



Uleam

UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ

Título:

**IMPLEMENTACIÓN DEL TALLER / LABORATORIO DE LA COCINA
MANABITA: MEJORAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE UTENSILIOS DE
COCINA.**

Autor

SERGIO OCTAVIO FALCONES MIELES

Tutor

Dr. VLADIMIR ALVAREZ OJEDA

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica – Extensión Sucre

Carrera:

“Tecnología Superior en Gastronomía”

Bahía de Caráquez, 8 de noviembre del 2024

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

DR. Vladimir Álvarez Ojeda; docente de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutor.

CERTIFICO:

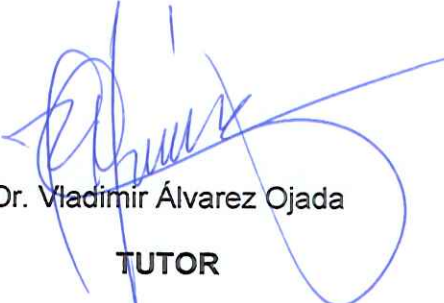
Que el presente proyecto integrador con el título: **IMPLEMENTACIÓN DEL TALLER / LABORATORIO DE LA COCINA MANABITA: MEJORAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA**, ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, está listo para su presentación y apto para su defensa.

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

SERGIO OCTAVIO FALCONES MIELES

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, 8 noviembre 2024.



Dr. Vladimir Álvarez Ojada
TUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien suscribe la presente:

SERGIO OCTAVIO FALCONES MIELES

Estudiante de la Carrera de ~~¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.~~**Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“IMPLEMENTACIÓN DEL TALLER / LABORATORIO DE LA COCINA MANABITA: MEJORAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA**, 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, 8 noviembre de 2024



SERGIO OCTAVIO FALCONES MIELES

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“IMPLEMENTACIÓN DEL TALLER / LABORATORIO DE LA COCINA MANABITA: MEJORAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA.”** de su autor Sergio Octavio Falcones Mielles de la Carrera “¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.”, y como Tutor del Trabajo el Dr. Vladimir Álvarez

Bahía de Caráquez, 8 noviembre de 2024

Eduardo Caicedo Coello, DR.
DECANO

Vladimir Álvarez Ojeda
TUTOR

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

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

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme la fortaleza, la sabiduría y la perseverancia necesarias para alcanzar esta meta. Sin su guía y apoyo, este logro no habría sido posible.

A mis padres y familia, quienes han sido mi pilar incondicional a lo largo de mi vida. Gracias por su amor, sus enseñanzas y por inculcarme valores como el esfuerzo y la dedicación. Su apoyo emocional y moral ha sido fundamental en cada paso de este camino.

A mi esposa y su familia, por estar siempre presentes, animándome en los momentos de duda y celebrando conmigo cada pequeño avance. Su confianza en mí ha sido mi mayor motivación.

A mi tutor de tesis, Dr. Vladimir, por su invaluable orientación, paciencia y conocimientos compartidos durante este proceso. Su apoyo constante y sus consejos han enriquecido este trabajo y me han ayudado a crecer profesional y personalmente.

A mis compañeros de trabajo, quienes estuvieron conmigo en los momentos más desafiantes, brindándome su compañía, sus palabras de aliento y su ayuda desinteresada. Gracias por compartir esta travesía y hacerla más llevadera.

Finalmente, agradezco a los sacerdotes de la congregación SCJ que, de manera directa o indirecta, contribuyeron al impulso y desarrollo de esta carrera. Sus aportes han sido fundamentales para alcanzar este logro.

Este trabajo es el reflejo de todos los esfuerzos conjuntos y el fruto de la dedicación y el amor por el aprendizaje. A todos ustedes, mi más profundo agradecimiento.

Sergio Octavio Falcones Mieles

DEDICATORIA

Dedico a Dios, por tanto, amor y bondad, gracias por tantas bendiciones. Este proyecto es un paso más en el camino de mis sueños, y Dios es parte fundamental de este recorrido.

Con profunda gratitud y amor, dedico este proyecto a mis padres y familia, quienes han sido mi mayor inspiración y apoyo en cada etapa de mi vida. Su sacrificio, sus enseñanzas y su fe inquebrantable en mí me han dado la fortaleza para superar cada desafío y alcanzar este logro.

A mi esposa y su familia, que con su amor y comprensión me ha brindado un entorno lleno de motivación y confianza. Este trabajo es también un reflejo de su apoyo constante.

Finalmente, Dedico este trabajo a los Sacerdote del Sagrado Corazón de Jesús (Dehonianos), amigos de trabajo, quienes han estado a mi lado, animándome en los momentos difíciles y celebrando cada pequeño avance conmigo.

Con todo mi agradecimiento, este trabajo es para ustedes.

Sergio Octavio Falcones Mieles.

RESUMEN

La implementación del taller / laboratorio incluye la adecuación del espacio físico y la adquisición de utensilios y equipos de cocina necesarios para recrear las condiciones óptimas de trabajo. Por lo tanto, los utensilios que van a ser adquirido son 2 bowls de diferentes tamaños, 3 pinzas, 3 batidores de globo de acero, 1 juego de moldes de tortas de varios tamaños, 2 sartenes, 3 cucharas, 2 escurridoras. Esto permitirá a los estudiantes y participantes desarrollar habilidades prácticas y técnicas que respeten las tradiciones culinarias, mejorando la calidad de la formación gastronómica. Con la mejora de las herramientas y del entorno de aprendizaje, se garantiza una experiencia educativa enriquecedora que preserva la identidad cultural y fortalece el desarrollo profesional de los futuros chefs. Adicionalmente, el proyecto contribuye a potenciar el conocimiento sobre ingredientes y técnicas autóctonas, fomentando la investigación y difusión de la cocina manabita como un valor cultural. Y que nos permita promover el turismo gastronómico mediante el rescate de recetas tradicionales.

PALABRAS CLAVE

Implementación, Taller culinario, Laboratorio de cocina, Cocina manabita, Utensilios de cocina, Innovación culinaria

SUMMARY

The implementation of the workshop/laboratory includes the adaptation of the physical space and the acquisition of kitchen utensils and equipment necessary to recreate optimal working conditions. Therefore, the utensils to be purchased are 2 bowls of different sizes, 3 tongs, 3 steel balloon whisks, 1 set of cake molds of various sizes, 2 frying pans, 3 spoons, 2 drainers. This will allow students and participants to develop practical and technical skills that respect culinary traditions, improving the quality of gastronomic training. By improving the tools and learning environment, an enriching educational experience is guaranteed that preserves cultural identity and strengthens the professional development of future chefs. Additionally, the project contributes to enhancing knowledge about native ingredients and techniques, promoting research and dissemination of Manabi cuisine as a cultural value. And that allows us to promote gastronomic tourism by rescuing traditional recipes.

KEYWORDS

Implementation, Culinary workshop, Kitchen laboratory, Manabi cuisine, Kitchen utensils, culinary innovation

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	III
AGRADECIMIENTO.....	IV
DEDICATORIA.....	V
RESUMEN.....	VI
ÍNDICE	I
CAPITULO I:.....	1
1.1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.2. JUSTIFICACIÓN.....	2
1.3. DISEÑO TEÓRICO	3
Problema.....	3
1.4. OBJETIVOS.....	3
1.4.1. General.....	3
1.4.2. Específicos	3
1.5. METODOLOGÍA	4
1.5.1. Procedimiento.....	4
1.5.2. Técnicas	4
1.5.3. Métodos.....	4
CAPÍTULO II:.....	5
2. MARCO TEÓRICO.....	5
2.1. DEFINICIONES.....	5
2.2. ANTECEDENTES	6
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS.....	7
CAPÍTULO III:.....	9
3. DESARROLLO DE LA PROPUESTA	9
3.1. OBJETIVOS.....	9
3.1.1. General.....	9
3.2.2. Específicos	9
CAPÍTULO IV:.....	11

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	11
4.1. CONCLUSIONES	11
4.2. RECOMENDACIONES	11
ANEXOS	15

CAPITULO I:

1.1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía es una disciplina que combina arte, cultura y ciencia, en donde a raíz de las nuevas técnicas de cocina se va enfocando en el estudio, preparación y disfrute de los alimentos. Más que simplemente cocinar el desarrollo significativo de la gastronomía abarca aspectos históricos, sociales, nutricionales y culturales de nuestra provincia, especialmente en el cantón Sucre, resaltando sus tradiciones culinarias.

(ALVAREZ J. , 2015) *"la cocina manabita es un patrimonio vivo que combina sabores ancestrales con técnicas de preparación transmitidas de generación en generación, lo que la convierte en una de las expresiones culinarias más auténticas del país". Ingredientes como el plátano verde, el maní, el maíz y una variedad de pescados y mariscos son fundamentales en su gastronomía, dando lugar a platos emblemáticos como el ceviche, el bollo, el viche y el encebollado".*

Por su parte, (MARTÍNEZ&DELGADO, 2018) destacan que *"la diversidad de platos manabitas no solo refleja la abundancia de recursos naturales de la región, sino también su capacidad para fusionar influencias precolombinas y coloniales, logrando una gastronomía única y con identidad propia". Esta fusión se evidencia en la utilización de técnicas tradicionales, como la cocción en leña o el uso de hojas de plátano para envolver alimentos, prácticas que han perdurado en el tiempo".*

El presente trabajo de investigación tiene como propósito principal realizar la selección de las herramientas y utensilios de cocina, para lo cual elegimos establecer el impactó que ha tenido dentro de la cocina. El grupo de componentes de los utensilios de cocina son herramientas fundamentales en la preparación de alimentos, ya que facilitan y optimizan las diferentes técnicas culinarias.

Sin embargo, es importante meditar que los utensilios de cocina utilizados en la preparación de las comidas, juegan un papel decisivo en la manipulación y

presentación de los alimentos, así también como en la seguridad e higiene de la cocina. *“Es importante entender la gastronomía como una práctica inherente a todas las culturas humanas, desde la antigüedad hasta la actualidad”* (SANTOS&HERRERA, 2020)

1.2. JUSTIFICACIÓN

En este contexto la presente investigación es relevante como aporte social al colectivo de estudiantes, y así responder a la lógica del cuidado general que promueve la dotación integral en la cocina del taller.

La implementación de los utensilios adecuados en el taller/laboratorio de la cocina manabita se fundamenta en la necesidad de la optimización de las prácticas culinarias en la región. De la misma manera se enriquece la diversificación en sus ingredientes como en las técnicas a manejar. Por ellos, el uso de los utensilios apropiados garantiza la autenticidad y calidad de las preparaciones, lo que permite la enseñanza eficaz de estos métodos a estudiantes y profesionales de la tradición culinaria.

Primero, los utensilios tradicionales, como las ollas de barro, las piedras de moler, las cucharas de madera y las hojas de plátano, son fundamentales para reproducir con autenticidad los sabores y texturas distintivos de la cocina manabita. Integrar estos elementos en el taller-laboratorio brinda a los participantes la oportunidad de experimentar de forma directa las técnicas ancestrales y entender su importancia en el resultado final.

Cabe resaltar la importancia de los aportes teóricos y prácticos del proyecto sirvan de ejemplo en la implementación de estas herramientas, para mejorar el tiempo disponible y evitando accidentes entre los estudiantes de la institución.

Finalmente, contar con un taller-laboratorio bien equipado refuerza los procesos educativos y de investigación en torno a la cocina manabita. Esto permite no solo la formación de chefs y profesionales comprometidos con la preservación de esta herencia cultural, sino también el desarrollo de nuevas propuestas

gastronómicas que mantengan vivas las tradiciones mientras responde a las exigencias actuales del mercado culinario.

1.3. DISEÑO TEÓRICO

Problema

Dada la necesidad de equipamientos multi funcionales que sean factible para las operaciones de elaboración y mejoramiento de la cocina manabita.

En función del problema planteado se centra en la implementación del taller/laboratorio de la cocina manabita que tiene como objetivo mejorar la promoción y práctica de las tradiciones culinarias de la región.

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. General

Implementar un taller/laboratorio de la cocina manabita que permita mejorar las condiciones de enseñanzas y aprendizaje mediante la adquisición de utensilios y equipos de cocina adecuados, contribuyendo a la preservación, promoción y práctica de las tradiciones gastronómicas de la región de Manabí.

1.4.2. Específicos

- Establecer las necesidades de los utensilios de cocina que se necesiten para el taller/laboratorio.
- Adecuar el espacio físico del taller/laboratorio de cocina para garantizar un entorno óptimo y seguro que facilite las técnicas culinarias tradicionales de la cocina manabita.
- Adquirir utensilios y equipos de cocina especializados, necesarios para la preparación de recetas autóctonas

1.5. METODOLOGÍA

1.5.1. Procedimiento

Adecuación del Espacio Físico: Este paso garantizó la disponibilidad de un entorno seguro y funcional para desarrollar el taller.

Adquisición de Utensilios y Equipos: Se cumplió con la dotación de herramientas esenciales para garantizar el aprendizaje práctico y efectivo.

Capacitación Culinaria: Se logró fomentar la práctica y preservación de la cocina manabita, promoviendo el desarrollo de habilidades técnicas y el rescate de tradiciones culinarias.

1.5.2. Técnicas

Análisis de factibilidad: Este análisis logra evidenciar que la técnica es factible, ya que su ejecución no solo contribuirá a la preservación del patrimonio cultural, sino que también a la gastronomía y desarrollo de la región.

Utilización de herramientas: Esta observación ayudará a comprender como estas herramientas facilitan la interacción de los docentes y estudiantes en la identificación de los utensilios culinarios.

1.5.3. Métodos

Método Teóricos: En esta investigación, se va a trabajar con los siguientes métodos. Según (ORTIZ E. , 2012) los métodos teóricos se utilizan de manera reiterada desde la elaboración del diseño investigativo, a partir del estudio del estado del arte sobre el problema científico, hasta la interpretación de los datos y hechos constatados y las correspondientes conclusiones y recomendaciones. Esto se alinea a una aplicación continua que van convirtiendo estos métodos en representaciones para la información producida de ellos mismos.

Método Analítico: A través de este método, se busca descomponer un todo en sus partes, así se presentan diferencias específicas que dependen del campo de realidad en el que se centran y los objetivos que se persiguen. (ECHEVERRÍA,

2010). La utilización de este método ayudará a que su descomposición sea óptima en la búsqueda de los resultados finales.

CAPÍTULO II:

2. MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIONES

La incorporación de utensilios en el taller-laboratorio de la cocina manabita consiste en seleccionar, adquirir y emplear herramientas tanto tradicionales como modernas para elaborar los platos típicos de la región de Manabí. Este proceso tiene como objetivo preservar la autenticidad de las prácticas culinarias tradicionales, promover la innovación y asegurar una formación gastronómica integral. Además, busca no solo honrar las técnicas ancestrales, sino también adaptarlas a las demandas actuales de la gastronomía.

(ORTEGA, 2021) *"la introducción de utensilios tradicionales en entornos educativos y de investigación gastronómica permite a los estudiantes y profesionales experimentar de manera directa los procesos y técnicas que forman parte del legado cultural de una región"*

Por otro lado, (GUTIERREZ, 2020) *"la integración de utensilios modernos junto con los tradicionales en los laboratorios de cocina no solo optimiza los procesos de enseñanza, sino que también fomenta la creatividad y la innovación culinaria, permitiendo adaptaciones que respeten la esencia de los platos"*. Este enfoque dual asegura que los estudiantes adquieran habilidades prácticas y técnicas aplicables tanto en el ámbito tradicional como en el contemporáneo.

Para finalizar, los resultados del proyecto de investigación incluyen la implementación de utensilios en el taller-laboratorio de la cocina manabita, proceso que consiste en seleccionar, adquirir y utilizar tanto herramientas tradicionales como modernas que faciliten la preparación de los platos típicos de Manabí.

2.2. ANTECEDENTES

La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), ubicada en la ciudad de Manta, provincia de Manabí, Ecuador, es una institución pública de educación superior fundada el 30 de marzo de 1966. A lo largo de su trayectoria, la ULEAM ha tenido como objetivo principal contribuir al desarrollo académico, científico y cultural del país, formando profesionales altamente capacitados que puedan actuar como agentes de cambio en diferentes áreas del conocimiento. Con más de 50 años de existencia, la universidad se ha consolidado como una de las principales del Ecuador, destacándose por su enfoque en la calidad educativa y su compromiso con la sociedad. (ULEAM, 2021)

El taller de cocina de la ULEAM Extensión Sucre se configura como uno de los principales espacios de aprendizaje práctico para los estudiantes de gastronomía. Este espacio está diseñado para que los estudiantes puedan llevar a cabo sus prácticas culinarias, permitiéndoles experimentar con recetas y técnicas específicas tanto de la gastronomía ecuatoriana como de la internacional. Sin embargo, se identificaron diversas limitaciones en la infraestructura del taller, particularmente en relación con los utensilios de cocina, lo que restringía la capacidad de los estudiantes para aplicar técnicas avanzadas y experimentar con un repertorio más amplio de recetas. Antes de la implementación del proyecto “Implementación de mejora para el taller-laboratorio de gastronomía ecuatoriana”, el taller contaba con equipos básicos utilizados principalmente para las prácticas iniciales de los estudiantes. Según (ULEAM, 2023), estos equipos, aunque funcionales, carecían de la capacidad adecuada para satisfacer las necesidades formativas de una cocina moderna, limitando así el desarrollo integral de habilidades culinarias avanzadas. A partir de la ejecución del proyecto mencionado, se incorporaron utensilios y herramientas modernas que contribuyen a la mejora de la calidad educativa y fomentan una formación gastronómica más completa y actualizada.

2.3. TRABAJOS RELACIONADOS

Para hacer referencia a lo propuesto anteriormente, nos centraremos en el Liceo Nacional Bolivariano "Colinas del Llano", Venezuela. En donde en los últimos años ha llevado a cabo una renovación sobre la adquisición de los utensilios de cocina al programa de alimentación escolar en dicha institución educativa. *"Es importante considerar los utensilios de cocina utilizados en la preparación de las comidas. Estos utensilios juegan un papel crucial en la manipulación y presentación de los alimentos, así como en la seguridad e higiene de la cocina escolar. Razón por la cual se amplía en esta investigación como puede contribuir a mejorar en liceo la atención del servicio a jóvenes"*. (ALVAREZ Y. , 2023)

"La comida manabita es un tesoro milenario que hemos decidido proteger, manteniendo sus tradiciones, sus sabores y sus métodos de preparación. Como chef, es un honor trabajar con la comida de mi tierra y los invito a disfrutar junto a nuestro equipo de este lugar que te hará vivir a Manabí en cada rincón". (ZURITA, s.f.)

La comida es el marcador identitario más fuerte, sus significados son los que mayormente se graban y se transmiten por generaciones, en especial esos nombres con los cuales nuestros ancestros bautizaron a una parte de las comidas emblemáticas de Manabí: viche, ceviche, corviche, troliche; términos formados con el sufijo iche, que en la lengua ancestral manabita significaba maní.

Con la implementación de este taller-laboratorio, se contribuiría significativamente a la preservación de la identidad culinaria de Manabí, a la formación de nuevos talentos en la gastronomía y a la mejora de la infraestructura gastronómica en la región. *"Es importante conocer a profundidad estos utensilios, cómo se fabrican, cómo se utilizan y porqué hace que nuestro patrimonio cultural sea único, teniendo en cuenta que los utensilios son importantes para la preparación de la restauración manabita, el cocinar en leña en el horno manabita, ollas de barro, las cucharas de madera, mano de moler*

rayito lítico son los elementos principales en la cocina y las artes tradicionales”. (ULEAM, 2023)

La implementación de herramientas y utensilios adecuados también tiene un impacto en la formación de nuevos chefs. En las escuelas de cocina de España, como la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar, se da gran importancia a la utilización de equipos modernos y eficientes. Esto permite a los estudiantes aprender a manejar herramientas profesionales desde una etapa temprana, lo cual es fundamental para su desarrollo y éxito en la industria gastronómica.

La integración de herramientas como los robots de cocina, las cocinas de inducción, y los sistemas de cocción al vacío (sous-vide) no solo incrementa la precisión en la preparación de los alimentos, sino que también reduce el riesgo de errores humanos. Estos utensilios permiten un control más exacto de las temperaturas, mejorando así la textura, el sabor y la presentación de los platos. *“Además, el uso de utensilios de cocina inteligentes, como las freidoras sin aceite y los hornos programables, fomenta la práctica de una cocina más saludable, ya que permite la preparación de alimentos con menos grasa y mayor control sobre los ingredientes”.* (GOMEZ., 2020)

CAPÍTULO III:

3. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Este proyecto busca no solo revitalizar la cocina manabita, sino también incentivar el turismo gastronómico, creando una oportunidad de negocio que impulse el desarrollo económico y cultural de la región. Además, al mejorar los utensilios de cocina, se facilita el proceso de enseñanza-aprendizaje, reduciendo el tiempo y esfuerzo necesario para preparar los alimentos de manera tradicional.

Es así, como la cocina manabita es una de las más representativas de Ecuador, caracterizada por sus platos sabrosos, como el ceviche de conchas, el encebollado, el bolón de verde, ensalada de cangrejo, camarones al ajillo, tonga, arroz con menestra, sancocho manabita, entre otros. Sin embargo, la falta de espacios adecuados para la enseñanza de esta cocina, sumada a la escasez de utensilios modernos que permitan optimizar los procesos culinarios, limita el potencial de los chefs y emprendedores gastronómicos en la región.

La implementación de un taller/laboratorio de cocina manabita tiene como objetivo fortalecer el sector gastronómico local, promover la preservación de las tradiciones culinarias, mejorar la calidad de la formación gastronómica y facilitar el acceso a herramientas que mejoren la producción de los platos típicos.

3.1. OBJETIVOS

3.1.1. General

Desarrollar un taller/laboratorio de cocina manabita, con el fin de promover la difusión de la gastronomía tradicional de la región, mientras se mejora la calidad de los procesos culinarios mediante la adquisición y actualización de utensilios gastronómicos adecuados.

3.2.2. Específicos

- Iniciar la formación de cocineros y chefs especializados en la cocina manabita mediante la impartición de clases prácticas y teóricas sobre las técnicas y recetas tradicionales de la región.

- Desarrollar habilidades y destrezas en el manejo de utensilios y equipos gastronómicos especializados que permitan la elaboración de platos autóctonos con mayor calidad y eficiencia.
- Fomentar el emprendimiento en gastronomía tradicional mediante la creación de proyectos de negocios enfocados en la cocina manabita, apoyados por una infraestructura moderna y utensilios de alta calidad.
- Poner en claro sobre la evolución de la cocina manabita y la integración de nuevos utensilios en los procesos tradicionales sin perder la autenticidad cultural.
- Ayudar al progreso turístico de la región, aprovechando la gastronomía como una herramienta para atraer visitantes nacionales e internacionales interesados en la cultura y el sabor manabita.

CAPÍTULO IV:

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

- Se evidencia la falta de utensilios de cocina para la preparación de alimentos, así como la indumentaria correspondiente para el procesamiento de los alimentos.
- En conclusión, la implementación de herramientas y utensilios de cocina de alta calidad, tiene un impacto significativo en la mejora de las prácticas culinarias.
- Para concluir, la innovación tecnológica en los utensilios de cocina está permitiendo facilita la preparación precisa y eficiente de los alimentos en un mercado global

4.2. RECOMENDACIONES

- Proveer al personal de cocina con indumentaria adecuada con estándares de calidad, como gorros, mandiles, guantes y uniformes, de uso frecuente, fácil de lavar, cumpliendo y garantizando las prácticas higiénicas y seguras alimentaria.
- Priorizar la adquisición de herramientas básicas de alta calidad como cuchillos, sartenes, ollas, tablas de cortar, batidoras, y coladores, asegurando que sean duraderos y apropiados.
- Invertir en equipos modernos como procesadores de alimentos, licuadoras industriales, hornos inteligentes y cocinas de inducción, que faciliten la preparación eficiente y precisa de los alimentos.
- En esta última, no solo permitirán solucionar las deficiencias actuales entre los estudiantes por falta de utensilios e indumentaria, sino que también fomentarán una mejora sostenible en las prácticas culinarias y en

el desempeño académico, impulsando la competitividad en un mercado gastronómico globalizado.

BIBLIOGRAFÍA

- ALVAREZ, J. (2015). <https://www.redalyc.org/journal/5717/571766940002/html/>
- ALVAREZ, Y. (2023). <https://es.scribd.com/document/702065279/Trabajo-Final-Utensilios-de-Cocina-2023>
- ECHEVERRÍA, J. (2010). Método analítico como método natural. *Critical Journal of Social and Juridical Sciences*, 25.
- GOMEZ. (2020). <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tecnologia-gastronomica>
- GUTIERREZ. (2020). <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoMedioParaElDesarrolloDeInnovacion-7944831.pdf>
- MARTÍNEZ&DELGADO. (2018). <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Ecuador-Culinario.pdf>
- ORTEGA, A. &. (2021). <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/https://books.scielo.org/id/t267z/pdf/nieto-9786289558210.pdf>
- ORTIZ, E. (2012). *Los Niveles Teóricos y Metodológicos en la investigación Educativa.*, 14.
- ORTIZ, E. (2012). Los Niveles Teóricos y Metodológicos en la investigación Educativa. *Cinta de moebio*, 14-23. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-554X2012000100002>
- PARDINAS. (1991). http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0040-29152000000100003
- SANTOS&HERRERA. (2020). http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S2027-83062020000200023&script=sci_arttext#B2
- ULEAM. (2021). <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/https://www.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2023/09/Plan-Estrategico-de-Desarrollo-Institucional-PEDI-2021-2025-ULEAM.pdf>
- ULEAM. (2023). <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/https://www.uleam.edu.ec/wp->

content/uploads/2023/09/Plan-Estrategico-de-Desarrollo-Institucional-PEDI-2021-2025-ULEAM.pdf

ULEAM. (2023). <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/4500>

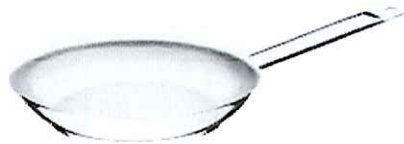
ZURITA, L. (s.f.). <https://iche.com.ec/nosotros/>

ANEXOS

BWOL DE ACERO



SARTEN DE ACERO INOXIDABLE



PINZA DE ACERO



MOLDES DE TORTA



ESCURRIDORES



BATIDORA DE GLOBO



PROFORMAS Y ESPECIFICACIONES

Pagina 1 - 4
/x



Oferta de ventas # 77828

15/01/2025

Señor(a)

CONSUMIDOR FINAL

Ciudad

Estimados Señores:

A continuación detallamos nuestra oferta para VENTA LOCAL de los productos requeridos por ustedes:

Imagen	Código	Descripción	Cant.	Valor Unitario	Desc. (%)	Valor Unitario con Desc.	Total sin IVA
	MXB-150Q	TAZON DE ACERO INOXIDABLE 1 1/2 QT WINCO	1	3.4200	0.00	3.4200	3.4200
	MXB-1600Q	TAZON DE ACERO INOXIDABLE 16 QT WINCO	1	23.6800	0.00	23.6800	23.6800
	MXB-300Q	TAZON DE ACERO INOXIDABLE 3 QT WINCO	1	5.6700	0.00	5.6700	5.6700
	MXB-500Q	TAZON DE ACERO INOXIDABLE 5 QT WINCO	1	7.6200	0.00	7.6200	7.6200
	MXB-75Q	TAZON DE ACERO INOXIDABLE 0,75 QT WINCO	1	2.2500	0.00	2.2500	2.2500



Oferta de ventas # 77828

15/01/2025

Defensa)

CONSUMIDOR FINAL

Ciudad

Imagen	Código	Descripción	Cant.	Valor Unitario	Desc. (%)	Valor Unitario con Desc.	Total sin IVA
	MXB-8000	TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE 8 QT WINCO	1	11.6300	0.00	11.6300	11.6300
	BOOT-13	CUCHARA DE 33 CMO PARA COCINA WINCO	1	3.0700	0.00	3.0700	3.0700
	UT-9HT	PINZA DE ACERO INOXIDABLE 9" WINCO	1	5.0400	0.00	5.0400	5.0400
	TOPP-12BK-B	PINZA DE MANGO PLASTICO DE 30.5 CMO. COLOR NEGRO (UT-12BK)	1	4.2240	0.00	4.2240	4.2240
	TOPP-9BL-B	Z PINZA DE MANGO PLASTICO DE 22.9 CMO. COLOR AZUL (UT-9BL)	1	3.9270	0.00	3.9270	3.9270
	TOPP-16BL-B	PINZA DE MANGO PLASTICO DE 40 CMO. COLOR AZUL (UT-16BL)	1	4.5540	0.00	4.5540	4.5540

Oferta de ventas # 77828

15/01/2025

Defin(s)

CONSUMIDOR FINAL

Ciudad

Imagen	Código	Descripción	Cant.	Valor Unitario	Desc. (%)	Valor Unitario con Desc.	Total sin IVA
	FW-12-B	BATIDOR FRANCO DE 35.5 CM. (WPC-12F)	1	4.1900	0.00	4.1900	4.1900
	FW-14-B	BATIDOR FRANCO DE 35.5 CM. (WPC-14F)	1	4.5200	0.00	4.5200	4.5200
	CC-7R	ESPUMADERA REDONDA DE 18 CM WINDO	1	6.9800	0.00	6.9800	6.9800
	31662240	WESTMARK MOLDE DESMONTABLE ANTIADHERENTE 25CM	1	20.8600	0.00	20.8600	20.8600


Oferta de ventas # 77828

15/01/2025

Señora)

CONSUMIDOR FINAL

Ciudad

Imagen	Código	Descripción	Cant.	Valor Unitario	Descuento (%)	Valor Unitario con Desc.	Total sin IVA
	20059/025	TRAMONTINA MOLDE PARA PAN HORNEAR/ ANTIHADERENTE 25CM	1	8.5900	0.00	8.5900	8.5900
Subtotal							120.2250
15% I.V.A.							UOD 18.03
Total							UOD 138.25

Irix S.A. no hace entregas o envíos de productos fuera de las zonas de Quito, Guayaquil. Excepcionalmente, a costo y responsabilidad del cliente podrá hacerlo, en cuyo caso las roturas, faltantes que pudieran sufrir los productos durante el transporte no son de nuestra responsabilidad.

CONDICIONES DE PAGO: contado

PLAZO DE ENTREGA:

PLAZO DE VALIDEZ DE LA OFERTA: 10 días

NOTA:

1). Los precios que constan en la presente oferta pueden variar en el caso de que el Gobierno Nacional incremente los impuestos o aranceles vigentes, en el supuesto de que dichos cambios afecten a productos de importación que todavía no hubiesen sido nacionalizados.

2). Una vez entregada la mercadería no se aceptan Cambios ni Devoluciones.

UIO - ALEXI ALVARADO

Ventas

ACEPTACION CLIENTE