UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

EXTENSIÓN PEDERNALES

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TÍTULO:

IMPLEMENTACIÓN DE UN BARRIL DE ASADO PARA REALIZAR PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES.

AUTORES:

YANDRY JAVIER MOREIRA MÁRQUEZ

YEHUDI ALAIN LÓPEZ ALCÍVAR

TUTOR:

Ing. Luis Espinel Espinel, Mgs.

PEDERNALES – ECUADOR

2024-2025

CERTIFICACIÓN

En la calidad de docente tutor de la Extensión Pedernales de la Universidad Laica ¨ Eloy Alfaro de Manabí¨ CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de los estudiantes **YANDRY JAVIER MOREIRA MÁRQUEZ y YEHUDI ALAIN LÓPEZ ALCÍVAR**, bajo la opción de titulación Proyecto Integrador, con el tema: **"IMPLEMENTACIÓN DE UN BARRIL DE ASADO PARA REALIZAR PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES.".**

El presente Proyecto Integrador ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometidos a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Lo certifico.

Ing. Luis Espinel Espinel, Mgs.

TUTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador Certifica:

Que el trabajo de fin de carrera modalidad Proyecto Integrador titulado: ¨**IMPLEMENTACIÓN DE UN BARRIL DE ASADO PARA REALIZAR PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES.**¨. Realizado y concluido por el estudiante **YANDRY JAVIER MOREIRA MÁRQUEZ** y el estudiante **YEHUDI ALAIN LÓPEZ ALCÍVAR** ha sido revisado y evaluado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera antes mencionado cumple con los requisitos académicos, científicos y formales suficientes para ser aprobado.

Pedernales, 13 de febrero del 2025.

Para dar testimonio y autenticidad firman:

Ing. Derli Alava Rosado, PhD.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Dr. Félix Pastrán Calles

Lic. Eliana Mera Bravo, Mgs.

DERECHOS DE AUTORÍA

Nosotros, **YANDRY JAVIER MOREIRA MÁRQUEZ** con cedula de ciudadanía N° 135152920-9, **YEHUDI ALAIN LÓPEZ ALCÍVAR** N° 172309852-9 declaro que el presente Proyecto Integrador: "**Implementación de un Barril de Asado para realizar prácticas en el laboratorio de Gastronomía de la Extensión Pedernales."** ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existente y respetando los derechos intelectuales de terceros considerados en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaro que las ideas y contenidos expuestos en el presente trabajo son de mi autoría, en virtud de ellos me declaro responsable del contenido, veracidad y alcance de la investigación antes mencionada.

Yandry Javier Moreira Márquez
C.C.: 135152920-9

Yehudi Alain López Alcívar
C.C.: 1723098529

DEDICATORIA

Dedico este logro a mi mamá, quien con su amor, esfuerzo y enseñanzas han sido mi guía en cada paso. A mi mama y a mi hijo, la mayor motivación de mi vida. Todo lo que hago es por ellos que este logro sea un ejemplo de perseverancia y amor por lo que uno hace. Gracias por inspirarme a cada día ser mejor.

Yandry Javier Moreira Márquez

Dedico este logro tan importante a mi mamá a mi papá y a mi esposa quienes han sido incondicional en este viaje. Gracias por su amor y por creer en mí, este logro es un reflejo de nuestro esfuerzo y por ser mi guía en cada paso.

Yehudi Alain López Alcívar

AGRADECIMIENTO

A mi madre, por su amor, sacrificio y por enseñarme que los sueños se construyan con dedicación y perseverancia. Y a mi hijo, mi mayor inspiración, por ser la razón por la que me esfuerzo cada día, con la esperanza de brindarle un futuro mejor. Gracias a ambos por darme la energía y el propósito para seguir creciendo y alcanzando mis metas.

Yandry Javier Moreira Márquez

A mi madre y mi padre, por ser mi primer ejemplo de esfuerzo y dedicación, por su amor incondicional y por enseñarme el valor del trabajo bien hecho. Y a mi esposa, mi compañera de vida, por su paciencia, apoyo y por creer en mi incluso en momentos más difíciles. Gracias a ambas por estar siempre ahí, dándome la fuerza y motivación para seguir adelante en este camino gastronómico.

Yehudi Alain López Alcívar

RESUMEN

El presente proyecto integrador tiene como objetivo implementar un barril de asado en el laboratorio de gastronomía de la extensión pedernales, con el propósito de fortalecer la formación práctica de los estudiantes en técnicas de cocción lenta. La falta de equipos adecuados limita el aprendizaje de métodos tradicionales y modernos de asado, lo que motivo esta propuesta.

Para su desarrollo, se realizó un análisis sobre la importancia del barril de asado en la gastronomía, su historia y funcionamiento. Se investigación distintos modelos disponibles en el mercado, evaluando materiales, seguridad y costos, seleccionando el más adecuado para el entorno académico. La metodología empleada incluyo observación directa, análisis comparativo y prueba de funcionamiento tras la instalación del equipo.

Los resultados evidencian que la implementación de este barril de asado proporciona a los estudiantes una herramienta practica para perfeccionar técnicas de cocción, mejorando la calidad de sus preparaciones y fomentado la innovación culinaria. Como conclusión, se destaca que el uso del barril optimiza el proceso de enseñanza- aprendizaje, promoviendo el desarrollo de habilidades esenciales en la gastronomía y el aprovechamiento eficiente de los recursos.

PALABRAS CLAVE

Barril de asado- Cocción lenta- Innovación culinaria

ÍNDICE

RESUMEN IX
PALABRAS CLAVE IX
ABSTRACT X
KEYWORDS X
ÍNDICE XI
ÍNDICE DE GRÁFICOS XII
ÍNDICE DE TABLAS XII
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES XII
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 6
1.4.3. Métodos 6
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO 7
El marco teórico de este proyecto integrador se enfoca en la implementación de un barril de asado en el laboratorio de gastronomía de la extensión pedernales. 7
2.1. HILO CONDUCTOR 7
2.2. DEFINICIONES 8
2.3. ANTECEDENTES 11
2.4. TRABAJOS RELACIONADOS 12
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA 13
3.1. ETAPA 1 13
3.2. ETAPA 2 14
3.3. ETAPA 3 15
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 17

4.1. CONCLUSIONES 17
4.2. RECOMENDACIONES 17
BIBLIOGRAFÍA 18
ANEXOS 20

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Hilo Conductor 7
Gráfico 2 Diagrama De Procesos 15

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Tipos de barril de asado 9
Tabla 2 Ficha De Observación 13
Tabla 3 Lista de Proveedor 14
Tabla 4 Tabla de proveedores 16

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1Selección de barril de asado 20
Ilustración 2 Compra de barril de asado 20
Ilustración 3 Entrega formal de barril de asado 21
Ilustración 4 Proforma de barril de asado 21

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

La gastronomía es una disciplina en constante evolución que requiere la incorporación de nuevas herramientas y métodos para mejorar la formación de los estudiantes. En la Extensión Pedernales de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, la enseñanza de técnicas de asado enfrenta limitaciones debido a la falta de equipos adecuados para la cocción de carnes. En este contexto, la implementación de un barril de asado se presenta como una solución innovadora para optimizar el aprendizaje y la práctica culinaria de los estudiantes.

El proyecto tiene como objetivo principal analizar el impacto de la implementación de un barril de asado en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales. A través de un estudio detallado sobre el origen, historia y principios de funcionamiento de esta herramienta, se busca justificar su aplicación en la formación académica. Además, se revisan antecedentes y trabajos relacionados con proyectos similares para fundamentar la propuesta.

Este proyecto se enfocará en la implementación del barril de asado como un recurso didáctico en el laboratorio gastronómico, garantizando su correcta integración en el currículo académico. La instalación de este equipo permitirá a los estudiantes experimentar con diversas técnicas de cocción, favoreciendo su aprendizaje y mejorando la calidad educativa.

La incorporación de este equipo no solo permitirá la aplicación de métodos de cocción tradicional y moderna, sino que también fomentará el uso eficiente de los recursos, la reducción del desperdicio de alimentos y la innovación gastronómica.

Detalle de los capítulos del proyecto integrador:

- Capítulo I: Se expone la introducción del proyecto, el planteamiento del problema, la justificación, así como los objetivos generales y específicos. Además, se describe la metodología empleada, los procedimientos, las técnicas y los métodos utilizados para llevar a cabo cada una de las etapas mencionadas.
- Capitulo II: Se desarrolla el marco teórico relacionado con la propuesta, incluyendo sus definiciones clave, antecedentes y estudios previos vinculados al tema.
- Capitulo III: Se presenta el desarrollo de la propuesta en función de los objetivos planteados, detallando su implementación y aplicación.
- Capitulo IV: Se exponen las conclusiones y recomendaciones derivadas del estudio, así como la bibliografía consultada y los anexos que complementan la información del proyecto

1.1. PROBLEMA

El presente proyecto integrador aborda la problemática destacada en el laboratorio de la carrera de gastronomía de la Extensión Pedernales, donde la ausencia de un equipo adecuado para la cocción de carnes limita la enseñanza de técnicas tradicionales y modernas de asado. La implementación de un barril de asado permitirá a los estudiantes experimentar con métodos de cocción lenta y sellado uniforme, optimizando el rendimiento de las piezas cárnicas y reduciendo el desperdicio de insumos. Además, contribuiría al desarrollo de habilidades en la manipulación de cortes, tiempos de cocción y control de temperatura, fortaleciendo su formación gastronómica.

¿La Implementación de un barril de asado mejorará las prácticas culinarias en la carrera de gastronomía de la Extensión Pedernales?

1.2. JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto integrador se enfoca en la implementación de un barril de asado en el laboratorio de la carrera de gastronomía de la Extensión Pedernales. Este equipo permitirá a los estudiantes adquirir conocimientos prácticos sobre técnicas tradicionales de cocción, explorar nuevas recetas y métodos, y desarrollar habilidades valiosas en su formación gastronómica

El barril de asado es una herramienta versátil que facilita la preparación de carnes y otros alimentos mediante cocción lenta y uniforme, preservando su jugosidad y realzando su sabor. Su diseño permite una distribución homogénea del calor, lo que es esencial para obtener resultados óptimos en diversas preparaciones culinarias, además su uso promueve la incorporación de tecnologías modernas en la gastronomía, como el control preciso de temperaturas y tiempos de cocción

La introducción del barril de asado no solo promueve practicas culinarias más sostenibles, sino que también invita a los estudiantes a investigar y desarrollar nuevas recetas y métodos que respeten estos principios. Este enfoque innovador

es esencial para preparar a los estudiantes para contribuir al desarrollo gastronómico local y regional. (Vistín Guilcapi, 2024)

Este proyecto ha sido ejecutado por los estudiantes de la segunda cohorte de la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, quienes en colaboración con los objetivos de la Unidad Académica De Formación Técnica y Tecnológica Educación Virtual y Otras De Modalidades De Estudio buscan fortalecer los laboratorios y mejorar los procesos de enseñanza y aprendizaje en la Extensión Pedernales por otra parte, se desarrolla en base al proyecto de investigación de la carrera "**Implementación de un barril de asado para realzar prácticas en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales**. Este es de la carrera: las costumbres culinarias de la cocina tradicional del cantón Pedernales, para la valoración como Patrimonio Cultural Inmaterial.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

Implementación de un barril de asado para realzar prácticas en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales.

1.3.2. Objetivos específicos

- Analizar la necesidad e impacto del uso de un barril de asado en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, identificando las deficiencias actuales en la enseñanza de técnicas de asado y su impacto en la formación académica de los estudiantes.
- Identificar los tipos de barriles de asado en el mercado que cumplan con las condiciones adecuadas para ser utilizadas en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales.
- Implementar el barril de asado en el laboratorio de gastronomía, realizando su instalación y prueba de funcionamiento antes de su entrega formal para su uso en clases y actividades.

1.4. METODOLOGÍA

1.4.1. Procedimiento

Fase 1: Se realiza un diagnóstico sobre las deficiencias en la enseñanza de técnicas de asado mediante observación. Se evidencio como la ausencia de este equipo afecta el aprendizaje.

Fase 2: Se investigan y comparan modelos de barriles disponibles, considerando materiales, eficiencia, seguridad y costos. Se establecen criterios de selección adecuados para el laboratorio de gastronomía. Se elige el barril que mejor se adapte a las necesidades académicas y se gestiona su adquisición.

Fase 3: Se instala el barril en un área adecuada, garantizando seguridad y funcionalidad. se adecua un espacio seguro para su instalación, se monta el

equipo y se realizan pruebas de funcionamiento para verificar su eficiencia, asegurando su correcta integración en la enseñanza.

1.4.2. Técnicas

La observación es una técnica de investigación cualitativa en la que el investigador recopila datos mediante la percepción directa de fenómenos comportamientos o situaciones. Según Hernández, (2014) "la observación es el proceso de obtener información a través de los sentidos, especialmente la vista, para recolectar datos sobre el objeto de estudio"

Esta técnica fue crucial en este proyecto porque permitió obtener datos directos sobre el funcionamiento del barril de asado en el entorno del laboratorio de gastronomía.

1.4.3. Métodos

El método deductivo se basa en el laboratorio lógico que parte de principios generales para llegar a conclusiones específicas. Según Aristóteles, (2024)," la deducción consiste en llegar a una conclusión necesaria a partir de premisas generales."

Este método se empleó en el diagnóstico inicial del laboratorio, donde se partió de la premisa general de que un equipo adecuado de asado mejora la calidad educativa y la formación práctica de los estudiantes. A partir de esta premisa, se dedujeron la necesidad de incorporar un barril de asado para mejorar las técnicas de cocción.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

El marco teórico de este proyecto integrador se enfoca en la implementación de un barril de asado en el laboratorio de gastronomía de la extensión pedernales.

Se analizan los fundamentos de la cocción lenta y su relevancia en la formación gastronómica. Se abordan los principios de barril de asado, su origen e historia, principios de funcionamiento, y aplicaciones gastronómicas. También se analizan los diferentes tipos de barriles de asado disponibles, al modelo seleccionado para la implementación.

La implementación de ese equipo no solo facilita el aprendizaje practico de los estudiantes, sino que también fomenta la innovación en la preparación de carnes y otros ingredientes, promoviendo el desarrollo de habilidades.

2.1. HILO CONDUCTOR

Gráfico 1 Hilo Conductor

Fuente: Elaboración propia 2025

2.2. DEFINICIONES

2.2.1. Origen e historia

El barril de asado tiene sus raíces en la tradición de cocción lenta y ahumada de carnes, utilizada en diversas culturas. Técnicas similares pueden encontrarse en los hornos de tierra utilizados por las culturas indígenas americanas, los ahumadores tradicionales en el sur de Estados Unidos y los métodos de cocción en tambor empleados en el Caribe. En Argentina, el "asado al barril" ha ganado popularidad como un método eficiente que combina el calor indirecto con la cocción uniforme de las piezas cárnicas (Pérez, 2019). Este sistema de cocción permite que los juegos naturales de la carne se conserven, brindando un sabor característico y una textura tierna.

Los primeros barriles de asado fueron creados de manera artesanal, reutilizando barriles metálicos para convertirlos en hornos verticales. Esta innovación permitía cocinar grandes piezas de carne con un menor consumo de leña o carbón, lo que lo hacía una opción práctica y económica.

Con el tiempo, la técnica se popularizó y comenzó a expandirse más allá de América Latina. La simplicidad y efectividad del barril de asado atrajo a aficionados y profesionales de la cocina a la parrilla en diferentes partes del mundo. Actualmente, aunque existen versiones comerciales mejoradas, muchos entusiastas continúan fabricando sus propios barriles, manteniendo la esencia de esta técnica que fusiona tradición e innovación culinaria.

2.2.2. Principios de funcionamiento

El barril de asado opera mediante convección de calor, lo que significa que el aire calienta circula dentro del recipiente cerrado, cocinando los alimentos de manera uniforme. Según investigaciones de (González, 2020), este método reduce el uso de combustibles y minimiza la emisión de humo en comparación con parrillas abiertas

Los barriles de asado suelen contar con ganchos y parrillas internas que permiten colocar las piezas de carne en distintas posiciones, facilitando la cocción de grandes cantidades de alimento sin necesidad de voltearlas constantemente. La tapa del barril ayuda a mantener el calor y el vapor, lo que contribuye a obtener una carne más tierna y jugosa.

Los tipos de barril de asado son:

Tabla 1 Tipos de barril de asado

Tipo de barril	Material	Fuente de calor	Características principales	Imágenes
Barril de asado	Acero inoxidable o galvanizado	Carbón o leña	Resistencia, permite mantener temperaturas constantes.	
Barril de hierro fundido	Hierro fundido	Carbón o gas	Mayor retención de calor, ideal para cocciones prolongadas.	
Barril cerámico (Kamado)	Cerámica refractaria	Carbón vegetal	Alta capacidad de aislamiento térmico, eficiente en el uso de combustible.	

Barril eléctrico	Acero con sistema de resistencia.	Electricidad	Menos emisión de humo, adecuado para interiores o lugares con restricciones de fuego abierto.	

Fuente: Elaboración propia 2025

2.2.3. Aplicaciones gastronómicas.

En la gastronomía moderna, el barril de asado se utiliza para la cocción de carnes, pescados y vegetales, aprovechando su capacidad de mantener la humedad y potenciar los sabores mediante el ahumado controlado. Se ha integrado en la cocina de autor, donde experimentan con diferentes tipos de maderas para ahumar los alimentos y potenciar su sabor, Además, se han desarrollado técnicas para infusionar hierbas y especias en el proceso de cocción, lo que permite obtener sabores más complejos y refinados. (Martínez, 2020)

Entre las preparaciones más destacadas en la gastronomía de vanguardia con barril de asado se encuentran:

- Carnes maduradas y ahumadas: Utilizando técnicas de curado previo para lograr mayor profundidad de sabor.
- Pescados al barril: Donde el ahumado sutil resalta la frescura y textura del pescado sin sobre cocinarlo.
- Verduras asadas con notas ahumadas: Como berenjenas, pimientos y calabacines, que adquieren una textura firme pero jugosa.

- Quesos y embutidos ahumados: Incorporando productos como el queso provenme o el chorizo criollo, potenciando sus características organoléptica

2.3. ANTECEDENTES

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 actualmente UNITEV (Unidad Académica De Formación Técnica y Tecnología Educación Virtual y Otras Modalidades De Estudio) 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. (UAFTT, 2024)

Se han realizado diversos estudios sobre la implementación de nuevos equipos en laboratorios gastronómicos. Un estudio realizado en la Universidad de buenos Aires (Fernández, 2018)destaca que la incorporación de equipos como el barril de asado mejora significativamente las habilidades de los estudiantes en técnicas de cocción lenta.

Por otro lado, investigaciones en la Universidad Nacional de Colombia (Hernández R. , 2019) han demostrado que la implementación de métodos de cocción innovadores en la educación gastronómica incrementa el interés y la retención del conocimiento entre los estudiantes.

Sao Paulo (Rodríguez, 2019) evaluó el impacto de diferentes técnicas de asado en la enseñanza culinaria, destacando que el uso de equipos especializados contribuye al aprendizaje practico y mejora el desempeño académico.

2.4. TRABAJOS RELACIONADOS

En Europa un estudio realizado en la Universidad de Barcelona exploro la eficiencia del barril de asado en la enseñanza de técnicas de cocción tradicional y su impacto en la percepción del sabor de los alimentos preparados con este método (López, 2020) la investigación concluyo que la utilización de este equipo mejora la retención de conocimientos en los estudiantes y optimiza la calidad de los productos gastronómicos.

En la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) llevo a cabo un proyecto en el que se evaluó la aplicación del barril de asado en la formación de estudiantes y chefs y su impacto en la cocida mexicana contemporánea (Hernández R. , Experimentos en cocción con barriles. Universidad de Barcelona., 2019) se determinó que este método permite mantener la jugosidad de las carnes y potenciar los sabores ahumados sin necesidad de agregar aditivos químicos

En Ecuador, un estudio realizado por la Universidad de Cuenca examino la viabilidad de integrar el uso del barril de asado en la enseñanza de la gastronomía tradicional ecuatoriana (Mendoza, 2019). Se concluyo que la inclusión de esta técnica permite revalorizar practicas ancestrales y fomenta el uso de ingredientes autóctonos en preparaciones modernas.

En la provincia de Manabí un estudio llevado a cabo por la Universidad Técnica de Manabí en el cantón Manta analizo la aplicabilidad del barril de asado en la industria restaurantera local (Pillajo, 2023). Se encontró que su implementación no solo mejoro la eficiencia operativa de los establecimientos, sino que también contribuyo a la reducción del desperdicio de alimentos al optimizar los tiempos de cocción y el uso de insumos.

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

La implementación de un barril de asado busca optimizar la cocción de carnes mediante el uso eficiente del calor y el humo, garantizando un resultado jugoso y con un sabor a ahumado.

La implementación de este barril no solo responde a una tendencia gastronómica en auge, sino que ofrece una alternativa versátil y practica para asados.

3.1. ETAPA 1

3.1.1. Análisis de necesidades

En esta etapa se realizó una evaluación del laboratorio de gastronomía y determinación de la necesidad de un barril de asado. Mediante una ficha de observación donde se describe el objetivo, y lugar donde se colocará el barril de asado.

Tabla 2 Ficha De Observación

Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí	
Unidad Académica De Formación Técnica Y Tecnológica, Educación Virtual Y Otras Modalidades De Estudio	
Ficha De Observación	
Carrera	Tecnología superior en gastronomía
Titulo	Implementación De Un Barril De Asado Para Realizar Las Practicas En El Laboratorio De Gastronomía De La Extensión Pedernales.
Autoras	
Objetivo	Implementar un barril de asado para realizar prácticas en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales.
Lugar	El lugar de implementación de barril de asado es el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales.

Desarrollo	Se visito el laboratorio de gastronomía donde se obtuvo los siguientes datos: La ausencia de un barril de asado para prácticas, lugar de ubicación e instalación, que sea lugar adecuado para este equipo y asi seleccionar el equipo adecuado según el lugar a ubicar.
Observaciones	

Fuente: Elaboración propia 2025

3.2. ETAPA 2

3.2.1. Selección del equipo

En esta etapa se realizó la investigación de modelos de barriles disponibles y selección del más adecuado, en el cual se mostrará en una tabla donde se habla del proveedor.

Tabla 3 Lista de Proveedor

Proveedor	Precio	Garantía
Fuego y carbón	299	1-2 años
Metal Yanez	390	5 años

Fuente: Elaboración propia 2025

Metal Yánez: Proveedor reconocido por la calidad y durabilidad de sus barriles de asado, fabricados en **acero inoxidable** con garantía de **5 años**. Incluye múltiples accesorios como parrilla, ganchos, termómetro y cuchillo parrillero.

Fuego y Carbón: Opción más económica con garantía de **1 a 2 años**. Sus barriles son funcionales, pero con materiales de menor resistencia y menos accesorios incluidos.

La elección de **Barril de Metal Yánez** como proveedor para el proyecto de implementación de un barril de asado en el laboratorio de gastronomía se fundamentó en varios criterios clave:

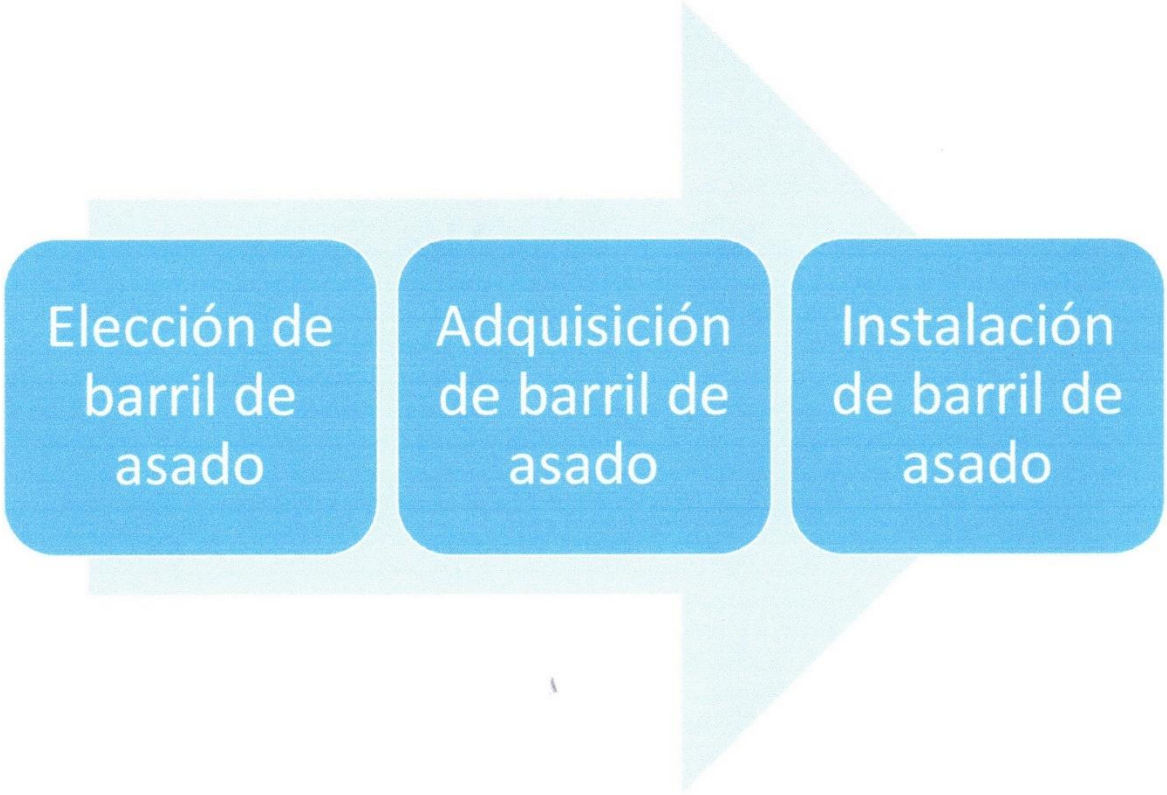
1. **Calidad y Materiales**: El barril de asado de Metal Yánez está fabricado con **acero inoxidable de 1 mm de espesor y varilla sólida de 6 mm**, lo que garantiza **durabilidad y resistencia al calor**.
2. **Accesorios Incluidos**: La oferta del proveedor incluye una **parrilla circular de acero inoxidable, 15 ganchos, heladera, tablita Metal Yánez, pinza para asados, cuchillo parrillero, termómetro y carbonera**, proporcionando un equipo completo y listo para su uso.
3. **Garantía Extendida**: Metal Yánez ofrece una **garantía de 5 años en los puntos de suelda**, lo que representa una mayor seguridad en la inversión frente a otras opciones con menor cobertura.
4. **Compatibilidad con Necesidades Académicas**: Se seleccionó este modelo tras un análisis de las necesidades del laboratorio, asegurando que cumple con los requisitos de seguridad, facilidad de uso y eficiencia térmica para las prácticas estudiantiles.
5. **Evaluación Comparativa**: En la comparación con otros proveedores, como **Fuego y Carbón**, Metal Yánez destacó por su mayor garantía y materiales de calidad superior, justificando la diferencia de precio.

Estos factores fueron determinantes para elegir a Metal Yánez como el proveedor más adecuado para el proyecto.

3.3. ETAPA 3

3.3.1. Diagrama de procesos

Gráfico 2 Diagrama De Procesos



Fuente: Elaboración propia 2025

3.3.2. Elección del barril de asado

En esta fase, se analizarán las necesidades del laboratorio de gastronomía para determinar el barril de asado más adecuado, se considera factores como materiales, tamaño, capacidad térmica y facilidad de uso. Además, se investigan modelos disponibles en el mercado y su compatibilidad con el entorno académico.

3.3.3. Adquisición del barril de asado

Una vez seleccionado el modelo adecuado, se procede con la compra del equipo. Esta etapa implica gestionar el presupuesto, seleccionar el proveedor más conveniente y coordinar la entrega del barril de asado al laboratorio de gastronomía de la extensión pedernales.

Tabla 4 Tabla de proveedores

Proveedor	Metal Yanez
Producto	Barril de asado 50 libras
Dimensiones	85 cm de alto x 47 cm de diámetro
Materiales	Acero inoxidable 1 mm de espesor, varilla solida de 6 mm
Incluye	Parrilla circular en acero inoxidable, 15 ganchos, heladera, tablita Metal Yanez, pinza para asados, cuchillo parrillero, termómetro, carbonera.
Garantía	5 años en los puntos de suela
Precio	$399
Contacto	Metal Yanez

Fuente: Elaboración propia 2025

3.3.4. Instalación del barril de asado

La última fase comprende la instalación del barril de asado en el laboratorio. Se verifican aspectos de seguridad, ventilación y correcta disposición del equipo. Además, se realizan pruebas de funcionamiento para garantizar su operatividad antes de su uso en prácticas académicas.

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

- La implementación del barril de asado mejorará la formación gastronómica de los estudiantes al proporcionar una herramienta practica para el aprendizaje de técnicas de cocción lenta.
- Se realizo un estudio comparativo de distintos modelos disponibles en el mercado, evaluando factores como materiales, seguridad y costo. Se selecciono un modelo que cumple con los requisitos necesarios para su uso en el entorno académico.
- La instalación del equipo de se llevó a cabo con éxito en un espacio adecuado dentro del laboratorio, lo que permitirá a los estudiantes experimentar y perfeccionar técnicas de cocción lenta en un entorno controlado.

4.2. RECOMENDACIONES

- Se recomienda integrar el uso del barril de asado mediante clases prácticas así asegurando a los estudiantes que dominen las técnicas de cocción.
- Para maximizar el aprovechamiento del equipo, se sugiere el mantenimiento garantizando su correcta manipulación y prolongando su vida útil.
- Se sugiere verificar constantemente que es espacio asignado al barril de asado cumpla con las normas de ventilación y seguridad necesaria.

BIBLIOGRAFÍA

Aristóteles, O. (16 de abril de 2024). *Perseus Hopper.* Obtenido de https://www.perseus.tufts.edu/hopper/

Fernández, J. &. (2018). *Innovaciones en la enseñanza de la gastronomía. Universidad de Buenos Aires.* Obtenido de https://iconos.flacsoandes.edu.ec/index.php/iconos/article/view/6021/4600

González, A. M. (2020). Obtenido de https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-coccion-en-parrilladas-y-asados-que-puedes-aprender-en-este-curso/

Hernández, R. (2019). *El uso del ahumado en la cocina moderna.* Obtenido de https://www.unam.mx/investigacion

Hernández, R. (2019). *Experimentos en cocción con barriles. Universidad de Barcelona.* Obtenido de https://www.unam.mx/investigacion

Hernández, R. F. (2014). *Metodología de la investigación.* Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf

López, C. (2020). *Experimentos en cocción con barriles. Universidad de Barcelona. .* Obtenido de https://www.ub.edu/investigacion-gastronomica

Martínez. (2020). *Técnicas de cocción en barriles de asado.* Obtenido de https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-coccion-en-parrilladas-y-asados-que-puedes-aprender-en-este-curso/

Mendoza, D. &. (2019). *Revalorización de técnicas culinarias en la enseñanza gastronómica ecuatoriana.* Obtenido de https://www.uc.edu.ec/gastronomia

Pérez, G. &. (2019). *Historia del asado y su evolución tecnológica.* Obtenido de https://editorialculinaria.com/historia-del-asado

Pillajo, M. (2023). *(2023). Implementación de herramientas de cocción alternativa en restaurantes de Manabí. .* Obtenido de https://www.utm.edu.ec/restaurantes

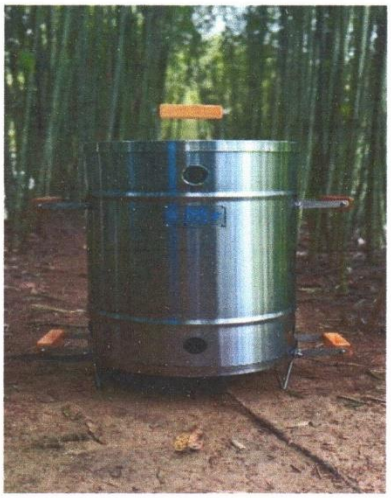
Rodríguez, L. (2019). *Historia del asado y su evolución tecnológica. Editorial Culinaria.* Obtenido de https://editorialculinaria.com/historia-del-asado

UAFTT. (2024). *Información sobre la Unidad* . Obtenido de https://carreras.uleam.edu.ec/unitev/resena-historica/

Vistín Guilcapi, P. G.-A.-P. (03 de Abril de 2024). *Viabilidad comercial de un Restaurante de Costillas al Barril en Riobamba,*. Obtenido de file:///C:/Users/JENNY2022/Downloads/1254-Texto%20del%20art%C3%ADculo-3490-2-10-20240624%20(1).pdf

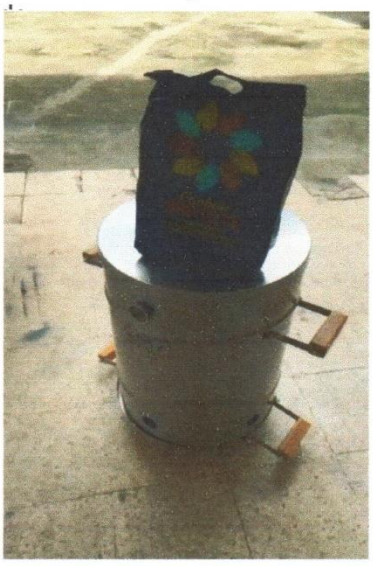
ANEXOS

Ilustración 1Selección de barril de asado



Fuente: Elaboración propia 2025

Ilustración 2 Compra de barril de



Fuente: Elaboración propia 2025