



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

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

Autor

Carolyn Ainhoa Cedeño Aguas

Tutor

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica – Extensión Sucre.

Carrera:

“Tecnología Superior en Gastronomía”

Bahía de Caráquez, 21 de enero del 2024

Autor (a)

Carolyn Ainhoa Cedeño Aguas

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

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(s) autor(es):

CAROLYN AINHOA CEDEÑO AGUAS

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, 22 enero 2025.


Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg
TUTOR

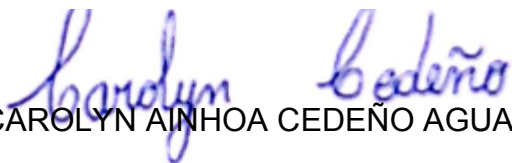
DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien suscribe la presente:

CAROLYN AINHOA CEDEÑO AGUAS

Estudiante de la Carrera de DE Tecnología Superior en **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, 21 enero 2025


CAROLYN AINHOA CEDEÑO AGUAS.

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 Carolyn Ainhoa Cedeño Aguas, de la Carrera “Error! Reference source not found.”, y como Tutor del Trabajo el Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

Bahía de Caráquez, 21 enero 2025

Dr. Eduardo Caicedo Coello
DECANO

Lic. Carlos Cedeño Mejía
TUTOR

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E Ana Isabel Zambrano Loor

SECRETARIA

AGRADECIMIENTO

Con la culminación de este proyecto, quiero agradecer profundamente a todas las personas que fueron parte de esta trayectoria.

En primer lugar, le agradezco a mi director/a de tesis, Lic. Carlos Eduardo Mejía Cedeño Mg, por su trabajo de apoyo, en guiarme con su conocimiento y confianza, con su sabiduría y conocimientos acertados para finalizar este proyecto de trabajo.

Nuevamente agradezco con mucha gratitud a Ing. Francisco Bolaños quien fue pieza fundamental en ser mi mentor, por compartirme sus conocimientos y aprendizaje, gracias por cada palabra de apoyo y su motivación cuales me empujaron a seguir adelante con mi sueño,

A mi pareja Rivas Andrea por su paciencia, por creer en mí, por todo el amor y cariño, por darme esa motivación día tras día, por fortalecerme y no dejarme decae, por la fuerza apoyo a sumar mi perseverancia de seguir día tras día, con mucho amor de mi para usted.

Quiero agradecer especialmente a mi madre, a mi mejor amiga, gracias por siempre estar dispuestos a brindarme su ayuda por brindarme su confianza. Han sido mi base fundamental en cada paso de esta increíble experiencia e impulsarme a siempre seguir.

Con la gratitud agradezco a aquellas personas que estuvieron presente y dispuestas haberme brindado su apoyo en algún momento.

CAROLYN AINHOA CEDEÑO AGUAS

DEDICATORIA

Dios siempre ha sido mi fortaleza y me ha brindado sabiduría, esperanza y salud.

A mi madre Márquez Diana, quien siempre me ha brindado su apoyo y respaldo en cada momento de mi carrera, quien ha sido mi motivación y ejemplo a seguir, y de cada día de lucha, constancia y fe.

A mi pareja por todo su apoyo y soporte, por acompañarme en cada paso, con mucho amor para usted.

A mi amiga Pin Nataly por sus conejos, paciencia y cariño, con mucha estimación de mi para ti, te quiero siempre.

Al docente Ing. Francisco Bolaños que siempre estuvo siendo un apoyo día tras día, mil gracias de todo corazón.

CAROLYN AINHOA CEDEÑO AGUAS

RESUMEN

El presente proyecto aborda la importancia y utilidad de utensilios clave en la cocina moderna, destacando su diseño, funcionalidad, y el impacto que tienen en la eficiencia y calidad de las preparaciones culinarias. Se centra en tres herramientas esenciales: la cuchara de servir grande en las pinzas de acero y silicon para cosas calientes y una olla de acero, un colador de acero, set de cuchillo de acero y mango, coctelera de acero inoxidable, una espátula de acero y un cucharón con agujeros para servir alimentos sin líquido, analizando sus características, metodologías de utilización, y los materiales que están fabricados. La cuchara de servir, diseñada específicamente para porcionar y emplatar alimentos, permite una presentación precisa y uniforme, favoreciendo la estética de los platos. En el desarrollo del proyecto, se utilizó una metodología basada en el análisis comparativo de materiales, pruebas de desempeño en distintas preparaciones y entrevistas con especialistas en utensilios de cocina. Este enfoque permitió validar la calidad y eficiencia de los productos, destacando especialmente la valoración de [nombre del especialista o chef reconocido], quien avaló la excelencia de la cuchara de servir, el colador de acero inoxidable y las cocteleras en términos de ergonomía, durabilidad y resultados en cocina profesional. Con este estudio, se concluye que estos utensilios no solo optimizan los procesos culinarios, sino que también elevan el estándar de las preparaciones, contribuyendo al desarrollo de la gastronomía como disciplina y arte.

PALABRAS CLAVE. Ergonomía, eficiencia, durabilidad, conductividad térmica, distribución uniforme del calor

SUMMARY

The present project addresses the importance and utility of key tools in modern cooking, highlighting their design, functionality, and the impact they have on the efficiency and quality of culinary preparations. It focuses on three essential tools: the large serving spoon, steel and silicone tongs for handling hot items, a stainless steel pot, a steel colander, a set of steel knives with handles, a stainless steel cocktail shaker, a steel spatula, and a perforated ladle for serving foods without liquid. The analysis includes their characteristics, methodologies of use, and the materials they are made of. The serving spoon, specifically designed for portioning and plating food, allows for precise and uniform presentation, enhancing the aesthetic of the dishes. The stainless steel pot, known for its high thermal conductivity and even heat distribution, is indispensable for quick and healthy cooking, in addition to being highly resistant to corrosion. This approach validated the quality and efficiency of the products, particularly emphasizing the evaluation of [name of the specialist or renowned chef], who endorsed the excellence of the serving spoon, the stainless steel colander, and the cocktail shaker in terms of ergonomics, durability, and results in professional cooking.

This study concludes that these utensils not only optimize culinary processes but also raise the standard of preparations, contributing to the advancement of gastronomy as both a discipline and an art.

KEY WORDS. Ergonomics, efficiency, methodology of use, durability, thermal conductivity, uniform heat distribution

ÍNDICE

Autor (a).....	1
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	2
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	3
ÍNDICE	9
CAPÍTULO I	13
1.1. INTRODUCCIÓN	13
1.2. PROBLEMA.....	13
1.3. JUSTIFICACIÓN	14
1.4. OBJETIVOS.....	15
1.4.1. Objetivo general.....	15
1.4.2. Objetivos específicos.....	15
1.5. METODOLOGÍA.....	16
1.5.1. Procedimiento	16
1.5.2. Técnicas	17
1.5.3. Métodos.....	17
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	19
2.1. DEFINICIONES	19
2.2. ANTECEDENTES	19
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS	20
3.1. OBJETIVOS.....	20
3.1.1. General.....	21
3.1.2. Específicos	21
3.2. PROPUESTAS DE MEJORA	22
3.2.1. Optimización del uso y diseño de utensilios tradicionales	22
3.2.2. Capacitación en técnicas tradicionales con herramientas modernas 21	
3.2.3. Fomento del emprendimiento gastronómico.....	22
3.2.4. Aporte al turismo gastronómico.....	23

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	24
4.1. CONCLUSIONES.....	24
4.2. RECOMENDACIONES	25
BIBLIOGRAFÍA	27

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Fotografía de los utensilios de cocina.....	28
Utensilios de acero inoxidable.....	29
Olla de acero inoxidable, colador de acero inoxidable, coctelera de acero inoxidable, pinzas de acero inoxidable y silicon, cucharon grande de acero inoxidable, set de cuchillo de acero inoxidable con mango, espátula de acero inoxidable, cuchara de acero inoxidable para colar alimentos	30

ÍNDICE DE TABLAS

Cuadro Comparativo de Proveedores.....	32
--	----

CAPÍTULO I

1.1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía, como arte y ciencia de la preparación de alimentos, depende en gran medida del uso adecuado de utensilios de cocina. Sin embargo, la falta de estos elementos esenciales representa una barrera significativa tanto en cocinas domésticas como profesionales. La ausencia de utensilios adecuados limita las técnicas culinarias que pueden emplearse, reduciendo la diversidad de preparaciones y afectando la calidad de los platillos. Esto no solo dificulta la creatividad gastronómica, sino que también repercute en la eficiencia de los procesos, incrementando los tiempos de preparación y el riesgo de errores. En un contexto profesional, la falta de herramientas puede derivar en un servicio deficiente, mientras que, en el hogar, puede desincentivar a las personas a cocinar. Abordar esta problemática requiere estrategias que combinen educación sobre la importancia de los utensilios, el desarrollo de alternativas accesibles y la promoción de soluciones sostenibles que permitan equipar las cocinas de manera funcional y económica.

En las cocinas profesionales, esta carencia puede obstaculizar la productividad y la calidad del servicio, dado que muchas preparaciones dependen de herramientas específicas para alcanzar estándares adecuados de presentación, sabor y textura. En el ámbito doméstico, la ausencia de utensilios adecuados puede limitar las opciones culinarias y, en consecuencia, disminuir la motivación para cocinar en casa, lo que incrementa la dependencia de alimentos procesados o de consumo externo.

1.2. PROBLEMA

Ya que se padece de la carencia de equipamientos básicos, la falta de utensilios de cocina constituye un desafío significativo en el ámbito gastronómico, tanto en entornos domésticos como profesionales. Esta carencia limita la diversidad de técnicas culinarias y la calidad de los alimentos preparados, además de

incrementar los tiempos de elaboración y el riesgo de errores. En cocinas profesionales, afecta la eficiencia del servicio y la presentación de los platillos, mientras que en el hogar desincentiva la preparación de comidas, promoviendo el consumo de alimentos procesados. Abordar este problema requiere fomentar el acceso a utensilios básicos, diseñar soluciones accesibles y promover alternativas sostenibles para garantizar el buen desarrollo de las prácticas culinarias.

1.3. JUSTIFICACIÓN

Desde una perspectiva académica, abordar la falta de utensilios de cocina es esencial debido a su impacto directo en el desarrollo de competencias culinarias y en la calidad del aprendizaje gastronómico. Los utensilios no solo facilitan la aplicación de técnicas específicas, sino que también son fundamentales para la innovación y la sostenibilidad en la gastronomía. Su carencia limita la capacidad de los estudiantes y profesionales para experimentar con métodos avanzados, lo que restringe su crecimiento técnico y creativo. Por ello, garantizar el acceso a herramientas adecuadas fomenta la calidad educativa, la eficiencia operativa y el desarrollo integral en el ámbito culinario.

Desde el ámbito tecnológico, la falta de utensilios de cocina destaca la necesidad de desarrollar herramientas innovadoras que optimicen los procesos culinarios. La integración de materiales más resistentes, diseños ergonómicos y tecnologías inteligentes puede ofrecer soluciones que mejoren la precisión, seguridad y eficiencia en la preparación de alimentos. Además, el acceso a utensilios tecnológicos avanzados puede democratizar la cocina profesional y doméstica, permitiendo a más personas emplear técnicas especializadas. Invertir en investigación y desarrollo de utensilios tecnológicos es clave para impulsar la evolución de la gastronomía en un mundo cada vez más digitalizado.

La problemática de la falta de utensilios de cocina se alinea con líneas de investigación institucionales centradas en innovación tecnológica, sostenibilidad y desarrollo social. Este tema permite explorar soluciones prácticas para mejorar las condiciones de las cocinas en entornos domésticos y profesionales, impulsando la eficiencia y accesibilidad de los recursos culinarios. Asimismo, contribuye al fortalecimiento de capacidades técnicas en la formación académica, fomentando la investigación aplicada y el diseño de herramientas que respondan a las necesidades actuales de la gastronomía, un área clave en el desarrollo económico y cultural de la sociedad.

Estas investigaciones fortalecen los programas académicos al responder a las demandas actuales del sector gastronómico, promoviendo un impacto positivo en la comunidad y el entorno económico.

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. Objetivo general

Diseñar estrategias y propuestas innovadoras que permitan abordar la problemática de la falta de utensilios de cocina, promoviendo el acceso a herramientas funcionales y accesibles para mejorar la calidad, eficiencia y seguridad en los procesos culinarios, tanto en entornos domésticos como profesionales.

1.4.2. Objetivos específicos

- Analizar las características, materiales y metodologías de uso de los utensilios de cocina seleccionados (cuchara de servir grande, olla grande, colador, coctelera, set de cuchillo, espátula, pinzas con silicon, cuchara para colar alimentos todo del material de acero inoxidable) para evaluar su impacto en la eficiencia y calidad de las preparaciones culinarias.

- Realizar pruebas comparativas y entrevistas con especialistas en utensilios de cocina para validar la ergonomía, durabilidad y funcionalidad de las herramientas en contextos profesionales y domésticos.
- Proponer estrategias innovadoras que promuevan el acceso a utensilios de cocina funcionales, ergonómicos y sostenibles, fomentando su implementación tanto en entornos domésticos como en espacios de enseñanza culinaria.

1.5. METODOLOGÍA

1.5.1. Procedimiento

Identificación de Necesidades y Análisis de Utensilios

Se realizó un análisis exhaustivo de los utensilios seleccionados (cuchara de servir grande, olla grande, coctelera, set de cuchillo y mango, espátula, cuchara para colar alimentos de acero inoxidable), evaluando sus características funcionales y materiales.

Para ello, se recopilaron datos mediante revisión bibliográfica, encuestas a usuarios frecuentes y entrevistas con especialistas en cocina.

Investigación de Tendencias y Tecnologías

Se analizaron las innovaciones tecnológicas y tendencias actuales relacionadas con utensilios de cocina, como el uso de materiales sostenibles, diseños ergonómicos y tecnologías avanzadas que mejoren la funcionalidad y durabilidad.

Validación de Resultados y Propuestas de Mejora

Se llevaron a cabo pruebas de desempeño en contextos reales (cocinas domésticas y profesionales) para evaluar la eficacia, ergonomía y durabilidad de los utensilios.

Los resultados se compararon con estándares establecidos, y se diseñaron propuestas que promuevan el acceso a herramientas funcionales y sostenibles.

1.5.2. Técnicas

Revisión Bibliográfica

Según Creswell (2014), esta técnica permite identificar el estado del arte sobre el tema de estudio, contextualizando la investigación y ofreciendo una base teórica sólida. Ayudó a comprender las características y beneficios de los utensilios seleccionados y a identificar innovaciones relevantes en el mercado. Se utilizó en la etapa inicial para recopilar información sobre los materiales, diseño y funcionalidad de los utensilios de cocina.

Pruebas de Desempeño

Esta técnica consiste en someter los utensilios a diferentes condiciones de uso para evaluar su rendimiento, seguridad y durabilidad. Fue esencial para validar la funcionalidad y eficacia de los utensilios en contextos reales. Se realizaron pruebas prácticas en cocinas domésticas y profesionales, evaluando aspectos como la ergonomía, la distribución del calor y la facilidad de limpieza.

1.5.3. Métodos

Método Teórico

Según Ortiz (2012), este método permite construir una base conceptual sólida desde el análisis del estado del arte hasta la interpretación de los resultados. Se utilizó para estructurar el marco teórico, identificar necesidades y fundamentar las propuestas de mejora.

Método Analítico

Este método descompone el objeto de estudio en sus partes esenciales para analizar cada elemento de manera detallada (Echeverría, 2010). Fue clave para identificar fortalezas y debilidades en los utensilios analizados y proponer soluciones específicas.

Método Experimental

Según Kerlinger (1973), este método permite medir de forma objetiva el impacto de las modificaciones en condiciones controladas. Se empleó para evaluar los utensilios en escenarios reales y comprobar la validez de las propuestas. Las pruebas se llevaron a cabo en cocinas, midiendo variables como eficiencia, ergonomía y durabilidad bajo diferentes condiciones de uso.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIONES

La gastronomía es un elemento cultural que trasciende el acto de comer; es una manifestación de identidad que combina tradición, historia y creatividad. En este contexto, los utensilios de cocina desempeñan un papel crucial, ya que son herramientas diseñadas para facilitar la preparación y transformación de alimentos, permitiendo preservar y promover las técnicas culinarias propias de cada región. Entre los utensilios fundamentales se encuentran la cuchara grande, coctelera, set de cuchillo con mango, espátula, pinzas con silicon, cuchara para colar alimentos, olla grande, coladera todo de al equipo de acero inoxidable, que destacan por su durabilidad, funcionalidad y relevancia en la práctica gastronómica tanto doméstica como profesional.

2.2. ANTECEDENTES

A lo largo de los años, diversos estudios han resaltado la importancia de preservar las tradiciones culinarias como parte del patrimonio cultural de las comunidades. Por ejemplo, un estudio realizado en el cantón Ambato subraya la necesidad de rescatar y valorar la gastronomía ancestral como una forma de fortalecer la identidad cultural y fomentar el turismo cultural (Carrasco, 2013). Este enfoque resulta particularmente relevante en contextos donde las técnicas y utensilios tradicionales están en riesgo de ser desplazados por opciones modernas que, aunque más prácticas, pueden diluir los métodos originales de preparación.

En el caso de Manabí, se observa que la riqueza culinaria de la región no ha sido suficientemente documentada, especialmente en lo que respecta al uso y evolución de utensilios de cocina específicos. Este vacío de información evidencia la importancia de explorar el rol de los utensilios en la conservación y promoción de la gastronomía manabita, contribuyendo al desarrollo de un turismo gastronómico sostenible y a la preservación de la identidad cultural de la región.

2.3. TRABAJOS RELACIONADOS

La innovación en el ámbito gastronómico ha sido objeto de diversos estudios, destacándose su influencia en la calidad, presentación y preparación de los platillos. Un ejemplo de ello es la investigación “La innovación gastronómica como aporte al desempeño en los deportistas de alto rendimiento en el Perú” (Marino, 2020), que analiza cómo las tendencias innovadoras optimizan no solo la experiencia culinaria, sino también el rendimiento y satisfacción de los consumidores.

Por otro lado, el estudio “Estudio de los ingredientes de la gastronomía típica de la provincia del Guayas, para su innovación en el mercado” (Torres, 2020) destaca cómo la incorporación de procesos, técnicas y estrategias novedosas puede revitalizar la gastronomía local, generando nuevas oportunidades para emprendedores y fortaleciendo el vínculo entre tradición e innovación.

En el contexto de Manabí, no se han identificado investigaciones específicas sobre la evolución y el impacto de los utensilios de cocina tradicionales en la preservación de su riqueza culinaria. Este proyecto busca llenar este vacío, explorando cómo los utensilios seleccionados (cuchara de servir, bowl y sartenes de acero inoxidable) pueden influir en la promoción y desarrollo de la gastronomía local, sirviendo como base para estudios futuros en otros cantones de la provincia.

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Este proyecto busca promover la preservación y evolución de la gastronomía manabita mediante la optimización del uso de utensilios clave como la olla grande, coctelera, colador, set de cuchillo con mango, cuchara grande, cuchara para colar alimentos, espátula todo de acero inoxidable. Estos utensilios no solo son esenciales en la preparación de platos tradicionales, sino que también pueden convertirse en herramientas que impulsen la enseñanza, la innovación culinaria y el turismo gastronómico en la región.

La cocina manabita, una de las más icónicas de Ecuador, se caracteriza por la riqueza de sus sabores y recetas tradicionales como el ceviche de conchas, el encebollado, el bolón de verde y la tonga, entre otros. Sin embargo, factores como la falta de espacios adecuados para su enseñanza y la escasez de utensilios optimizados han limitado el desarrollo de chefs y emprendedores gastronómicos.

La implementación de estrategias orientadas a mejorar la accesibilidad y funcionalidad de los utensilios de cocina busca fortalecer el sector gastronómico local, garantizar una formación de calidad en técnicas tradicionales y facilitar el acceso a herramientas modernas que permitan optimizar los procesos culinarios sin perder la autenticidad cultural.

Haciendo un análisis de las dos empresas proveedoras de equipos de gastronomía he decidido realizar la adquisición de los siguientes materiales: Olla de acero inoxidable, colador de acero inoxidable, coctelera de acero inoxidable, set de cuchillo de acero inoxidable con mango resistente al calor, cuchara grande para servir de acero inoxidable, espátula de acero inoxidable, pinzas de acero inoxidable con silicon resistente al calor, cucuhara de acero inoxidable para colar alimentos en **la empresa Coral de Manta**.

3.1. OBJETIVOS

3.1.1. General

Promover la preservación y evolución de la gastronomía manabita mediante la optimización y difusión del uso de utensilios de cocina clave, facilitando la

enseñanza y la preparación de platos típicos para fortalecer la identidad cultural y fomentar el turismo gastronómico en la región.

3.1.2. Específicos

- Analizar las características y funcionalidad de los utensilios de cocina seleccionados (cuchara grande, coctelera, colador, set de cuchillo con mango, espátula pinzas con silicon olla grande cuchara para colar alimentos todo en material de acero inoxidable) en la preparación de platos tradicionales manabitas.

- Identificar las necesidades y preferencias de chefs, emprendedores y estudiantes de gastronomía en relación con el uso de utensilios modernos que optimicen los procesos culinarios.
- Diseñar estrategias de capacitación teórica y práctica sobre el uso adecuado de utensilios de cocina, orientadas a chefs, emprendedores y estudiantes de gastronomía.
- Incorporar innovaciones en los procesos tradicionales de preparación sin comprometer la autenticidad cultural de los platos manabitas.
- Contribuir al desarrollo turístico de la región mediante la promoción de la gastronomía manabita como atractivo cultural y económico.

3.2. PROPUESTAS DE MEJORA

Las principales propuestas de mejora en el marco de este proyecto se centran en:

3.2.1. Optimización del uso y diseño de utensilios tradicionales

Proponer mejoras en los materiales y el diseño de utensilios como la cuchara de servir, el bowl y los sartenes, enfocándose en su resistencia, durabilidad y funcionalidad para satisfacer las demandas de la cocina contemporánea sin perder su relevancia en las técnicas tradicionales.

3.2.2. Capacitación en técnicas tradicionales con herramientas modernas

Implementar talleres y sesiones prácticas que combinen el conocimiento ancestral con el uso eficiente de utensilios modernos, garantizando una formación completa que permita la creación de platos autóctonos con mayor calidad y eficiencia.

3.2.3. Fomento del emprendimiento gastronómico

Promover la creación de proyectos gastronómicos enfocados en la cocina manabita, dotando a los emprendedores de herramientas modernas y estrategias innovadoras que mejoren su competitividad en el mercado local y nacional.

3.2.4. Aporte al turismo gastronómico

Utilizar la gastronomía manabita como un atractivo turístico mediante la organización de eventos, degustaciones y actividades culturales que destaquen la riqueza y autenticidad de los platos típicos, potenciando la llegada de visitantes nacionales e internacionales.

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

La preservación de las tradiciones culinarias manabitas, combinada con el uso de utensilios modernos, permite optimizar los procesos de preparación sin comprometer la autenticidad cultural de la gastronomía de la región. Este equilibrio entre tradición e innovación asegura que las técnicas ancestrales evolucionen para adaptarse a las demandas actuales, garantizando su vigencia y relevancia.

Asimismo, la formación gastronómica desempeña un papel fundamental en la difusión y mejora de la cocina manabita. Capacitar a chefs y emprendedores en el uso de herramientas especializadas y en la creación de propuestas culinarias únicas no solo contribuye a elevar la calidad de los platos tradicionales, sino que también impulsa la creatividad y la innovación dentro del sector gastronómico.

Por otro lado, la promoción de la gastronomía como un atractivo cultural fortalece el turismo en la región, generando un impacto positivo en la economía local. Este enfoque posiciona a la cocina manabita como un eje clave para atraer visitantes nacionales e internacionales, fomentando el desarrollo sostenible y la proyección de la región en mercados más amplios.

Finalmente, este estudio destaca la importancia de integrar conocimiento técnico y herencia cultural para proyectar la gastronomía manabita como una referencia culinaria tanto a nivel nacional como internacional. Este proceso no solo beneficia al sector gastronómico, sino que también abre oportunidades para futuros estudios que sigan explorando el potencial de la tradición culinaria en Manabí.

4.2. RECOMENDACIONES

Para garantizar el fortalecimiento y la difusión de la gastronomía manabita, se recomienda implementar programas de formación especializados dirigidos a chefs y emprendedores. Estos programas deben combinar conocimientos sobre las técnicas tradicionales con el manejo adecuado de herramientas modernas, promoviendo una preparación eficiente y respetuosa de los platos autóctonos.

Es crucial modernizar los espacios destinados a la preparación culinaria, dotándolos de equipos y utensilios innovadores que optimicen los procesos sin comprometer la esencia cultural de los alimentos. Esta mejora no solo beneficiará la calidad de los productos, sino que también facilitará el aprendizaje en contextos educativos y profesionales.

Asimismo, se sugiere fomentar la innovación gastronómica mediante la creación de propuestas que mezclen ingredientes tradicionales con técnicas contemporáneas, posicionando la cocina manabita en un entorno competitivo a nivel nacional e internacional. Estas iniciativas pueden integrarse en estrategias de promoción del turismo, destacando la riqueza culinaria de la región a través de eventos, rutas gastronómicas y talleres abiertos al público.

Es necesario realizar investigaciones periódicas para identificar las preferencias de los consumidores y las tendencias del mercado. Estos estudios contribuirán a mejorar continuamente la oferta gastronómica, asegurando su relevancia y competitividad en un mundo globalizado.

También se recomienda promover alianzas estratégicas entre instituciones educativas, emprendedores y el sector turístico. Estas colaboraciones pueden impulsar el desarrollo de proyectos conjuntos, financiamiento para iniciativas locales y la organización de eventos que celebren la identidad culinaria de Manabí.

BIBLIOGRAFÍA

<https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/41>

<https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002461.htm>

Ramírez, L. (2022). Innovación en utensilios de cocina: Diseños accesibles y sostenibles. *Revista de Diseño y Gastronomía*, 5(3), 20-30.

González, P. (2021). *Utensilios esenciales en la cocina moderna*. Editorial Gourmet.

Herrera, C. (2018). *Cocinas del mundo: La importancia del equipo básico en la gastronomía global*. Editorial Gastronómica. Justificación desde la relación con la línea de investigación institucional

González, P. (2021). *Utensilios esenciales en la cocina moderna*. Editorial Gourmet.

Martínez, R., & López, J. (2019). Impacto de los utensilios en la calidad de los alimentos. *Revista de Ciencia Gastronómica*, 8(2), 45-56.

Fernández, A. (2020). *Eficiencia en la cocina: Herramientas y técnicas para optimizar el tiempo*. Editorial Sazón

Ramírez, L. (2022). Innovación en utensilios de cocina: Diseños accesibles y sostenibles. *Revista de Diseño y Gastronomía*, 5(3), 20-30.

Herrera, C. (2018). *Cocinas del mundo: La importancia del equipo básico en la gastronomía global*. Editorial Gastronómica.

Fernández, A. (2020). *Eficiencia en la cocina: Herramientas y técnicas para optimizar el tiempo*. Editorial Sazón

ANEXOS



BOWL DE ACERO



SARTEN DE ACERO INOXIDABLE



PINZA DE ACERO



MOldES DE TORTA



ESCURRIDORES



Batidor de Globo



PROFORMAS Y ESPECIFICACIONES



Cotización

Fecha: 15/11/24

Producto	Cantidad	Precio unitario	Total
Bowl de acero	1	15	15
sarten de acero inoxidable	1	20	20
pinzas de acero	1	10	10
moldes de torta	1	15	15
escurridores	1	12	12
batidora de globo	1	5	5
Subtotal			77
Impuestos			N/A
Total			77

Fecha: 05/12/24



Cotización

CAROLYN CEDEÑO AGUAS

Producto	Cantidad	Total
Bowl de acero	1	25
sarten de acero inoxidable	1	19
pinzas de acero	1	15
moldes de torta	1	25
escurridores	1	20
batidora de globo	1	18
Subtotal		122
Impuestos		N/A
Total		122



REFERENCIA...2698325
EMISION... 2025-01-22
HORA... 13: 16.
RUC: 0190072002001
USUARIO... RVELASQU
CI: 1350234173.
CAROLYN CEDEÑO.
DIR: SAN VICENTE

N^o FACTURA:

1. 026-904-0145

DESCRIPCIÓN	CANT.	PREC	TOTAL
COCTELE DELUXE ACERI	1	16.45	15.95
PINZA 12 COOK ACERI	1	7.99	7.94
CUCHARON GRA ACERI	1	7.99	7.94
SET CUCHI ACERI	1	16.83	16.76
COLADOR PROF ACERI	1	8.96	8.94
OLLA BRILLADA ACERI	1	23,90	23.87
ESPUMADERA ACERI	1	8.78	8.72
ESPATULA SS ACERI	1	7.99	7.94
		BASE 15%	98.59
		IVA 15%	8.24
		VALOR A PAGAR	106.83
1.		EFFECTIVO RECIBE	3.17

DIRECCIÓN DE FACTURACIÓN

MATRIZ: km 1.5 Av. Carlos J Ar
Guayaquil - Ecuador

DIRECCIÓN DE ENVÍO

Sucursal: Av 1 13 SN y Oliva M.

ATENCIÓN AL
CLIENTE

Telef: 0422071 1 1
Commutador: 0422071
12
Coralnul 1@gmail.com

32

Anexo

Cuadro comparativo

CUADRO COMPARATIVO DE PROVEEDORES			
NUMERO	PROVEEDORES	COSTOS	OBSERVACIONES
1	CORAL	106	Mejor calidad, resistencia al calor, durabilidad a la corrosión, higiene y facilidad de limpieza, estabilidad térmica, estética y profesionalismo, versatilidad.
2	MARCIMEX	77	
3	CRECOS	220	

