UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ

Título:

Implementación de vajilla de cerámica para las prácticas de laboratorio de gastronomía en la Extensión Pedernales

Autores:

Alcívar Baloi Leydi Liliana

Bone Velasco Estefanía Viviana

Tutor(a)

Dr. Félix Reinaldo Pastrán Calles

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica educación virtual y otras modalidades de estudio.

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

Pedernales, Febrero de 2025

CERTIFICACION DEL TUTOR

Dr. Félix Reinaldo Pastrán Calles; 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 DE VAJILLA DE CERÁMICA PARA LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO DE GASTRONOMÍA EN LA EXTENSIÓN PEDERNALES" 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 sus autoras:

Leydi Liliana Alcivar Baloy, Estefanía Viviana Bone Velasco

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Pedernales, 13 febrero del 2025

Dr. Félix Reinaldo Pastrán Calles
TUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quienes suscribe la presente:

Leydi Liliana Alcivar Baloy, Estefanía Viviana Bone Velasco

Estudiantes de la Carrera de **Tecnología Superior en** Gastronomía **Gastronomía**, declaramos bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: "IMPLEMENTACIÓN DE VAJILLA DE CERÁMICA PARA LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO DE GASTRONOMÍA EN LA EXTENSIÓN PEDERNALES", previa a la obtención del Título de Tecnólogo 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.

Pedernales, 13 febrero del 2025

Liliana Alcivar Baloy

Viviana Bone Velasco

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: "IMPLEMENTACIÓN DE VAJILLA DE CERÁMICA PARA LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO DE GASTRONOMÍA EN LA EXTENSIÓN PEDERNALES" de sus autoras: Leydi Liliana Alcivar Baloy, Estefanía Viviana Bone Velasco de la Carrera "**Tecnología Superior en** Gastronomía **Gastronomía**", y como Tutor del Trabajo el Dr. Félix Reinaldo Pastrán Calles.

Pedernales, 13 febrero del 2025

Ing. Derli Alava Rosado, Phd.
Presidente del tribunal

Ing. Isidro Alcivar, Msc.
PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

Lic. Eliana Mera Bravo, Msc.
SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer, con mi más profunda gratitud a todas las personas que han contribuido a la culminación de esta etapa en mi formación profesional. A mis hijos, Luis, Jhoan e Iker, gracias por ser mi motor, mi inspiración y mi mayor orgullo. Su amor, paciencia y comprensión han sido fundamentales durante este proceso. A mis profesores, por compartir sus conocimientos y experiencias, guiando mi camino en el apasionante mundo de la gastronomía. Y a mis compañeros, por su amistad, colaboración y por todos los momentos compartidos que han enriquecido esta experiencia. Gracias a todos por ser parte de este logro que marca el comienzo de una nueva y emocionante etapa en mi vida profesional.

Liliana Alcívar Baloy

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por la sabiduría y la fuerza que me ha brindado para culminar este trabajo de titulación y obtener el título de Tecnología en Gastronomía. A mis hijos, por ser mi motivación constante y la razón por la que lucho cada día. A mi familia, por su apoyo incondicional y por creer siempre en mí. A mis profesores, por compartir sus conocimientos y guiarme en este camino. A mis compañeros, por su amistad y los momentos compartidos. Este logro es un testimonio de la bendición de Dios en mi vida y del amor que me rodea.

Viviana Bone Velazco

DEDICATORIA

Este trabajo de titulación y la obtención del título de Tecnología en Gastronomía representan la culminación de un intenso camino de aprendizaje y esfuerzo. Es la realización de un sueño que no habría sido posible sin el amor y el apoyo incondicional de mi familia. Por ello, dedico este logro, con todo mi corazón, a mis amados hijos: Luis Loor, por su amor, su comprensión y por ser mi mayor motivación; a Jhoan Loor, por su alegría, su apoyo constante y por creer siempre en mí; y a Iker Arteaga, por su cariño, su compañía y por inspirarme a ser mejor cada día. Este triunfo es el resultado de nuestro esfuerzo conjunto, una muestra de que con amor y perseverancia podemos alcanzar cualquier meta.

Liliana Alcívar Baloy

DEDICATORIA

A Dios, por ser mi guía y fortaleza en cada paso que doy. A mis amados hijos, por ser la fuente de mi inspiración y mi mayor bendición. A mi familia, por su amor incondicional y apoyo constante. Este logro es un reflejo del amor que nos une.

Viviana Bone Velasco

RESUMEN

El presente trabajo aborda la **implementación de vajilla de cerámica en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales**, con el objetivo de mejorar la calidad de las prácticas académicas y alinear la formación de los estudiantes con los estándares de la alta cocina. A través de una evaluación inicial, se identificaron las necesidades del laboratorio, determinando la insuficiencia y el deterioro de la vajilla existente. Posteriormente, se llevó a cabo la búsqueda de proveedores y la compra del equipamiento en la Casa Comercial Pedernales, asegurando la adquisición de materiales adecuados para la enseñanza culinaria. La entrega formal en el laboratorio incluyó un proceso de verificación, registro y capacitación para garantizar el correcto uso y conservación de los materiales. Como resultado, la implementación de la vajilla permitió optimizar las prácticas gastronómicas, fortaleciendo la enseñanza de técnicas de montaje y presentación de platos. Se recomienda mantener un control del equipamiento, evaluar su impacto en la formación y continuar mejorando la infraestructura del laboratorio para ofrecer una educación de mayor calidad.

PALABRAS CLAVE

Vajilla, Gastronomía, Equipamiento de laboratorio

ABSTRACT

This study focuses on the **implementation of ceramic tableware in the gastronomy laboratory of the Pedernales Extension**, aiming to improve the quality of academic practices and align students' training with haute cuisine standards. Through an initial evaluation, the laboratory's needs were identified, revealing the insufficiency and deterioration of the existing tableware. Subsequently, a supplier search and procurement process was conducted at Casa Comercial Pedernales, ensuring the acquisition of appropriate materials for culinary education. The formal delivery in the laboratory included a verification process, inventory registration, and training to ensure the proper use and preservation of the materials. As a result, the implementation of ceramic tableware optimized culinary practices, strengthening the teaching of plating and presentation techniques. It is recommended to maintain equipment control, assess its impact on training, and continue improving the laboratory infrastructure to provide higher-quality education.

KEYWORDS

ceramic tableware, gastronomy, laboratory equipment

ÍNDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN III
AGRADECIMIENTO IV
AGRADECIMIENTO V
DEDICATORIA VI
DEDICATORIA VII
RESUMEN VIII
PALABRAS CLAVE VIII
ABSTRACT IX
KEYWORDS IX
ÍNDICE X
ÍNDICE DE GRÁFICOS XI
ÍNDICE DE TABLAS XI
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN 1
1.1. PROBLEMA 3
1.2. JUSTIFICACIÓN 3
1.3. OBJETIVOS 5
1.3.1. Objetivo general 5
1.3.2. Objetivos específicos 5
1.4. METODOLOGÍA 5
1.4.1. Procedimiento 5
1.4.2. Técnicas 7
1.4.3. Métodos 7
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO 8
2.1. DEFINICIONES 8
2.2. ANTECEDENTES 12
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS 13
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA 16

3.1. Fase 1 16
3.2. Fase 2 18
3.3. Fase 3 20
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 22
4.1. CONCLUSIONES 22
4.2. RECOMENDACIONES 22
BIBLIOGRAFÍA 23
ANEXOS 25

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Hilo Conductor 8
Gráfico 2: Proforma 19
Gráfico 3: Factura de compra 20

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Ficha de obsercación 16

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

La gastronomía es un arte que combina creatividad, técnica y presentación, siendo la vajilla un elemento esencial en la experiencia culinaria. La presentación de los platos no solo influye en la percepción del sabor, sino que también juega un papel crucial en la formación de los futuros profesionales de la gastronomía. Como lo señala, García (2022) "la vajilla no es un simple recipiente, sino una extensión del concepto gastronómico que el chef desea transmitir" (P.1)

En la Extensión Pedernales de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, el laboratorio de gastronomía enfrenta una limitación en la disponibilidad de vajilla de cerámica, lo que afecta la correcta presentación y valoración estética de los platos preparados por los estudiantes. La importancia de este material radica en su durabilidad, resistencia térmica y estética, lo que permite realizar prácticas más alineadas con los estándares de la industria culinaria. Según Pérez & Ramírez (2021), "el uso de cerámica en la gastronomía profesional no solo mejora la presentación de los platos, sino que también influye en la percepción sensorial de los alimentos" (P.1)

El presente proyecto propone la **implementación de vajilla de cerámica** para fortalecer las prácticas del laboratorio de gastronomía, garantizando que los estudiantes desarrollen habilidades en el montaje de platos y comprendan la relevancia de la presentación en la experiencia gastronómica. Estudios recientes han demostrado que los materiales y la textura de la vajilla pueden influir en la percepción del sabor y la calidad de los alimentos

La incorporación de vajilla de cerámica permitirá a los estudiantes familiarizarse con los utensilios utilizados en restaurantes de alta cocina, preparándolos mejor para el mercado laboral. Según estudios de la Universidad de Barcelona (2023), "la educación gastronómica debe incluir el uso de vajilla profesional para que los estudiantes adquieran competencias en el arte de la presentación" (p.2), este proyecto busca no solo mejorar las condiciones del laboratorio de gastronomía, sino también elevar la calidad educativa de la Extensión Pedernales, alineando su formación con las exigencias del sector gastronómico. Con la correcta

implementación de la vajilla de cerámica, se espera que los estudiantes puedan desarrollar sus habilidades de manera integral y profesional.

A continuación, se presenta un detalle de los capítulos del informe técnico:

CAPÍTULO I: Empieza con la introducción, problema y su respectiva pregunta a resolver, justificación, objetivos tanto general como específicos, en la metodología se explica los procedimientos, técnicas y métodos utilizados.

CAPÍTULO II: Se presenta el marco teórico relacionado con el tema de la propuesta a través de un hilo conductor y sus definiciones; antecedentes y trabajos relacionados para este proyecto.

CAPÍTULO III: Se desarrolla la propuesta, tomando en cuenta los tres objetivos de este informe.

CAPÍTULO IV: Se evidencia las conclusiones y recomendaciones finales a las que se llegó con este trabajo de investigación.

1.1. PROBLEMA

La presentación de los platos es un aspecto esencial en la gastronomía, ya que influye en la percepción del sabor y en la experiencia del comensal. Sin embargo, en la Extensión Pedernales de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, el laboratorio de gastronomía no cuenta con vajilla de cerámica, lo que limita a los estudiantes en el desarrollo de técnicas de emplatado profesional. Actualmente, se utilizan materiales como plástico o vidrio, que no cumplen con los estándares de la alta cocina ni permiten una formación adecuada, Ante esta situación, surge la necesidad de implementar vajilla de cerámica en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales para mejorar la calidad de las prácticas y garantizar que los estudiantes adquieran habilidades en el montaje y presentación de platos.

¿La implementación de vajilla de cerámica en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales mejorará la calidad de las prácticas y la formación profesional de los estudiantes?

1.2. JUSTIFICACIÓN

La implementación de vajilla de cerámica en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales es una necesidad académica que permitirá mejorar la formación práctica de los estudiantes, alineando su aprendizaje con los estándares de la industria gastronómica. La presentación de los platillos no solo es un aspecto visual, sino que también influye en la experiencia sensorial y en la percepción del sabor. Como menciona Martinéz (2021), "el material y diseño de la vajilla pueden modificar la percepción de los alimentos, aumentando la percepción de calidad y sofisticación de un platillo" (P.15). Esto significa que no basta con dominar las técnicas culinarias; la correcta presentación de los platos es esencial para su apreciación, lo que refuerza la importancia de contar con vajilla adecuada en el laboratorio de gastronomía.

Desde el punto de vista académico, la implementación de vajilla de cerámica permitirá que los estudiantes adquieran competencias en el montaje y presentación de platos, desarrollando habilidades necesarias para su desempeño en la alta cocina. De acuerdo con López & Gomez (2022), "el uso de materiales profesionales en la enseñanza gastronómica favorece la creatividad, la precisión en el montaje y la comprensión de la estética culinaria, el uso de materiales profesionales en la enseñanza gastronómica favorece la creatividad, la precisión en el montaje y la comprensión de la estética culinaria" (p.1), Esto implica que, al practicar con vajilla de cerámica, los estudiantes estarán mejor preparados para enfrentar las exigencias del mercado laboral, donde la calidad de presentación es un factor clave para el éxito de cualquier restaurante o emprendimiento gastronómico.

Además, este proyecto fortalecerá la infraestructura educativa de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, garantizando que el laboratorio de gastronomía cuente con los recursos necesarios para ofrecer una enseñanza de calidad. La modernización de los espacios académicos es una estrategia clave para mejorar el rendimiento estudiantil y fomentar la innovación en la enseñanza.

Finalmente, este proyecto responde a la necesidad de mejorar la calidad de las prácticas de los estudiantes, promoviendo un aprendizaje más integral y alineado con las tendencias de la gastronomía moderna. Como señala Fernández (2023), "la gastronomía no es solo cocina, sino también arte, estética y experiencia sensorial. La correcta elección de la vajilla refuerza todos estos aspectos". A través de esta implementación, los estudiantes podrán explorar nuevas formas de presentar sus creaciones, experimentar con técnicas de emplatado innovadoras y comprender cómo la vajilla puede influir en la experiencia del comensal.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

Implementar vajilla de cerámica en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales para mejorar la calidad de las prácticas estudiantiles.

1.3.2. Objetivos específicos

- Evaluar las necesidades del laboratorio de gastronomía, determinando la cantidad y tipo de vajilla de cerámica requerida para optimizar las prácticas.
- Realizar una búsqueda de proveedores de vajilla de cerámica, identificando opciones que cumplan con los estándares de calidad, precio y disponibilidad.
- Implementar y realizar la entrega formal de la vajilla de cerámica en el laboratorio de gastronomía, asegurando su correcta distribución y uso en las prácticas estudiantiles.

1.4. METODOLOGÍA

1.4.1. Procedimiento

Para garantizar una correcta implementación de la vajilla de cerámica en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, el procedimiento se desarrollará en tres fases principales: evaluación de necesidades, búsqueda de proveedores e implementación con entrega formal.

Fase 1: Evaluación de necesidades

En esta primera fase se analizarán las condiciones actuales del laboratorio gastronómico con respecto a la disponibilidad y tipo de vajilla utilizada en las prácticas. Para ello, se llevará a cabo una inspección detallada del material existente y se documentará la cantidad, el estado y la funcionalidad de la vajilla disponible.

Además, se realizarán reuniones con docentes y estudiantes del laboratorio para conocer sus experiencias y necesidades en relación con el montaje y la

presentación de los platos. A través de encuestas y entrevistas, se recopilarán opiniones sobre los desafíos que enfrentan al no contar con vajilla adecuada y se identificarán los tipos de piezas que mejor se ajustan a los requerimientos de la formación gastronómica.

Finalmente, con base en la información obtenida, se elaborará un informe técnico que detallará la cantidad y variedad de vajilla de cerámica necesaria, priorizando aspectos como durabilidad, resistencia térmica, facilidad de limpieza y estética, factores clave en la presentación gastronómica profesional.

Fase 2: Búsqueda de proveedores

Una vez determinadas las necesidades específicas del laboratorio, se procederá a la identificación de posibles proveedores de vajilla de cerámica. Se explorarán opciones tanto en el mercado local como en distribuidores nacionales que cumplan con los estándares requeridos.

Para ello, se recopilarán catálogos de productos, se solicitarán cotizaciones y se analizarán aspectos como costos, calidad, materiales, tiempos de entrega y garantías ofrecidas por los proveedores. Se establecerán criterios de selección que permitan comparar objetivamente las distintas opciones.

Además, se elaborará una matriz comparativa donde se evaluarán los proveedores en función de variables clave como relación calidad-precio, disponibilidad inmediata y reputación en el mercado. Esta matriz será la base para la toma de decisiones y permitirá elegir la mejor alternativa de compra.

Fase 3: Implementación y entrega formal

Tras la selección del proveedor, se gestionará la adquisición de la vajilla de cerámica y se coordinará su entrega en el laboratorio de gastronomía. Una vez recibido el material, se verificará que coincida con las especificaciones solicitadas en cuanto a cantidad, calidad y características técnicas.

Se llevará a cabo un proceso de registro y etiquetado del nuevo equipamiento, asegurando su correcto almacenamiento y disponibilidad para futuras prácticas. Posteriormente, se realizará una sesión de inducción con estudiantes y docentes para instruir sobre el manejo adecuado de la vajilla, su mantenimiento y las mejores prácticas para su uso en la presentación gastronómica.

1.4.2. Técnicas

Para la implementación de la vajilla de cerámica en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, se utilizará la técnica de **observación directa**, permitiendo analizar la situación antes, durante y después de la implementación. En la fase inicial, se realizará una inspección del estado actual del laboratorio, identificando la cantidad, calidad y funcionalidad de la vajilla existente. Además, se observará cómo se desarrollan las prácticas gastronómicas con el material disponible, registrando limitaciones en la presentación y manipulación de los platos. Esta información será clave para definir el tipo de vajilla de cerámica que mejor se adapte a las necesidades del laboratorio.

La observación directa es una técnica de recolección de información que permite analizar fenómenos en su contexto natural sin intervención del investigador. Como menciona La observación directa es una técnica de recolección de información que permite analizar fenómenos en su contexto natural sin intervención del investigador. Como menciona Jhoshneider (2016), "La observación es un proceso cuyo objetivo es recoger información de manera sistemática sobre un fenómeno en estudio, permitiendo una mejor comprensión de su desarrollo y funcionamiento" (p.43)

1.4.3. Métodos

El presente proyecto se desarrolló bajo el **método deductivo**, el cual parte de principios generales para llegar a conclusiones específicas. Este enfoque permite aplicar conocimientos teóricos sobre la importancia de la vajilla en la gastronomía para su implementación en el laboratorio de la Extensión Pedernales. A través de este método, se analizaron estudios previos sobre la relación entre presentación de platos y experiencia sensorial, lo que permitió

fundamentar la necesidad de incorporar vajilla de cerámica en las prácticas gastronómicas. Posteriormente, se aplicó este conocimiento a un contexto particular, definiendo criterios técnicos para la selección de la vajilla más adecuada.

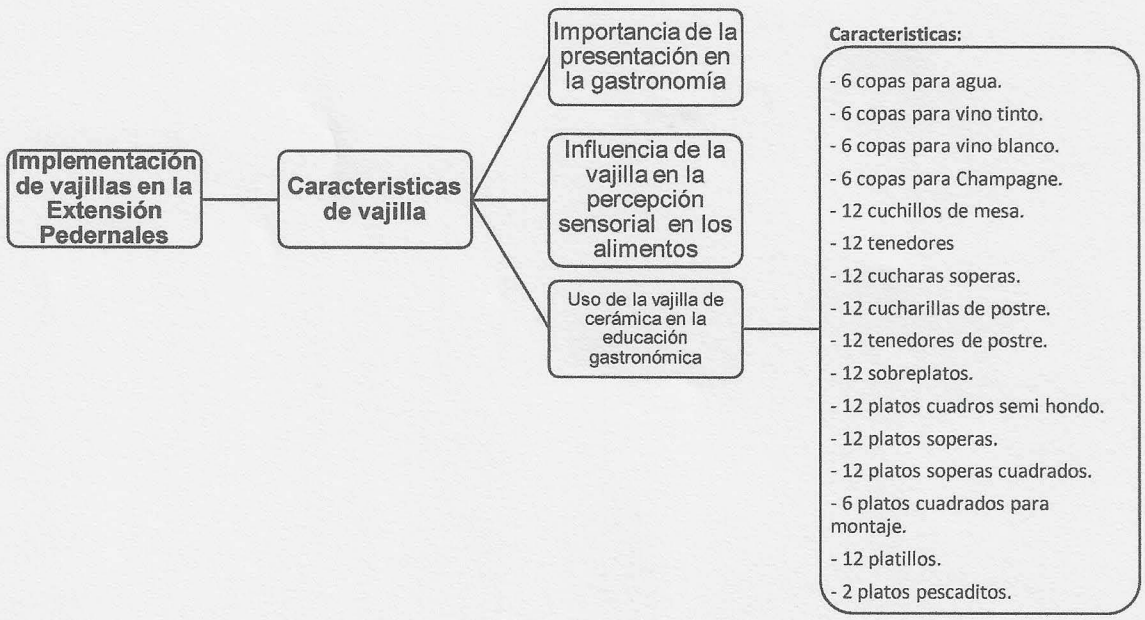
Según Palermo (2021), "el método deductivo es aquel en el que el proceso de aprendizaje se mueve de lo más general a lo más específico, permitiendo aplicar teorías y normas establecidas a situaciones concretas" (p.1), Esta metodología garantizó un proceso estructurado y basado en evidencia, asegurando que la implementación de la vajilla de cerámica respondiera a los requerimientos del aprendizaje gastronómico.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIONES

2.1.1. Hilo conductor

Gráfico 1: Hilo Conductor



Fuente: Elaboración propia (2025)

2.1.2. **Definición**

La vajilla de cerámica es un conjunto de utensilios elaborados a partir de materiales arcillosos que han sido moldeados y sometidos a altas temperaturas para su endurecimiento. Su uso en gastronomía es ampliamente reconocido por su resistencia, estética y capacidad para realzar la presentación de los platillos. Dependiendo de su proceso de fabricación y acabado, puede clasificarse en porcelana, loza o gres, cada una con características específicas en cuanto a durabilidad, textura y apariencia. Según Gutiérrez (2020):

> La cerámica es un material que ha sido utilizado en la fabricación de vajillas desde tiempos ancestrales debido a su versatilidad y durabilidad. En el ámbito gastronómico, su importancia radica no solo en su resistencia térmica y mecánica, sino también en su impacto visual, ya que puede potenciar la percepción estética de los alimentos. La textura, color y forma de la cerámica influyen en la experiencia sensorial del comensal, permitiendo que los platos sean percibidos como más sofisticados y mejor elaborados (p.134).

En la educación gastronómica, la vajilla de cerámica es preferida sobre otros materiales debido a su capacidad para mantener la temperatura de los alimentos, su facilidad de limpieza y su adaptación a distintas tendencias culinarias. Su implementación en laboratorios de gastronomía permite que los estudiantes desarrollen habilidades en el montaje de platos, alineando sus prácticas con los estándares de la alta cocina.

2.1.3. **Importancia de la presentación en la gastronomía**

La presentación de los platos es un aspecto fundamental en la gastronomía, ya que no solo cumple una función estética, sino que también influye en la percepción del sabor y la experiencia del comensal. La forma en que se dispone un platillo en la vajilla puede despertar sensaciones, generar expectativas y mejorar la apreciación del alimento. Según Spence & Piqueras-Fiszman (2014):

> La presentación visual de un platillo influye directamente en la percepción del consumidor, afectando aspectos como la intensidad del sabor, la textura y la calidad percibida. Diferentes estudios han demostrado que un emplatado atractivo puede hacer que un alimento simple se perciba como más elaborado y apetecible, elevando su valor en la experiencia gastronómica. La estética culinaria juega un papel clave en la memoria gustativa y en la decisión del comensal de repetir o recomendar un platillo. (p.12)

2.1.4. **Influencia de la vajilla en la percepción sensorial de los alimentos**

La vajilla no solo cumple una función práctica en la gastronomía, sino que también influye en la percepción sensorial de los alimentos. Su material, forma, color y textura pueden alterar la experiencia del comensal, modificando la manera en que percibe el sabor, la temperatura y la calidad del platillo. Según Michel, Velasco, & Spence (2018):

> El impacto de la vajilla en la percepción sensorial de los alimentos ha sido ampliamente estudiado en la neurogastronomía. Se ha demostrado que platos servidos en vajilla de cerámica, en comparación con aquellos presentados en recipientes de plástico o desechables, son percibidos como más sofisticados y de mejor calidad. La forma y el color de los platos también afectan la percepción del sabor: los colores cálidos pueden intensificar la dulzura, mientras que los fríos pueden acentuar sabores amargos o salados. Estos hallazgos refuerzan la idea de que la elección de la vajilla no solo es estética, sino que influye en la experiencia gastronómica de manera multisensorial. (p.34).

Estos estudios han llevado a los profesionales de la gastronomía a considerar la vajilla como un elemento estratégico en la presentación de sus creaciones culinarias. En el ámbito educativo, es crucial que los estudiantes de gastronomía comprendan cómo el uso de vajilla adecuada puede mejorar la experiencia de los comensales y diferenciar un platillo en la alta cocina. La implementación de

vajilla de cerámica en los laboratorios de gastronomía permitirá que los futuros profesionales experimenten con diferentes estilos de presentación, optimizando la percepción sensorial de los alimentos y alineando su aprendizaje con las tendencias del sector gastronómico.

2.1.5. **Uso de la vajilla de cerámica en la educación gastronómica**

La educación gastronómica no solo se enfoca en la correcta preparación de alimentos, sino también en la presentación y montaje de los platos, aspectos fundamentales en la alta cocina. En este contexto, el uso de **vajilla de cerámica** en los laboratorios de gastronomía es esencial para que los estudiantes desarrollen habilidades que les permitan adaptarse a los estándares profesionales del sector. Según Gómez & Ramírez (2020):

> El aprendizaje en gastronomía debe incluir el uso de materiales que reflejen las condiciones reales de la industria, permitiendo a los estudiantes familiarizarse con los estándares de calidad y presentación exigidos en la alta cocina. La vajilla de cerámica, por su durabilidad, versatilidad y estética, es ampliamente utilizada en restaurantes y hoteles de prestigio, por lo que su incorporación en la educación culinaria permite una mejor transición al ámbito laboral. Además, trabajar con vajilla adecuada fomenta la creatividad en el emplatado y la atención al detalle, dos aspectos esenciales en la formación de un profesional gastronómico. (p.65)

Este enfoque en la educación permite que los estudiantes no solo adquieran conocimientos técnicos, sino que también comprendan la importancia de la estética en la gastronomía y la influencia de la vajilla en la experiencia del comensal. La implementación de vajilla de cerámica en los laboratorios de gastronomía facilita la práctica de técnicas de montaje profesional, ayudando a los futuros chefs a dominar el equilibrio entre funcionalidad y presentación. Además, su uso en entornos educativos fortalece el sentido de responsabilidad

en el manejo de materiales de calidad, promoviendo un aprendizaje más completo y alineado con las exigencias del mercado gastronómico actual.

2.2. ANTECEDENTES

La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), con su extensión en Pedernales, se erige como un pilar en la formación profesional de la región, impulsando el desarrollo social y económico a través de la generación de conocimiento y la formación integral de sus estudiantes. La Facultad de la UNITEV, en su compromiso con la educación superior, ofrece una variada gama de carreras técnicas y tecnológicas, entre las que destaca la carrera de Gastronomía. Esta carrera, con un plan de estudios enfocado en la excelencia culinaria y la gestión gastronómica, formas profesionales altamente capacitados para liderar proyectos innovadores en el sector gastronómico y turístico. Los estudiantes cuentan con cocinas y laboratorios equipados con tecnología de punta, donde desarrollan habilidades prácticas y creativas bajo la guía de un calificado equipo docente. La gastronomía en Pedernales, rica en tradición y con un gran potencial turístico, se beneficia de la formación de estos profesionales, quienes contribuyen a la innovación y al desarrollo de la cocina local. (ULEAM ECUADOR, 2018, p.1)

La UAFTT de la ULEAM se ha establecido en el Campus Tosagua de la Extensión Chone; sin embargo, las carreras en este nivel de formación se están proyectando para ser ofertadas en los diferentes campus de la universidad. La UAFTT se ha creado con el objetivo de satisfacer las necesidades de formación en el nivel técnico y tecnológico priorizando el saber hacer, para dar respuestas a las demandas de la sociedad mediante la oferta de carreras innovadoras y pertinentes en los territorios de influencia de la ULEAM; para esto, se ha trabajado en el diseño de diversas carreras tecnológicas. Además, es necesario destacar que se está realizando un trabajo coordinado con diferentes facultades y extensiones para la creación de una oferta variada y pertinente en los diferentes territorios. Actualmente la misma es conocida como la UNITEV. (Uleam, Ecuador, 2020, p.1)

La refrigeración ha sido un factor clave en la evolución de la gastronomía y la sociedad. Desde las técnicas ancestrales de conservación con hielo y nieve hasta las modernas refrigeradoras con tecnología de punta, la capacidad de preservar los alimentos ha permitido el acceso a una dieta más variada, segura y nutritiva. En el contexto de la gastronomía profesional, la refrigeración es esencial para garantizar la calidad de los ingredientes, prevenir la proliferación de bacterias y conservar las propiedades organolépticas de los alimentos. La implementación de una nueva refrigeradora en la ULEAM Pedernales responde a la necesidad de contar con equipos con mayor capacidad, eficiencia energética y funciones avanzadas que permitan una mejor gestión de los alimentos y un aprendizaje más completo para los estudiantes. Se han analizado diferentes modelos y tecnologías de refrigeración, considerando las necesidades específicas de la carrera de Gastronomía, las normas de seguridad alimentaria y los criterios de sostenibilidad ambiental.

2.3. TRABAJOS RELACIONADOS

El uso de vajilla en la educación gastronómica ha sido objeto de estudio en distintos contextos internacionales, donde se ha analizado su impacto en la percepción sensorial, la formación académica y el desarrollo profesional de los estudiantes de gastronomía. A continuación, se presentan investigaciones relevantes realizadas en diferentes regiones del mundo, que respaldan la importancia de la implementación de vajilla de cerámica en la enseñanza culinaria.

En Europa, un estudio realizado en la Universidad de Copenhague, Dinamarca, por Johansen & Petersen (2019) analizó el impacto del uso de vajilla de cerámica en la enseñanza gastronómica en instituciones de educación superior. En su investigación, los autores realizaron pruebas con estudiantes de cocina para evaluar cómo la presentación de los platos influía en la percepción del sabor y en la experiencia del aprendizaje. Según los resultados obtenidos:

> El material con el que se presentan los alimentos en un entorno de formación gastronómica es crucial para el desarrollo de la percepción

> culinaria del estudiante. En nuestros experimentos, los alumnos que utilizaron vajilla de cerámica en sus prácticas mostraron una mayor precisión en la disposición de los alimentos y una mejor comprensión de la relación entre estética y sabor. Además, manifestaron mayor interés en la aplicación de técnicas de emplatado, lo que evidencia que la introducción de materiales profesionales en la enseñanza favorece el aprendizaje y la creatividad" (p.33)

En América Latina, un estudio llevado a cabo en la Universidad de Buenos Aires (UBA), Argentina, por Fernández & Acosta (2021) analizó cómo el equipamiento en los laboratorios de gastronomía influye en la preparación profesional de los estudiantes. La investigación evaluó la implementación de vajilla de cerámica en un programa de prácticas supervisadas y comparó el desempeño de los estudiantes antes y después de la introducción de este material. Los autores concluyeron que:

> Los estudiantes que trabajaron con vajilla de cerámica en sus prácticas culinarias desarrollaron un mayor nivel de precisión en el montaje de los platos y mostraron una mejora significativa en la aplicación de conceptos estéticos y sensoriales. Asimismo, expresaron mayor confianza al presentar sus platillos en entornos evaluativos, lo que demuestra que la implementación de este tipo de equipamiento no solo favorece el aprendizaje técnico, sino que también fortalece la seguridad y habilidades profesionales de los futuros chefs. (p.1)

En el Ecuador, una investigación desarrollada en la Escuela de Gastronomía de la Universidad Técnica de Ambato (UTA) por Mendoza & Torres (2020) abordó la modernización de los laboratorios gastronómicos mediante la incorporación de vajilla de cerámica en las prácticas académicas. Este estudio evaluó el impacto de la implementación de este material en la calidad de los montajes de los estudiantes y en su rendimiento académico. Según los resultados obtenidos, la inclusión de vajilla profesional permitió que los alumnos mejoraran su

desempeño en técnicas de presentación y manipulación de los alimentos. En palabras de los investigadores:

> La actualización de los laboratorios gastronómicos con equipamiento profesional es un factor determinante en la mejora de la calidad educativa. Los estudiantes que realizaron prácticas con vajilla de cerámica demostraron una evolución en su comprensión de los estándares de la industria, elevando la calidad de sus montajes y la precisión en la disposición de los alimentos. Esta implementación no solo impactó positivamente en la enseñanza, sino que también motivó a los estudiantes a desarrollar mayor creatividad y disciplina en su aprendizaje (p.87)

En la provincia de Manabí, tras una revisión exhaustiva de la literatura disponible y consultas en repositorios académicos nacionales e internacionales, no se encontraron estudios previos que aborden la implementación de vajilla de cerámica en laboratorios de gastronomía en la provincia. Esto indica que el presente trabajo constituye un estudio pionero en la región, brindando un aporte significativo en la modernización de la enseñanza gastronómica en Manabí. La falta de investigaciones previas sobre este tema resalta la necesidad de evaluar el impacto de la implementación de vajilla de cerámica en la formación de los estudiantes de gastronomía en el contexto local.

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

La implementación de vajilla de cerámica en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales busca mejorar la calidad de las prácticas estudiantiles, alineándolas con los estándares de la alta cocina y brindando a los estudiantes herramientas adecuadas para desarrollar habilidades en montaje y presentación de platos. Para ello, la propuesta se estructura en tres fases fundamentales: evaluación de necesidades, adquisición de la vajilla y entrega formal. A través de este proceso, se garantizará que la selección del material sea acorde a los requerimientos del laboratorio, facilitando su integración en las prácticas culinarias y optimizando el aprendizaje de los estudiantes. Además, la propuesta contempla estrategias para la correcta conservación y manejo de la vajilla, asegurando su durabilidad y aprovechamiento a largo plazo.

3.1. Fase 1

En el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, se identificó la necesidad de actualizar y ampliar el equipamiento de vajilla de cerámica y utensilios esenciales para la correcta realización de prácticas culinarias. Durante la inspección del laboratorio, se evidenció que la cantidad de vajilla disponible no es suficiente para la cantidad de estudiantes en formación, además de que algunos elementos presentan desgaste o no cumplen con los estándares requeridos en la enseñanza gastronómica.

Tabla 1: Ficha de observación

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

"Extensión Pedernales"

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, Educación Virtual y Otras Modalidades de Estudio

---

Carrera: Gastronomía

Título: Implementación de vajilla de cerámica para las prácticas el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales.

Autores: Liliana Alcivar, Viviana Bone

Objetivo: Evaluar la disponibilidad, estado y tipo de vajilla utilizada en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, con el fin de identificar las necesidades de equipamiento y determinar la cantidad y características de la vajilla de cerámica requerida para mejorar la calidad de las prácticas académicas.

Lugar: Laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales.

Desarrollo: La observación se llevó a cabo el 11 de febrero de 2025 en las instalaciones del laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales. Se realizó una inspección detallada de los utensilios y vajilla disponibles, así como una revisión del estado de conservación y funcionalidad de los materiales utilizados en las prácticas culinarias.

Se observó que la vajilla existente se encuentra compuesta mayoritariamente por platos y utensilios de plástico y vidrio, los cuales presentan signos de desgaste debido al uso frecuente. Algunas piezas muestran ralladuras y fisuras, lo que afecta tanto la presentación de los platos como la higiene y seguridad alimentaria. Además, la cantidad disponible de vajilla no es suficiente para el número de estudiantes que realizan las prácticas, generando dificultades en el desarrollo de las actividades académicas.

A lo largo de la observación, se verificó que la falta de vajilla adecuada limita la enseñanza de técnicas de montaje y presentación de platos, aspectos fundamentales en la formación de los estudiantes de gastronomía. La escasez de vajilla de cerámica impide que los alumnos puedan familiarizarse con los estándares de la alta cocina y dificulta la evaluación de su desempeño en la disposición de alimentos en los platos.

Observaciones:

- **Disponibilidad de Vajilla:** Insuficiente para la cantidad de estudiantes que realizan prácticas en el laboratorio.
- **Estado del Material Existente:** Algunas piezas presentan deterioro evidente, incluyendo ralladuras, fisuras y desgaste del esmalte.
- **Material Predominante:** Vajilla de plástico y vidrio, lo que limita el desarrollo de prácticas con estándares profesionales.

Fuente: Elaboración propia (2025)

Con base en los hallazgos de la observación, se confirma la necesidad de dotar al laboratorio de gastronomía con **vajilla de cerámica** para mejorar la calidad de las prácticas estudiantiles. Este equipamiento garantizará que los alumnos puedan desarrollar habilidades de presentación y montaje de platos de manera adecuada, alineando su formación con los estándares exigidos en el mercado laboral gastronómico.

3.2. Fase 2

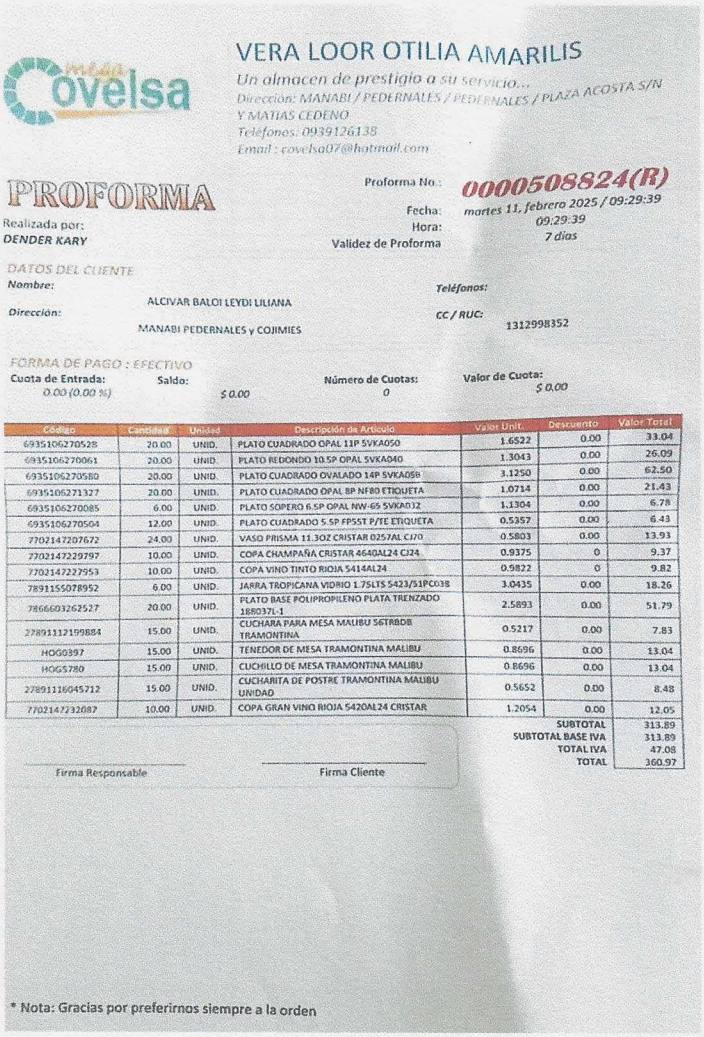
Análisis y Selección del Proveedor

Con base en la información obtenida en la **Fase 1**, se llevó a cabo una investigación de mercado para identificar proveedores que ofrecieran vajilla de cerámica de calidad adecuada para el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales. Se evaluaron distintos establecimientos locales y nacionales, considerando criterios como calidad del producto, costos, disponibilidad inmediata y facilidades de compra.

Luego de comparar varias opciones, se determinó que la **Casa Comercial Pedernales** ofrecía la mejor alternativa en términos de precio, variedad de productos y tiempos de entrega. Esta empresa cuenta con experiencia en la distribución de equipamiento gastronómico y proporcionó una proforma

detallada, garantizando que los artículos seleccionados cumplieran con las necesidades del laboratorio.

Gráfico 2: Proforma.



VERA LOOR OTILIA AMARILIS

Un almacen de prestigio a su servicio...

Dirección: MANABI / PEDERNALES / PEDERNALES / PLAZA ACOSTA S/N Y MATIAS CEDEÑO

Teléfonos: 0939126138

Email : covelsa07@hotmail.com

PROFORMA

Proforma No.: **0000508824(R)**

Fecha: martes 11, febrero 2025 / 09:29:39

Hora: 09:29:39

Validez de Proforma: 7 días

Realizada por: DENDER KARY

DATOS DEL CLIENTE

Nombre: ALCIVAR BALOI LEYDI LILIANA

Teléfonos:

Dirección: MANABI PEDERNALES y COJIMIES

CC / RUC: 1312998352

FORMA DE PAGO : EFECTIVO

Cuota de Entrada:	Saldo:	Número de Cuotas:	Valor de Cuota:
0.00 (0.00 %)	$ 0.00	0	$ 0.00

Código	Cantidad	Unidad	Descripción de Artículo	Valor Unit.	Descuento	Valor Total
6935106270528	20.00	UNID.	PLATO CUADRADO OPAL 11P SVKA050	1.6522	0.00	33.04
6935106270061	20.00	UNID.	PLATO REDONDO 10.5P OPAL SVKA040	1.3043	0.00	26.09
6935106270580	20.00	UNID.	PLATO CUADRADO OVALADO 14P SVKA058	3.1250	0.00	62.50
6935106271327	20.00	UNID.	PLATO CUADRADO OPAL 8P NF80 ETIQUETA	1.0714	0.00	21.43
6935106270085	6.00	UNID.	PLATO SOPERO 6.5P OPAL NW-65 SVKA032	1.1304	0.00	6.78
6935106270504	12.00	UNID.	PLATO CUADRADO 5.5P FP55T P/TE ETIQUETA	0.5357	0.00	6.43
7702147207672	24.00	UNID.	VASO PRISMA 11.3OZ CRISTAR 0257AL CJ70	0.5803	0.00	13.93
7702147229797	10.00	UNID.	COPA CHAMPAÑA CRISTAR 4640AL24 CJ24	0.9375	0	9.37
7702147227953	10.00	UNID.	COPA VINO TINTO RIOJA 5414AL24	0.9822	0	9.82
7891155078952	6.00	UNID.	JARRA TROPICANA VIDRIO 1.75LTS 5423/51PC038	3.0435	0.00	18.26
7866603262527	20.00	UNID.	PLATO BASE POLIPROPILENO PLATA TRENZADO 188037L-1	2.5893	0.00	51.79
27891112199884	15.00	UNID.	CUCHARA PARA MESA MALIBU S6TRBDB TRAMONTINA	0.5217	0.00	7.83
HOG0397	15.00	UNID.	TENEDOR DE MESA TRAMONTINA MALIBU	0.8696	0.00	13.04
HOG5780	15.00	UNID.	CUCHILLO DE MESA TRAMONTINA MALIBU	0.8696	0.00	13.04
27891116045712	15.00	UNID.	CUCHARITA DE POSTRE TRAMONTINA MALIBU UNIDAD	0.5652	0.00	8.48
7702147232087	10.00	UNID.	COPA GRAN VINO RIOJA 5420AL24 CRISTAR	1.2054	0.00	12.05

SUBTOTAL	313.89
SUBTOTAL BASE IVA	313.89
TOTAL IVA	47.08
TOTAL	360.97

Firma Responsable

Firma Cliente

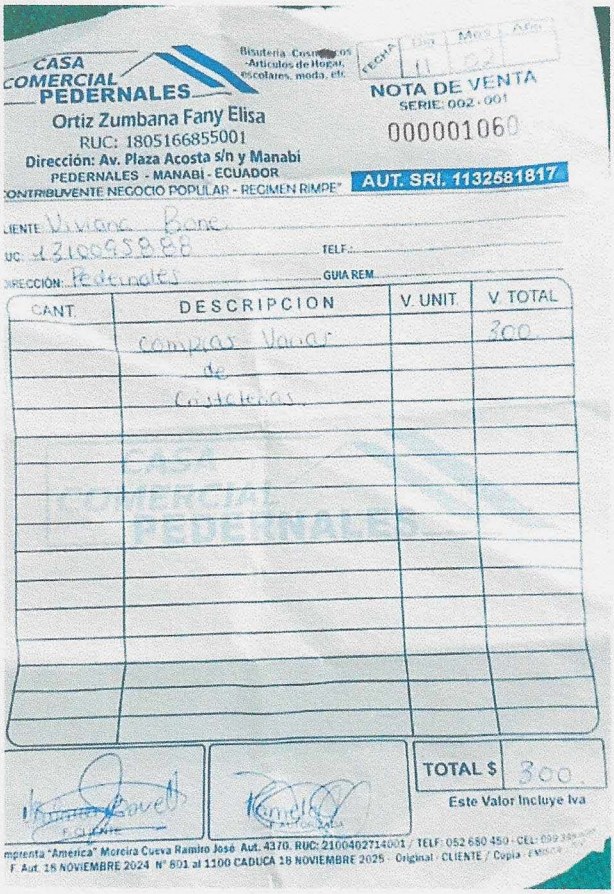
* Nota: Gracias por preferirnos siempre a la orden

Proceso de Compra

El proceso de compra se realizó conforme a los requerimientos establecidos, asegurando la adquisición de platos, copas, vasos, cubiertos y utensilios complementarios necesarios para la formación de los estudiantes. Se verificó que los productos adquiridos fueran resistentes, duraderos y aptos para el uso en prácticas académicas de gastronomía.

La compra se realizó el 11 de febrero de 2025 y fue registrada formalmente, asegurando que todos los artículos especificados en la proforma fueran entregados en condiciones óptimas y listos para su implementación en el laboratorio de gastronomía.

Gráfico 3: Factura de compra.


CASA COMERCIAL PEDERNALES

Bisutería, Cosméticos, Artículos de Hogar, escolares, moda, etc.

Ortiz Zumbana Fany Elisa
RUC: 1805166855001
Dirección: Av. Plaza Acosta s/n y Manabi
PEDERNALES - MANABI - ECUADOR
CONTRIBUYENTE NEGOCIO POPULAR - REGIMEN RIMPE"

FECHA: Día 11 Mes 02 Año

NOTA DE VENTA
SERIE: 002 - 001
000001060

AUT. SRI. 1132581817

CLIENTE: Viviana Bone
RUC: 1310955886 TELF.:
DIRECCIÓN: Pedernales GUIA REM.:

CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
	compras Varias de Cristalerías		300

TOTAL $ 300
Este Valor Incluye Iva

Imprenta "America" Moreira Cueva Ramiro José Aut. 4370. RUC: 2100402714001 / TELF: 052 680 450 - CEL: 099 389
F. Aut. 15 NOVIEMBRE 2024 N° 801 al 1100 CADUCA 15 NOVIEMBRE 2025 - Original / CLIENTE / Copia

3.3. Fase 3

La entrega formal de la vajilla de cerámica adquirida se realizó el 12 de febrero de 2025 en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales. Durante este proceso, se llevó a cabo una verificación detallada de los artículos recibidos, asegurando que coincidieran con la proforma de compra y que se encontraran en óptimas condiciones para su uso.

En la recepción, se realizó un control de inventario, verificando la cantidad, calidad y estado de cada pieza de vajilla. Se inspeccionó que no hubiera defectos ni daños en los productos, garantizando su funcionalidad para las prácticas académicas. Este procedimiento permitió confirmar que los artículos adquiridos

cumplían con los requisitos previamente establecidos en la fase de evaluación de necesidades.

Una vez verificada la vajilla, se procedió a su registro en el inventario del laboratorio de gastronomía. Se asignaron espacios específicos para su almacenamiento, facilitando su acceso y organización para futuras prácticas. Además, se establecieron normas de uso y mantenimiento con el objetivo de prolongar la vida útil de los materiales y garantizar su correcto manejo.

Como parte del proceso de implementación, se realizó una inducción dirigida a estudiantes y docentes, en la cual se explicaron los procedimientos adecuados para la manipulación, limpieza y conservación de la vajilla de cerámica. Esta capacitación tuvo como finalidad promover un uso responsable de los recursos, fomentando una cultura de cuidado y conservación del equipamiento disponible.

Con la entrega y almacenamiento de la vajilla, se da por finalizado el proceso de adquisición e implementación en el laboratorio de gastronomía. Esta mejora en la infraestructura permitirá optimizar las prácticas culinarias, brindando a los estudiantes herramientas adecuadas para el desarrollo de sus habilidades en montaje y presentación de platos. En futuras etapas, se evaluará el impacto de la implementación a través de observaciones en las sesiones prácticas y la recopilación de opiniones de los usuarios, con el fin de determinar posibles mejoras y ajustes en el uso del equipamiento adquirido.

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

- La implementación de vajilla de cerámica en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales permitió mejorar la calidad de las prácticas académicas, brindando a los estudiantes la oportunidad de desarrollar habilidades en montaje y presentación de platos alineadas con los estándares de la alta cocina.

- La búsqueda y selección del proveedor adecuado garantizó la adquisición de vajilla con características apropiadas para la enseñanza gastronómica, asegurando calidad, durabilidad y disponibilidad inmediata para su uso en el laboratorio.
- La entrega formal y correcta distribución de la vajilla en el laboratorio de gastronomía optimizó la organización del equipamiento, facilitando su acceso y promoviendo un uso adecuado mediante la capacitación de estudiantes y docentes en su manejo y conservación.

4.2. RECOMENDACIONES

- Implementar un sistema de control y seguimiento del uso de la vajilla de cerámica, con el fin de garantizar su mantenimiento y evitar pérdidas o deterioro prematuro.
- Continuar fortaleciendo el equipamiento del laboratorio gastronómico con la adquisición de otros materiales complementarios que permitan mejorar aún más la calidad de las prácticas académicas y el aprendizaje de los estudiantes.

- Evaluar periódicamente el impacto de la implementación de la vajilla en el proceso de enseñanza, mediante encuestas y observaciones en las prácticas, para identificar posibles mejoras en la utilización de los recursos disponibles.

BIBLIOGRAFÍA

Fernández, M., & Acosta, J. (2021). *mpacto del equipamiento en la formación gastronómica: Un análisis en universidades argentinas.* . Obtenido de https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15428052.2021.1934567

García, A. (10 de 05 de 2022). *La vajilla como extensión del concepto gastronómico en la alta cocina.* Obtenido de https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224421000214

Gómez, A., & Ramírez, J. (2020). *Educación gastronómica y su relación con la industria culinaria profesional.* Obtenido de https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15428052.2020.1723456

Gutiérrez, R. (2020). *El impacto de la cerámica en la presentación gastronómica.* Obtenido de https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0272884220301234

Jhoshneider, F. (16 de 05 de 2016). *Las técnicas de investigación: la observación. Universidad Nacional de Córdoba.* Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56049637/Las_tecnicas_de_investigacion_la_observa.pdf

Johansen, H. &. (2019). *The role of ceramic tableware in culinary education: A case study in Scandinavian institutions*. Obtenido de https://www.ku.dk/en

López, J., & Gomez, C. (30 de 01 de 2022). *El impacto del aprendizaje práctico en la formación de chefs profesionales.* Obtenido de https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15428052.2022.1893245

Martinéz, A. (1 de 12 de 2021). *Influencia de la vajilla en la percepción gastronómica.* Obtenido de https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224421012345

Mendoza, P., & Torres, R. (2018). *Infraestructura y educación gastronómica: Modernización de laboratorios en la Universidad Técnica de Ambato, Ecuador.* Obtenido de https://repositorio.uta.edu.ec

Michel, C., Velasco, C., & Spence, C. (2018). *Plating matters: The influence of tableware on food perception.* . Obtenido de https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/0305735618773072

Palermo, R. (10 de 2021). *La enseñanza del componente gramatical: El método deductivo e inductivo. Universidad de La Laguna.* Obtenido de http://riull.ull.es/xmlui/handle/915/23240

Pérez, M., & Ramírez, J. (16 de 08 de 2021). *Influencia de la vajilla en la presentación gastronómica.* Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/349876543_Influencia_de_la_vajilla_en_la_presentacion_gastronomica

Spence, & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining. Elsevier.* Obtenido de https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996913003625

Uleam Ecuador. (2020). *U. A. de Formación Técnica y Tecnológica, Educación Virtual y otras modalidades de estudio.* Obtenido de Uleam.com

Universidad de Barcelona. (2023). *Importancia de la vajilla en la formación gastronómica profesional.* Obtenido de https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15428052.2023.1865432

ANEXOS

Selección de copas

Selección de copas

Adquisición de materiales de cocina.

Entrega de vajillas de ceramica para Laboratotio de cocina