rentable, que además de cubrir la necesidad alimenticia de los turistas locales y nacionales que visiten Guayaquil, brinden una satisfacción rica en cultura y esparcimiento social. Además se espera con la implementación de estrategias, obtener una rentabilidad ascendente en el tiempo basándose en la atención y servicios de calidad, y esperando que el flujo de visitantes del restaurante crezca mensualmente. (mendoza)

Lamentablemente es notorio que en la actualidad no se explota correctamente al componente gastronómico del sector, la difusión es nula y no existe promoción alguna para nuevos turistas potenciales, siendo este factor limitante para el desarrollo socioeconómico de sus pobladores. (Salgado, 2013)

1.1. PROBLEMA

Dada la necesidad de equipamientos multifuncionales que sean factibles para las operaciones de elaboración de alimentos en diferentes sectores, como el doméstico, comercial y profesional, surge la preocupación sobre la eficiencia, versatilidad y durabilidad de los dispositivos utilizados en estas áreas. En particular, las licuadoras, que son herramientas esenciales en la preparación de una amplia variedad de productos, deben cumplir con exigentes requisitos de rendimiento, adaptabilidad a distintas funciones y facilidad de uso.

Actualmente, muchas licuadoras del mercado presentan limitaciones en cuanto a su capacidad para manejar ingredientes duros, su resistencia a un uso constante, o bien, carecen de la flexibilidad necesaria para realizar múltiples funciones, como batir, triturar hielo, hacer sopas o preparar jugos de manera eficiente. Además, algunos modelos no cumplen con las expectativas en cuanto a durabilidad, facilidad de limpieza o integración de tecnologías avanzadas que faciliten su operación.

1.2. JUSTIFICACIÓN

Sugerencia para el primer párrafo. – Justificación desde lo académico

En el contexto actual, la investigación sobre equipamientos multifuncionales, como las licuadoras, cobra gran relevancia tanto desde una perspectiva académica como práctica. En el ámbito académico, los estudios sobre el desarrollo de electrodomésticos buscan optimizar su rendimiento y funcionalidad para mejorar la experiencia del usuario y satisfacer las demandas del mercado. Las licuadoras, como herramientas fundamentales en la elaboración de alimentos, requieren un análisis profundo que permita evaluar su eficiencia, durabilidad y versatilidad.

Desde una perspectiva tecnológica, la evolución de los electrodomésticos multifuncionales, como las licuadoras, está impulsada por la constante innovación en diseño, materiales y tecnología de control. La integración de motores más potentes, sistemas de control digital, pantallas táctiles y conectividad inteligente son algunos de los avances que permiten a estos dispositivos ofrecer un rendimiento superior y mayor versatilidad en su uso. Sin embargo, aún existen retos técnicos relacionados con la durabilidad, la capacidad de procesamiento de ingredientes duros, la eficiencia energética y la facilidad de mantenimiento. Este estudio busca identificar las oportunidades de mejora tecnológica en la licuadora Kenwood, enfocándose en optimizar sus características de rendimiento, automatización y adaptabilidad, lo que permitirá no solo mejorar su funcionalidad, sino también facilitar su integración con las tendencias tecnológicas emergentes en el mercado de electrodomésticos.

Este estudio sobre la licuadora Kenwood se alinea directamente con la línea de investigación institucional enfocada en la optimización de productos tecnológicos para el consumo cotidiano y profesional. En particular, aborda áreas clave como la innovación en electrodomésticos, la eficiencia energética y la mejora continua en el diseño de equipos multifuncionales. La institución promueve el desarrollo de soluciones tecnológicas que no solo respondan a las necesidades del mercado, sino que también estén orientadas hacia la sostenibilidad y la accesibilidad, principios que se reflejan en las propuestas de mejora de este proyecto. Al estudiar las características técnicas y el rendimiento de la licuadora Kenwood, este trabajo contribuye a la línea de investigación institucional, buscando nuevas alternativas para mejorar la calidad y funcionalidad de los productos tecnológicos que impactan directamente en el bienestar y la productividad de los usuarios. Además, refuerza la capacidad de la institución para generar conocimiento aplicado en áreas clave como la ingeniería de productos y el diseño de dispositivos electrónicos.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

Analizar y evaluar las características, el rendimiento y la funcionalidad de la licuadora Kenwood Blender en el contexto de su uso en aplicaciones domésticas y profesionales, con el fin de determinar su eficiencia, durabilidad y la capacidad de satisfacer las necesidades de los consumidores en términos de versatilidad, potencia y facilidad de uso.

1.3.2. Objetivos específicos

Analizar las características técnicas de la licuadora Kenwood, como la potencia del motor, las velocidades, las cuchillas y la capacidad del vaso.

Evaluar el rendimiento de la licuadora en distintas funciones, como hacer batidos, triturar hielo y preparar sopas o salsas.

Examinar la durabilidad y eficiencia energética de la licuadora Kenwood en condiciones de uso frecuente.

1.4. METODOLOGÍA

1.4.1. Procedimiento

El procedimiento para ejecutar la propuesta de mejora de la licuadora Kenwood se llevará a cabo a través de una serie de pasos estructurados que están alineados con los objetivos específicos establecidos en la propuesta. A continuación, se detallan las fases principales del procedimiento que guiarán la investigación y desarrollo de las mejoras propuestas:

1.4.2. 1. Identificación de necesidades y objetivos específicos

Descripción: En esta primera fase se realizará un análisis exhaustivo de las características actuales de la licuadora Kenwood, identificando sus fortalezas y áreas de mejora. Esto se logrará mediante la revisión de literatura, análisis de productos existentes, y encuestas a usuarios actuales de la licuadora.

1.4.3. Objetivos específicos relacionados:

- Analizar las características técnicas y funcionales actuales de la licuadora Kenwood.
- Identificar las necesidades y preferencias de los usuarios en relación con el uso de licuadoras profesionales y domésticas.

1.4.4. 2. Investigación y análisis de tendencias tecnológicas

Descripción: Esta fase consistirá en investigar las tendencias actuales en tecnología de licuadoras, enfocándose en avances como la integración de motores más eficientes, pantallas táctiles, conectividad inteligente, y materiales de alto rendimiento. Se evaluarán los avances tecnológicos y su viabilidad en la mejora de la licuadora Kenwood.

1.4.5. Técnicas

A continuación, se describen las técnicas utilizadas en el proyecto para mejorar el rendimiento y la funcionalidad de la licuadora Kenwood, explicando su fundamentación y su aplicación específica dentro del proceso de investigación y desarrollo.

1. Revisión Bibliográfica

- 2. Fundamentación de la técnica:** La revisión bibliográfica es un proceso de recopilación y análisis de información de fuentes académicas, científicas y técnicas relacionadas con el tema de estudio. Según Creswell (2014), la revisión bibliográfica permite contextualizar el estudio, identificar el estado del arte y proporcionar una base sólida para la formulación de hipótesis y diseño de investigaciones.
- 3. Motivo para utilizarla:** Esta técnica fue esencial para comprender las tendencias actuales en tecnología de licuadoras, los avances en materiales y la integración de tecnologías inteligentes. Ayudó a establecer una base teórica sólida para las mejoras propuestas y a identificar áreas donde la licuadora Kenwood podría optimizarse.
- 4. Aplicación en el proyecto:** Se aplicó en la fase inicial del proyecto, durante la recopilación de información sobre las licuadoras existentes, sus características técnicas y las innovaciones más recientes en la industria de electrodomésticos.

4.1.1 Métodos

A continuación, se detallan los métodos utilizados en el proyecto para mejorar la licuadora Kenwood, explicando su fundamentación, motivo de uso y aplicación dentro del proceso de investigación y desarrollo

1. Método Experimental

- **Fundamentación del procedimiento:** El método experimental se basa en la manipulación de variables independientes para observar su efecto en variables dependientes bajo condiciones controladas. Según Kerlinger (1973), este método es fundamental para validar hipótesis científicas y medir el impacto de las modificaciones propuestas de manera objetiva.
- **Motivo para utilizarlo:** Se utilizó el método experimental para evaluar las mejoras propuestas en la licuadora Kenwood, como la optimización de la potencia del motor, el rediseño de las cuchillas y la integración de nuevas tecnologías. Este método permite obtener datos cuantitativos sobre el rendimiento del producto tras realizar las modificaciones y verificar si se alcanzan los objetivos establecidos.
- **Aplicación en el proyecto:** Se aplicó en la fase de pruebas de rendimiento, donde se sometió la licuadora mejorada a diversas condiciones de uso para medir su eficiencia, durabilidad, capacidad de trituración y consumo energético. Las variables experimentales fueron cuidadosamente controladas para asegurar la validez de los resultados obtenidos.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIONES

Las licuadoras son electrodomésticos de cocina diseñados para procesar, triturar y mezclar diversos ingredientes con el fin de obtener mezclas homogéneas, generalmente líquidos o semilíquidos, como jugos, batidos, salsas y sopas. Su funcionamiento principal se basa en un motor eléctrico que impulsa las cuchillas a alta velocidad, lo que permite descomponer los ingredientes sólidos en partículas más pequeñas y crear una mezcla uniforme. (katz, 2013)

2.2. ANTECEDENTES

Se realizado una minuciosa indagación sobre los temas de investigación ya realizados y existen informes que guardan estrecha relación con las variables expuestas en este trabajo investigativo:

Realizar un estudio de las tradiciones culinarias dentro del Cantón Ambato, el reconocer si vale la pena mantener nuestra historia, nuestras raíces y no dejar que muera nuestra gastronomía ancestral ayuda a contribuir al rescate de nuestra identidad. Es indispensable recuperar y preservar el valor de la gastronomía ancestral que el cantón Ambato posee, ya que de esta manera se ayudará al desarrollo del Turismo Cultural (carrasco, 2013)

2.3. TRABAJOS RELACIONADOS

Se realiza otro estudio hablando sobre que significa la innovación gastronómica: “La innovación gastronómica como aporte al desempeño en los deportistas de alto rendimiento en el Perú”, en este estudio nos explica que la Innovación gastronómica analiza las tendencias y formas de optimizar la presentación y preparación (antes, durante y última etapa) de cada platillo. Donde se busca transformar cada ingrediente y poder generar una buena relación y armonía culinaria junto con otros productos. De esta manera puede utilizarse tanto como para restaurantes exigentes, así como para pequeños emprendedores gastronómicos que buscan mejorar su calidad ampliando sus conocimientos,

aprendiendo nuevas técnicas y buscando el confort y la satisfacción entera de su cliente (Marino, 2020)

El estudio de la innovación es importante debido a que aporta en todos sus aspectos, al sector empresarial, turismo, alimentación entre otros. Para ello hemos investigado, la definición del término innovación en “Estudio De Los Ingredientes De La Gastronomía Típica De La Provincia Del Guayas, Para Su Innovación En El Mercado”. La introducción de un producto relativamente nuevo para su mercado o un producto de mayor calidad que los anteriores, la incursión de nuevos procesos y métodos de elaboración para cierto sector de la industria, el uso de nuevos proveedores o simplemente nuevas estrategias para competir frente a sus competidores. La Innovación termina con las obsoletas formas de hacer las cosas y ayuda para generar nuevas ideas que beneficiarán a un emprendimiento o pueblo en general, gracias a la innovación se eliminan paradigmas. (torres, 2020)

Sin embargo, al revisar la literatura disponible, se observa que no se han realizado investigaciones similares en la ciudad Bahía de Caráquez o en otras áreas de la provincia, lo que resalta la necesidad de explorar este tema de manera más profunda y en el contexto local. Este trabajo, por lo tanto, tiene la intención de llenar este vacío, contribuyendo a la comprensión de la Gastronomía en Manabí, y proporcionando datos y perspectivas que podrían ser útiles para futuros estudios en otros cantones de la provincia.

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

En este capítulo se presentan las **propuestas de mejora** para la licuadora Kenwood, con el objetivo de optimizar su desempeño, aumentar su competitividad en el mercado y mejorar la experiencia del usuario. Las principales áreas de enfoque son:

1. **Optimización del rendimiento y durabilidad:** Mejorar los componentes internos como el motor y las cuchillas para aumentar la resistencia y durabilidad de la licuadora, permitiendo un rendimiento más eficiente y prolongado, especialmente en usos intensivos.
2. **Diversificación de tamaños y capacidades:** Ampliar la gama de tamaños de vasos disponibles (1.5L, 2L, 3L) para ofrecer opciones más versátiles tanto para uso doméstico como profesional, atendiendo las distintas necesidades de los usuarios.

3.1. OBJETIVO 1

Específicos

- **Analizar las características técnicas** de la licuadora Kenwood, como la potencia del motor, las velocidades, las cuchillas y la capacidad del vaso.
- **Identificar las necesidades y preferencias** de los usuarios en relación con el uso de las licuadoras profesionales domésticas.

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

En comparación con otras marcas del mercado, Kenwood se posiciona favorablemente en términos de calidad y rendimiento, aunque algunos usuarios pueden encontrar otras opciones más específicas para necesidades profesionales muy especializadas. En general, la licuadora Kenwood representa una excelente opción para quienes buscan una herramienta confiable, eficiente y fácil de usar en la cocina.

Sus características técnicas, como el potente motor, múltiples velocidades y facilidad de uso, permiten realizar una amplia variedad de tareas con resultados consistentes y satisfactorios. Además, la marca ha logrado mantener un buen equilibrio entre rendimiento y diseño, facilitando la limpieza y ofreciendo una experiencia cómoda para el usuario.

4.2. RECOMENDACIONES

Optimización de la durabilidad: Aunque la licuadora Kenwood es conocida por su resistencia, se recomienda mantenerla limpia y libre de residuos después de cada uso. Esto ayudará a alargar la vida útil de las piezas, especialmente el motor y las cuchillas.

Mejorar el diseño de algunos modelos: Algunos usuarios podrían sugerir una mayor variedad de tamaños de vasos o la adición de características como una tapa hermética más eficiente para evitar derrames. Mejorar estos detalles podría hacer que la licuadora sea aún más conveniente para el uso profesional.

BIBLIOGRAFÍA

- carrasco, e. a. (2013). “EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA.”
<https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/8721c9ff-102c-4126-88b2-c94302d1aa8a/content>, 11 .
- Edgar Andrés Espinosa-Ríos, et al. (2016). Las prácticas de laboratorio: una estrategia didáctica en la construcción de conocimiento científico escolar. *Universidad Libre*, 12(1), 266-281.
<https://doi.org/https://www.redalyc.org/journal/2654/265447025017/html/>
- katz, s. (2013). . *Manual de electrodomésticos de cocina*. . Editorial Gastronómica.
- Marino, P. (2020). “La innovacion gastronomica como aporte al desempeño en los deportista de alto rendimiento en el peru.
- mendoza, l. (s.f.).
<https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ecc840b6-7580-43a4-8498-40bdfc5c5625/content>.
- mendoza, l. (s.f.).
<https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ecc840b6-7580-43a4-8498-40bdfc5c5625/content>.
<https://doi.org/https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ecc840b6-7580-43a4-8498-40bdfc5c5625/content>
- Salgado, D. J. (2013). “LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL.”
<https://doi.org/https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ff3ddb97-4123-4103-8593-8778f2ea3249/content>
- Séré, M.-G. (2002). “La enseñanza en el laboratorio. ¿Qué podemos aprender en términos de conocimiento práctico y de actitudes hacia la ciencia?”. Enseñanza de las Ciencias. *Investigación y experiencias didácticas*,

20(3),

357-68,.

<https://doi.org/https://raco.cat/index.php/Ensenanza/article/view/21824>.

torres. (2020). Estudio De Los Ingredientes De La Gastronomía.

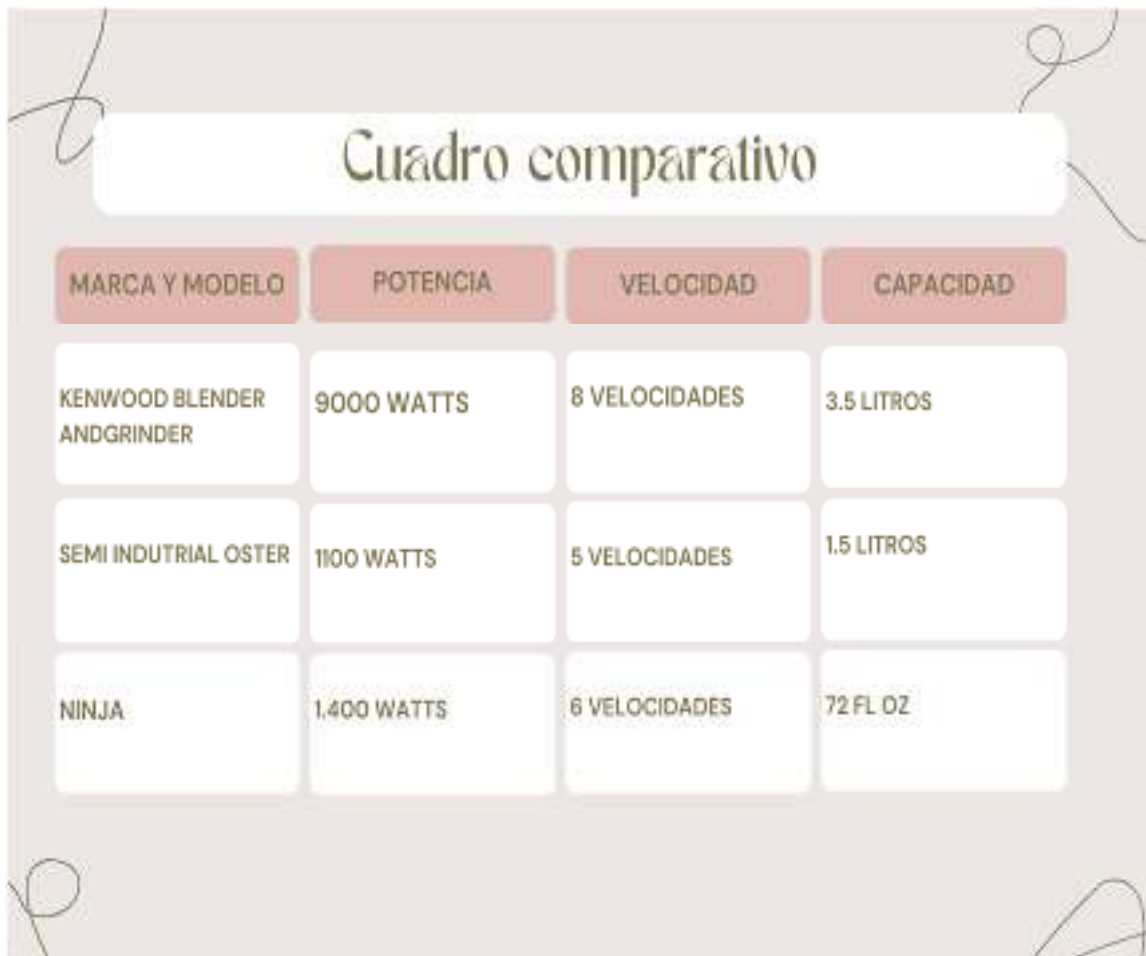
[https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/169336d2-7f81-](https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/169336d2-7f81-4025-a1a6-94bee5aab8ec/content)

[4025-a1a6-94bee5aab8ec/content](https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/169336d2-7f81-4025-a1a6-94bee5aab8ec/content).

ANEXOS

Anexo 1.

Cuadro comparativo de selección de proveedores



MARCA Y MODELO	POTENCIA	VELOCIDAD	CAPACIDAD
KENWOOD BLENDER ANDGRINDER	9000 WATTS	8 VELOCIDADES	3.5 LITROS
SEMI INDUSTRIAL OSTER	1100 WATTS	5 VELOCIDADES	1.5 LITROS
NINJA	1,400 WATTS	6 VELOCIDADES	72 FL OZ

Anexo 2.

Proformas de entidades comerciales en la ciudad de Santo Domingo



PRESUPUESTO
Nº: 00012345
15/11/2024

DATOS DEL CLIENTE: ELIANA NICOLE IBARRA

DESCRIPCIÓN	PRECIO
KENWOOD BLENDER ANDGRINDER Con 9000 watts y 8 velocidades. Su vaso de 3.5L de policarbonato irrompible. Su función de pulso rápido y lento Sus cuchillas de acero inoxidable	126.99
TOTAL	126.99

Tiempo estimado del trabajo: _____
Forma de pago: Efectivo

SANTO DOMINGO DE LOS COLORADO

Anexo 3.

Proforma realizada en Almacenes Montero

TIENDA ALMACENES MONTERO



Cotización

Fecha:	10/ 09 / 24
--------	-------------

Producto	Cantidad	Precio unitario	Total
Ninja Licuadora 1400 Watts Bn805a Capacidad total; 72 fl oz Potencia 1.400 W Voltaje 120V Material de la jarra Plástico	1	429.00	429.00
Subtotal			429.00
Impuestos			N/A
Total			429.00

Anexo 4.

Proforma en almacenes La Ganga



Cotización

TIENDA ALMACEN LA GANGA

Fecha: 22/ 10 / 24

Producto	Cantidad	Precio unitario	Total
licuadora semi industrial Oster ESPECIFICACIONES TECNICAS: MODELO. CLASICA INDUSTRIAL MOTOR CON TECNOLOGIA REVERSIBLE VASO DE VIDRIO DE 1.5 LITROS	1	140.00	140.00
Subtotal			140.00
Impuestos			N/A
Total			140.00

 PASEO SHOPING BAHIA DE CARAQUEZ

Diagrama instructivo de licuadora

Kenwood



Fotografía real de la licuadora Kenwood



Licuadora línea silver Oster



Licuadora Ninja multi-velocidades

