



UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ

Título:

**IMPLEMENTACION DEL TALLER/LABORATORIO #2, COCINA
ECUATORIANA". DISEÑO Y MONTAJE DEL EQUIPAMIENTO
PLANCHA/GRILL FUNCIONALIDAD SEGÚN PRINCIPIOS BÁSICOS DE
COCINA**

MARÍA JOSÉ ESTRADA DEMERA

Tutor(a)

Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda PhD.

Unidad Académica

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía.

Bahía de Caráquez, diciembre del 2024.

CERTIFICACION DEL TUTOR

Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda PhD; 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: **"IMPLEMENTACION DEL TALLER/LABORATORIO #2, COCINA ECUATORIANA". DISEÑO Y MONTAJE DEL EQUIPAMIENTO PLANCHA/GRILL FUNCIONALIDAD SEGÚN PRINCIPIOS BÁSICOS DE COCINA**" 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):

MARÍA JOSÉ ESTRADA DEMERA

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, diciembre del 2024.

Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda PhD

TUTOR(A)

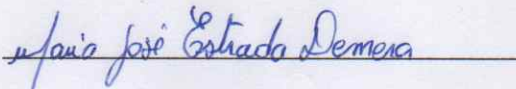
DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien(es) suscribe(n) la presente:

MARÍA JOSÉ ESTRADA DEMERA ,

Estudiante(s) de la Carrera de **Tecnología Superior en Gastronomía**, declaro(amos) bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **"IMPLEMENTACION DEL TALLER/LABORATORIO #2, COCINA ECUATORIANA". DISEÑO Y MONTAJE DEL EQUIPAMIENTO PLANCHA/GRILL FUNCIONALIDAD SEGÚN PRINCIPIOS BÁSICOS DE COCINA"**, previa a la obtención del Título de Digite el título., 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, diciembre del 2024



MARÍA JOSÉ ESTRADA DEMERA



APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: "IMPLEMENTACION DEL TALLER/LABORATORIO #2, COCINA ECUATORIANA". DISEÑO Y MONTAJE DEL EQUIPAMIENTO PLANCHA/GRILL FUNCIONALIDAD SEGÚN PRINCIPIOS BÁSICOS DE COCINA" de su(s) autor(es): MARÍA JOSÉ ESTRADA DEMERA , de la Carrera "**Tecnología Superior en Gastronomía**", y como Tutor(a) del Trabajo el/la Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda PhD.

Bahía de Caráquez, diciembre del 2024

Dr. Eduardo Caicedo Coello

DECANO(A)

Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda PhD

TUTOR(A)

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E. Ana Isabel Zambrano Loor.

SECRETARIA(O)

AGRADECIMIENTO

Agradezco gracias por darme sabiduría y brindarme la oportunidad de realizar este proyecto bien de la comunidad educativa así mismo agradezco por todos por todos los conocimientos y alcances que nos da para comprender también agradezco a mi madre señora Bárbara Oralia Demera a mi esposo señor Fernando Andrés Figueroa Zambrano por hacerme comprender que tengo capacidades y habilidades que llevan tiempo que es un proceso para descubrir diferentes destrezas.

A mis hijas Ana Bárbara Figueroa Estrada Ainoha kasiana Figueroa Estrada por su comprensión por ese impulso que como madre siempre se necesita a mis hermanos Lic. Ana Milena Pisco Demera Ing. Víctor Gabriel Pisco Demera

Por colaborar con sus conocimientos y apoyo incondicional como familia se los agradezco de todo corazón

MARÍA JOSÉ ESTRADA DEMERA

DEDICATORIA

Este proyecto va dedicado especialmente a todas las personas que me ayudaron en el desarrollo de este y me dijeron que no me dé por vencida para terminar el proceso lo cual parece algo imposible agradezco especialmente a mi madre hermanos esposo e hija que siempre me dieron el impulso cuando yo sentía desmayar y es ahora que tengo el fruto de todo mi esfuerzo gracias por ser ese apoyo fundamental en mi vida

MARÍA JOSÉ ESTRADA DEMERA

RESUMEN

Los ambientes de aprendizaje son esencial en el desarrollo intelectual, cognoscitivo de los estudiantes en la educación superior, por ello los escenarios de prácticas de laboratorios/talleres, son de vital importancia para la creatividad y autonomía en los futuros tecnólogos.

El equipamiento, los medios didácticos y la experticia de los profesores son indispensable para desarrollar con efectividad una clase práctica, los equipos la tecnología y la metodología, alineados a los objetivos, son el éxito del desarrollo de un ejercicio práctico de laboratorio. Dada la presente necesidad de montar el equipamiento adecuado del laboratorio taller de cocina, se planteó el montaje y posterior equipamiento de la plancha y el grill a instalarse en la estructura metálica funcional para la adaptación, que cumpla con los requerimientos básicos para la enseñanza y práctica. El trabajo es de tipo experimental, se utilizó la observación y recolección de elementos económicos y cualitativos de calidad para obtener materiales de calidad y precios que se adapten a los presupuestos, la supervisión y control de la fabricación y puesta en marcha fue análisis permanente para lograr el objetivo del trabajo.

PALABRAS CLAVE

Diseño, quemadores, grill, cocina magistral. Equipamiento, funcionalidad.

ABSTRACT

Learning environments are essential in the intellectual and cognitive development of students in higher education, so laboratory/workshop practice scenarios are of vital importance for creativity and autonomy in future technologists.

The equipment, didactic means and expertise of the teachers are essential to effectively develop a practical class, the equipment, technology and methodology, aligned with the objectives, are the success of the development of a practical laboratory exercise. laboratory Given the present need to assemble the appropriate equipment for the kitchen workshop laboratory, the assembly and subsequent equipment of the griddle and grill was proposed to be installed in the functional metal structure for the adaptation, which meets the basic requirements for teaching and práctica. The work is experimental, the observation and collection of economic and qualitative elements of quality was used to obtain quality materials and prices that adapt to budgets, the supervision and control of the manufacture and start-up was a permanent analysis to achieve the objective of the work.

KEYWORDS

Design, burners, grill, masterful kitchen. Equipment, functionality

ÍNDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR	1
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	2
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	3
DEDICATORIA.....	5
RESUMEN	6
ABSTRACT	7
KEYWORDS	7
ÍNDICE.....	8
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	1
1.1. TITULO	1
1.2. INTRODUCCION	1
1.4. JUSTIFICACIÓN.....	3
1.5. OBJETIVOS.....	4
1.5.1. Objetivo general	4
1.5.2. Objetivos específicos	4
1.5.3. METODOLOGÍA.....	4
• Procedimiento	4
• Técnicas.....	4
1.5.3. Métodos	6
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	7
2.1. DEFINICIONES	7
2.2. ANTECEDENTES.....	7
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS.....	9
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA	14
3.1. OBJETIVO 1	14
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	15
4.1. CONCLUSIONES	15
4.2. RECOMENDACIONES.....	15
BIBLIOGRAFÍA	16
ANEXO	18

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1. TITULO

“Implementación del taller/laboratorio #2, cocina ecuatoriana”. Diseño y montaje del equipamiento plancha/grill funcionalidad según principios básicos de cocina

1.2. INTRODUCCION

La implementación de un taller o laboratorio especializado en cocina ecuatoriana es esencial para proporcionar una formación práctica integral a los estudiantes de gastronomía. En este contexto, el diseño y montaje de una plancha/grill funcional es crucial para la enseñanza efectiva de las técnicas básicas de cocina. La calidad del equipo influye significativamente en el aprendizaje práctico, ya que permite a los estudiantes aplicar principios culinarios en un entorno controlado y profesional (Gómez & Hernández, 2021).

El plancha/grill es una herramienta clave en la cocina que permite la preparación de una variedad de alimentos mediante métodos de cocción directos. Su diseño debe alinearse con los principios básicos de cocina, como el control de temperatura y la distribución uniforme del calor, para garantizar resultados consistentes y de alta calidad (Martínez, 2020). La integración de estos principios en el diseño de la plancha/grill no solo mejora la eficacia del proceso de cocción, sino que también facilita la enseñanza de técnicas culinarias específicas de la cocina ecuatoriana

Investigaciones recientes han resaltado la importancia de adaptar el equipamiento a las necesidades educativas y culturales. Un estudio de Fernández y López (2022) muestra que la modernización de equipos en laboratorios de cocina no solo mejora la calidad del aprendizaje, sino que también prepara a los estudiantes para enfrentar los retos del entorno profesional de manera más efectiva. Esta tendencia hacia la mejora continua del equipamiento educativo es fundamental para mantener la relevancia y la calidad en la formación culinaria. Investigaciones recientes han resaltado la importancia de adaptar el equipamiento a las necesidades educativas y culturales. Un estudio

de Fernández y López (2022) muestra que la modernización de equipos en laboratorios de cocina no solo mejora la calidad del aprendizaje, sino que también prepara a los estudiantes para enfrentar los retos del entorno profesional de manera más efectiva. Esta tendencia hacia la mejora continua del equipamiento educativo es fundamental para mantener la relevancia y la calidad en la formación culinaria. Este proyecto está estrechamente vinculado a la carrera de gastronomía y tecnología de alimentos, donde el manejo de equipos especializados es fundamental para la formación de chefs competentes y técnicos en la industria alimentaria. La implementación de una plancha/grill funcional en el laboratorio de cocina ecuatoriana representa un avance en la calidad educativa y en la preparación técnica de los estudiantes, alineándose con las necesidades del mercado laboral actual (Sánchez & Rodríguez, 2023).

1.3. PROBLEMA

Escasez de espacios adecuados y especializados para practicas experimentales. Se requiere la necesidad de implementar un laboratorio/taller de cocina.

1.4. JUSTIFICACIÓN

Dada a la necesidad de implementar un taller donde se realice la didáctica de manera teórico-práctica y se implemente la metodología aprender haciendo.

Teniendo en cuenta el adelanto tecnológico de los espacios de aprendizaje se requiere de equipos y equipamientos modernos que se puedan realizar las actividades con el menor riesgo laboral, minimizando así los accidentes laborales, además de disminuir la fatiga y aumentar la productividad del operador o del cocinero.

Dada a la necesidad de implementar un taller donde se realice la didáctica de manera teórico-práctica y se implemente la metodología aprender haciendo.

Teniendo en cuenta el adelanto tecnológico de los espacios de aprendizaje se requiere de equipos y equipamientos modernos que se pueda realizar las actividades con el menor riesgo laboral, minimizando así los accidentes laborales, además de disminuir la fatiga y aumentar la productividad del operador o del cocinero.

El proyecto integrador tiene como finalidad gestionar los espacios de aprendizaje de manera adecuada y factible, donde los estudiantes puedan desarrollar de manera eficiente sus prácticas experimentales, el proyecto antes mencionado tiene una estrecha relación con la línea de investigación "Educación y nuevos escenarios de la formación profesional" donde se garantiza un escenario educativo con calidad tecnológica, didáctica y mejora de los procesos de enseñanza, cuya finalidad es la formación integral del estudiante.

1.5. OBJETIVOS

1.5.1. Objetivo general

Desarrollar e implementar un taller/laboratorio especializado en cocina ecuatoriana mediante el diseño y montaje de una plancha/grill funcional que cumpla con los principios básicos de cocina, con el fin de proporcionar un entorno educativo que mejore la formación práctica de los estudiantes en técnicas culinarias específicas.

1.5.2. Objetivos específicos

1. Evaluación de factibilidad de materiales, materias primas y mano de obra
2. Establecer proformas de proveedores
3. Selección de proveedores (costos-beneficios)
4. Adquisición de los materiales según costos beneficios teniendo en cuenta la calidad y factibilidad económica del recurso
5. Adecuación y acoplamiento de piezas y partes en la estructura considerando dimensiones y funcionalidad
6. Evaluación y prueba de funcionamiento
7. Puesta en marcha

1.5.3. METODOLOGÍA

- **Procedimiento**

Se tomó como partida selección y adquisición de materiales de construcción de alta calidad y durabilidad, para el diseño y montaje par el equipamiento de plancha/grill de la cocina funcional, en la cual se realizó una investigación de costos que se adapte al presupuesto y se visitó varios proveedores especializados en la temática.

- **Técnicas**

Análisis de factibilidad: Fundamentación de la técnica: El análisis de factibilidad es una técnica empleada para evaluar la viabilidad de un proyecto en términos de recursos materiales, financieros y humanos. Según Pérez (2018),

esta técnica es esencial para identificar posibles obstáculos y oportunidades antes de la implementación del proyecto.

Proformas de proveedores: Fundamentación de la técnica: La elaboración de proformas es una técnica utilizada para obtener cotizaciones detalladas de los proveedores, lo que permite comparar precios y condiciones de venta. Martínez (2017) sostiene que esta técnica es crucial para la selección de proveedores basada en costos y beneficios.

Se aplicó durante la etapa de selección de proveedores para asegurar que se obtuvieran las mejores ofertas en términos de costo y calidad.

Análisis de costos-beneficios: Fundamentación de la técnica: El análisis de costos-beneficios permite evaluar la relación entre los costos y los beneficios de diferentes opciones, ayudando a tomar decisiones informadas sobre la adquisición de materiales. Según Gómez (2019), este análisis es fundamental para asegurar la eficiencia en el uso de los recursos. Se utilizó durante la selección y adquisición de materiales para garantizar que se utilizó durante la selección y adquisición de materiales para garantizar que se obtuvieran materiales de alta calidad a precios razonables.

Ensamblaje y acoplamiento: Fundamentación de la técnica: El ensamblaje y acoplamiento de piezas es una técnica de ingeniería que asegura que las diferentes partes de un equipo se integren correctamente. Rodríguez (2020) indica que esta técnica es crucial para garantizar la funcionalidad y seguridad del equipo. Se aplicó durante la fase de adecuación y acoplamiento de piezas y partes en la estructura de la plancha/grill.

Pruebas de funcionamiento: Fundamentación de la técnica: Las pruebas de funcionamiento son esenciales para verificar que el equipo opere según lo previsto. Fernández (2021) argumenta que esta técnica permite identificar y corregir fallos antes de la puesta en marcha. Se utilizó en la etapa de evaluación y prueba de funcionamiento de la plancha/grill.

Implementación: Fundamentación de la técnica: La implementación es el proceso final de poner en operación un sistema o equipo. Según López (2018), esta técnica es clave para asegurar que el proyecto se complete de manera efectiva y esté listo para su uso. Se utilizó en la etapa de puesta en marcha de la plancha/grill.

Implementación: Fundamentación de la técnica: La implementación es el proceso final de poner en operación un sistema o equipo. Según López (2018), esta técnica es clave para asegurar que el proyecto se complete de manera efectiva y esté listo para su uso. Se utilizó en la etapa de puesta en marcha de la plancha/grill.

1.5.3. Métodos

Método comparativo. La comparación constante, el proceso de análisis cualitativo consiste en examinar los datos existentes y realizar una codificación cualitativa para generar teorías a partir de la investigación. (Stewart, s.f.).

Método Experimental. Realización de experimentos para probar la eficacia y seguridad de la estructura y los equipos instalados, ajustando los diseños según sea necesario (García, 2015).

Se utilizó para comparar precios calidades de diferentes proveedores y seleccionar el más efectivo que garantice la calidad y funcionalidad del objeto de estudio.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIONES

El proceso formativo gastronómico no dista de otras categorías, desde el conductismo al constructivismo, en el confluyen metodologías cada vez más diversas que facilitan el proceso de aprendizaje mediante la entrega de los contenidos, el marco de cualificaciones técnico profesionales, los centros de formación técnica y los institutos profesionales se configuran en currículos que pretenden perfilar un sentido e identidad a los niveles o a las áreas de gastronomía, por lo general se plantean programas estandarizados que tienen como objetivo concretar competencias en virtud de un perfil de egreso que sea compatible con el mercado gastronómico (Herrera, 2024)

La formación gastronómica es una ventana de aprendizaje y experiencias que amplifica los sentidos del sabor, la creatividad y sobre todo la educación alimentaria nutricional para la vida, es por eso que los entornos de aprendizaje deben responder a las necesidades de una formación integral, cómoda y que se adapte a las exigencias de aprendizajes idóneos. Los espacios de aprendizaje y las formas de organización de la enseñanza: una caracterización desde la subjetividad.

2.2. ANTECEDENTES

La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM) es una institución de educación superior ubicada en la ciudad de Manta, Ecuador. Fundada en 1985, la ULEAM se ha destacado por su compromiso con la excelencia académica y la formación integral de sus estudiantes. La universidad ofrece una amplia gama de programas académicos que incluyen carreras de pregrado, posgrado, y educación continua en diversas áreas del conocimiento (ULEAM, 2020).

La Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas es una de las unidades académicas más reconocidas de la ULEAM, ofreciendo programas especializados en administración, economía, y contabilidad. Además, la universidad cuenta con modernas instalaciones y laboratorios equipados para

prácticas académicas, lo que facilita el aprendizaje práctico de los estudiantes (ULEAM, 2021).

En el ámbito de la gastronomía, la ULEAM ha desarrollado programas que combinan la teoría y la práctica, permitiendo a los estudiantes adquirir competencias esenciales en técnicas culinarias y gestión de servicios de alimentos. El compromiso de la universidad con la calidad educativa y la innovación ha sido fundamental para la implementación de proyectos que buscan mejorar las infraestructuras y los recursos disponibles para los estudiantes de gastronomía (ULEAM, 2019).

Antes de la ejecución del proyecto "Implementación del taller/laboratorio #2, Cocina Ecuatoriana: Diseño y montaje del equipamiento plancha/grill funcionalidad según principios básicos de cocina", la ULEAM ya había iniciado esfuerzos significativos en la mejora de sus instalaciones de cocina. Los talleres y laboratorios de cocina existentes fueron equipados con herramientas y equipos básicos, permitiendo a los estudiantes realizar prácticas culinarias fundamentales.

Se realizaron proyectos de mejora continua en los laboratorios de cocina, incluyendo la actualización de equipos y la incorporación de tecnologías modernas. Sin embargo, la creciente demanda y la evolución de las técnicas culinarias requerían un enfoque más especializado y la implementación de equipos que cumplieran con estándares profesionales para la preparación de alimentos, específicamente en el ámbito de la cocina ecuatoriana (García, 2018).

Además, se llevaron a cabo diversas actividades académicas y prácticas con el objetivo de fortalecer las competencias de los estudiantes en técnicas de cocina tradicional y contemporánea. Estas actividades incluían talleres, seminarios, y cursos cortos impartidos por chefs profesionales y expertos en gastronomía (Rodríguez, 2017).

El proyecto propuesto surgió como una respuesta a la necesidad de proporcionar un entorno educativo más adecuado y especializado que permitiera a los estudiantes adquirir habilidades prácticas avanzadas en la preparación de

alimentos típicos de la cocina ecuatoriana. El diseño y montaje de una plancha/grill funcional fue identificado como un componente crucial para alcanzar este objetivo, asegurando que los estudiantes pudieran practicar y perfeccionar técnicas específicas bajo condiciones similares a las de un entorno profesional (Martínez, 2019).

2.3. TRABAJOS RELACIONADOS

La implementación de talleres y laboratorios de cocina ha sido un enfoque popular en la educación culinaria a nivel mundial. Por ejemplo, en Europa, un estudio realizado en la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo en Italia se centró en la integración de técnicas modernas de cocina en un entorno académico, proporcionando a los estudiantes un espacio práctico para aplicar conocimientos teóricos (Rodríguez, 2020). Asimismo, en Asia, la Universidad de Gastronomía de Japón implementó un laboratorio de cocina que incorpora principios de sostenibilidad y eficiencia energética, promoviendo prácticas culinarias responsables y tecnológicamente avanzadas (Tanaka & Nakamura, 2019).

En América, diversos países han desarrollado proyectos similares para la enseñanza de la cocina. En México, la Universidad del Claustro de Sor Juana ha llevado a cabo la creación de talleres de cocina que combinan la gastronomía tradicional mexicana con técnicas culinarias contemporáneas, proporcionando a los estudiantes un entorno de aprendizaje integral (García & López, 2018). Por otro lado, en Brasil, la Universidad de São Paulo implementó un laboratorio de cocina enfocado en la investigación de la culinaria regional brasileña y la innovación gastronómica, con el objetivo de preservar y modernizar las tradiciones culinarias del país (Silva & Oliveira, 2017).

En Ecuador, la creación de talleres y laboratorios de cocina también ha sido una iniciativa presente en varias provincias. Por ejemplo, en la provincia de Pichincha, la Universidad de las Américas (UDLA) desarrolló un laboratorio de cocina enfocado en la gastronomía ecuatoriana, donde los estudiantes tienen la oportunidad de experimentar con ingredientes locales y técnicas tradicionales bajo un enfoque académico y práctico (Mendoza, 2019). Esta iniciativa ha

permitido una mayor comprensión y valorización de la cocina ecuatoriana, tanto a nivel nacional como internacional. En la provincia de Manabí, no se han encontrado registros de trabajos previos específicos que se centren en la implementación de talleres o laboratorios de cocina en otros cantones. Según la revisión de la literatura realizada, este proyecto sería pionero en la provincia. La falta de iniciativas similares resalta la importancia y el impacto potencial del proyecto "IMPLEMENTACIÓN DEL TALLER/LABORATORIO #2, COCINA ECUATORIANA" en el cantón de Manabí, ya que contribuirá significativamente al desarrollo y promoción de la gastronomía local.

**ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD PARA LA EVALUACIÓN DE
PROVEEDORES QUE SE ADAPTEN A LOS PRESUPUESTOS Y
CALIDADES ESTABLECIDAS**

Proforma 1: Cocina Industrial Quito S.A.

Descripción:

- Dimensiones de la Plancha: 60x90 cm
- Material de la Plancha: Hierro fundido
- Potencia de la Plancha: 5 kW

Detalles del Presupuesto:

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Cocina Industrial Modelo A	unidad	1	\$1,000	\$1.000
Flete y Montaje	servicio	1	\$150	\$150
Subtotal	-	-	-	\$1.150

Proforma 2: Equipos Gastronómicos Guayaquil

Descripción:

- Dimensiones de la Plancha: 70x100 cm
- Material de la Plancha: Acero al carbono
- Potencia de la Plancha: 6 Kw

Detalles del Presupuesto:

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	DE	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Cocina Industrial Modelo B	unidad		1	\$900	\$900
Flete y Montaje	servicio		1	\$200	\$200
Subtotal	-		-	-	\$1,100

Proforma 3: Cocina Profesional Santo Domingo**Descripción:**

- Dimensiones de la Plancha: 65x95 cm
- Material de la Plancha: Hierro fundido
- Potencia de la Plancha: 5.5 kW

Detalles del Presupuesto:

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	DE	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Cocina Industrial Modelo C	unidad		1	\$600	\$600
Flete y Montaje	servicio		1	\$100	\$100
Subtotal	-		-	-	\$700

Comparación de Opciones

Proveedor	Dimensiones de la Plancha	Material de la Plancha	Potencia de la Plancha	Costo Total
Cocina Industrial Quito S.A.	60x90 cm	Hierro fundido	5 kW	\$2,650
Equipos Gastronómicos Guayaquil	70x100 cm	Acero al carbono	5.5 kW	\$3,000
Cocina Profesional Santo Domingo	65x95 cm	Acero inoxidable	6 kW	\$700.00

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Se escogió **Proforma 3** de Cocina Profesional Santo Domingo, ya que ofrece la mejor opción en términos de potencia de la plancha y con un precio más accesible que las demás propuestas ya que proporciona una buena combinación de características a un costo más económico e igualdad de calidades y ajustable a nuestros presupuestos.

3.1. OBJETIVO 1

Elegir esta opción que es la más conveniente y acertada para las técnicas que establece este proyecto, y factibilidad tanto económica como en garantía del producto

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

La evaluación de las proformas permitió identificar que la opción # 3, de Cocina Profesional Santo Domingo destaca por su potencia (5.5 kW), material resistente (hierro fundido), y costo accesible de (\$700).

Se cumplió con el objetivo de seleccionar un equipo que garantice durabilidad y eficiencia, alineado con los requerimientos del cliente.

El proceso de adquisición incluye servicios adicionales (flete y montaje), lo que asegura la instalación óptima del equipo.

4.2. RECOMENDACIONES

Para el cliente: Realizar mantenimiento periódico del equipo para garantizar su desempeño y prolongar su vida útil.

Para el proveedor: Asegurar la entrega puntual y brindar capacitación básica para el correcto uso del equipo.

Documentar las actividades de instalación y puesta en marcha para facilitar futuras revisiones técnicas.

BIBLIOGRAFÍA

- Fernández, J., & López, M. (2022). Modernización de equipos en entornos educativos culinarios: Impacto en la formación de estudiantes. Editorial Universitaria.
- Gómez, A., & Hernández, R. (2021). La infraestructura en laboratorios de cocina y su influencia en el aprendizaje práctico. *Journal of Culinary Education*, 17(4), 56-67.
- Martínez, L. (2020). Diseño y funcionalidad de equipos de cocina: Principios básicos para una cocción efectiva. *Culinary Arts Journal*, 23(2), 78-89.
- Ramírez, C. (2023). La importancia del equipamiento adecuado en la formación de chefs: Un enfoque práctico. *Culinary Education Review*, 19(1), 34-47.
- Sánchez, P., & Rodríguez, T. (2023). Equipos especializados en educación gastronómica: Mejorando la preparación profesional. TechFood Publishing.
- Fernández, J. (2021). Pruebas de funcionamiento en equipos industriales. Editorial Técnica.
- Gómez, A. (2019). Análisis de costos-beneficios en proyectos educativos. Editorial Universitaria.
- López, M. (2018). Técnicas de implementación de proyectos tecnológicos. TechPublishing.
- Martínez, L. (2017). Gestión de proveedores y proformas. *Journal of Supply Chain Management*, 25(3), 45-59.
- Pérez, R. (2018). Análisis de factibilidad en proyectos de ingeniería. *Revista de Ingeniería Aplicada*, 12(1), 34-47.
- Rodríguez, T. (2020). Técnicas de ensamblaje y acoplamiento en ingeniería. *Ingeniería y Desarrollo*, 28(2), 78-89.
- García, M., & López, R. (2018). Integración de técnicas culinarias modernas en la educación gastronómica. *Revista de Gastronomía Mexicana*, 25(2), 123-135.
- Mendoza, A. (2019). Desarrollo de un laboratorio de cocina en la Universidad de las Américas. *Revista de Cocina Ecuatoriana*, 8(1), 45-59.

Rodríguez, L. (2020). Estudios de casos en la educación culinaria europea.
Journal of European Culinary Education, 12(3), 89-102.

Anexo 5 Verificación de hornillas en funcionamiento



Anexo 6 Cocina Finalizada



Anexo 4 Entrega de la cocina

