



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Unidad Académica:

Universidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Gastronomía.

Título:

Optimización de la organización en bar: Estrategia para mejorar la eficiencia de las prácticas de coctelería en el laboratorio gastronómico.

Estudiantes:

Sheila Cristina Calderón Saldarriaga.

Edwin Joel Aguayo Solorzano.

Tutor

Ing. Daniel Caballero Mg.

Manta, agosto de 2025

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quienes suscriben la presente:

Edwin Joel Aguayo Solórzano, Sheila Cristina Calderón Saldarriaga.

Estudiante(s) de la Carrera de **Gastronomía**, declaramos bajo juramento que el siguiente proyecto cuyo título: “Optimización de la organización en bar: Estrategia para mejorar la eficiencia de las prácticas de coctelería en el laboratorio gastronómico”. previa a la obtención del Título de Tecnólogas 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.

Manta, 13 de agosto del 2025

Edwin Joel Aguayo Solórzano

Sheila Cristina Calderón Saldarriaga

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

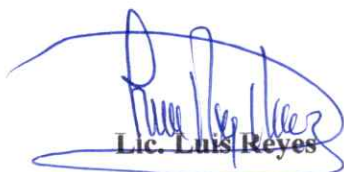
El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Optimización de la organización en bar: Estrategia para mejorar la eficiencia de las prácticas de coctelería en el laboratorio gastronómico.”, ha sido realizado y concluido por Sheila Cristina Calderón Saldarriaga. Y Edwin Joel Aguayo Solorzano; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

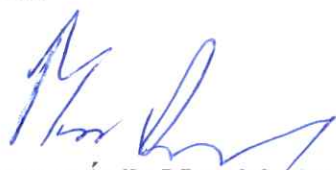
El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



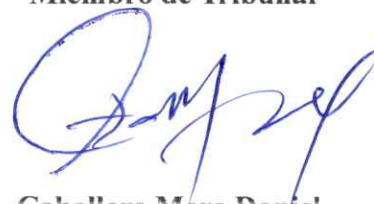
Presidente / a de Tribunal


Becerra Ávila Mauricio Arturo

Miembro de Tribunal


Delgado Delgado Diego Javier

Miembro de Tribunal


Caballero Mero Daniel.

Tutor / a


Joel Aguayo Solorzano

Graduado


Sheila Calderón Saldarriaga.

Graduada

AGRADECIMIENTO

Este trabajo ha sido posible gracias al respaldo, la orientación y la motivación de personas que han dejado una marca invaluable en nuestro recorrido académico y personal. A Betty Roció Saldarriaga Ferin, le expresamos nuestro más profundo reconocimiento por ser un ejemplo de fortaleza y entrega, así como por ofrecer siempre palabras de aliento incluso en los momentos más difíciles.

A Gina Patricia Solórzano Zambrano y Sixto Segundo Almeida Ochoa, por su fe en nosotros, su paciencia y su estímulo constante, que nos han impulsado a perseverar en el cumplimiento de nuestras metas. Al Lic. Diego Delgado, por su generosidad al compartir conocimientos, su compromiso en guiarnos y su valiosa experiencia que contribuyó al éxito de cada fase de este proyecto. A todos ustedes, nuestro más sincero agradecimiento por acompañarnos en este proceso y motivarnos a seguir adelante con determinación y confianza.

Edwin Joel Aguayo Solórzano, Sheila Cristina Calderón Saldarriaga.

DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo, en primer lugar, a Betty Roció Saldarriaga Ferin, madre ejemplar cuyo amor, apoyo incondicional y enseñanzas han sido guía y fortaleza en todo momento. De igual manera, dedicamos este logro a Gina Patricia Solórzano Zambrano y Sixto Segundo Almeida Ochoa, por su constante respaldo, motivación y confianza, que han sido fundamentales para nuestra formación académica y personal.

Expresamos también nuestro profundo agradecimiento al docente Diego Delgado, por su valiosa orientación, compromiso y aportes durante el desarrollo de este proyecto, los cuales contribuyeron significativamente a su culminación con éxito. A cada uno de ustedes, nuestro más sincero agradecimiento por inspirarnos a alcanzar nuestras metas y ser parte esencial de este camino.

Edwin Joel Aguayo Solórzano, Sheila Cristina Calderón Saldarriaga.

RESUMEN

La optimización de la organización en el área de bar dentro de un laboratorio gastronómico constituye una estrategia fundamental para mejorar la eficiencia en las prácticas de coctelería. En un entorno académico y formativo, la correcta disposición del espacio, el orden de los insumos y herramientas, así como la implementación de elementos que simulen condiciones reales de un bar profesional, favorecen un aprendizaje más dinámico y efectivo. Este enfoque no solo busca agilizar los procesos de preparación y servicio, sino también fomentar habilidades clave en los estudiantes, como la gestión del tiempo, la coordinación de tareas y la estandarización de procedimientos. La introducción de mobiliario adaptable, como barras de exhibición movibles, permite configurar el espacio de acuerdo con distintos escenarios prácticos, aumentando la versatilidad de las actividades. Asimismo, la sistematización en la ubicación de utensilios y botellas, junto con una adecuada señalización y clasificación, reduce tiempos muertos y minimiza errores. En consecuencia, la optimización organizativa del bar no solo eleva la calidad de la enseñanza, sino que también prepara a los futuros profesionales para enfrentar las exigencias del mercado laboral gastronómico con mayor eficacia, adaptabilidad y precisión técnica.

Palabras clave: Organización, Coctelería, Eficiencia, Laboratorio gastronómico, optimización.

ABSTRACT

The optimization of organization in the bar area within a gastronomic laboratory is a key strategy to improve efficiency in cocktail-making practices. In an academic and training environment, the proper arrangement of space, the orderly placement of supplies and tools, and the implementation of elements that simulate real conditions of a professional bar promote more dynamic and effective learning. This approach aims not only to speed up preparation and service processes but also to foster essential skills in students, such as time management, task coordination, and procedure standardization. The introduction of adaptable furniture, such as movable display bars, allows the workspace to be configured for different practical scenarios, increasing activity versatility. Likewise, systematic organization of utensils and bottles, along with proper labeling and classification, reduces downtime and minimizes errors. Consequently, organizational optimization in the bar area not only enhances teaching quality but also better prepares future professionals to meet the demands of the gastronomic labor market with greater efficiency, adaptability, and technical precision.

Keywords: Organization, Cocktail-making, Efficiency, Gastronomic laboratory, Optimization.

INDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	III
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	IV
AGRADECIMIENTO	V
DEDICATORIA.....	VI
RESUMEN.....	VII
ABSTRACT	VIII
INDICE	IX
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	X
TEMA.....	1
1. INTRODUCCIÓN	1
2. PROBLEMA.....	2
3. OBJETIVOS.....	4
4. METODOLOGÍA.....	5
5. PROCEDIMIENTO	5
6. TÉCNICAS.....	6
7. METODOS.....	7
8. PRESUPUESTO.	8
9. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.	11
BIOGRAFÍA.	12
ANEXOS.....	14

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Tabla 1. Presupuesto	8
Ilustración 2. Tabla 2, Diseño de cornograma	11
Ilustración 3. Imagen del laboratorio gastronomico 1	14
Ilustración 4. Imagen del laboratorio gastronomico 2	14
Ilustración 5. Imagen del laboratorio gastronomico 3	14
Ilustración 6. Imagen del laboratorio gastronomico 4	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 7. Imagen de la entrevista	¡Error! Marcador no definido.

TEMA

Optimización de la organización en bar: Estrategia para mejorar la eficiencia de las prácticas de coctelería en el laboratorio gastronómico.

1. INTRODUCCIÓN

La búsqueda constante de la excelencia y la eficiencia ha impulsado la innovación en diversas industrias, y la gastronomía en particular no es la excepción; dentro del vasto campo de la gastronomía, la coctelería ha evolucionado de un arte puramente intuitivo a una disciplina que combina la creatividad, el conocimiento científico y una organización detallista; la optimización de la organización en el bar se revela como un pilar importante para garantizar la eficiencia, calidad y rentabilidad; el presente proyecto tiene como propósito centrarse en este principio mediante la implementación de un mueble especializado para el laboratorio gastronómico; dicho mobiliario estará diseñado para mejorar la organización del espacio, facilitar el acceso a utensilios e insumos y optimizar el flujo de trabajo durante las clases, contribuyendo así a una experiencia formativa más eficiente y estructurada.

Los estándares modernos de la coctelería exigen un enfoque estructurado y científico; la presión por ofrecer bebidas de alta calidad en un tiempo reducido, el manejo de inventarios y la necesidad de minimizar el desperdicio son desafíos constantes que requieren una gestión estratégica; la falta de organización compromete la velocidad del servicio, sino que puede afectar la consistencia de las preparaciones, la seguridad en el lugar de trabajo y la satisfacción del cliente.

El laboratorio gastronómico al ser un espacio diseñado para la experimentación, el aprendizaje y la innovación, ofrece un escenario ideal para estudiar y aplicar principios de optimización; en este entorno es posible analizar con rigor científico la ergonomía del espacio de trabajo, la disposición de las herramientas, los flujos de movimiento y la gestión de inventarios, sin las limitaciones y el ritmo acelerado de un servicio real; este proyecto tiene como objetivo proponer la elaboración de una barra de exhibición móvil dirigida a los estudiantes con el propósito de optimizar la efectividad de las prácticas de coctelería en el laboratorio gastronómico.

Para lograr esto, se presentará una propuesta inicial de diseño del mueble elaborada por el equipo del proyecto, la cual será evaluada por docentes especializados en coctelería; con base en su experiencia, sugerirán qué elementos agregar, modificar o retirar, de modo que el diseño final se ajuste a las necesidades reales de las prácticas y favorezca tanto la organización como la eficiencia en el laboratorio gastronómico.

2. PROBLEMA

En el área de gastronomía, que engloba varias ramas, la coctelería es una de las más importantes debido a que, sirve como complemento a la hora de degustar platillos; la universidad en la formación y desarrollo de las técnicas de coctelería tienen un papel importante para la formación de los estudiantes; sin embargo, la institución enfrenta limitaciones con respecto a la infraestructura y organización de su laboratorio.

Uno de los problemas observados es la falta de un lugar adecuado para la exhibición y almacenamiento de las botellas e implementos como cristalería y herramientas necesarias para la elaboración de cócteles; actualmente, la falta de un mobiliario en específico genera incomodidad al no tener un lugar donde ubicar los insumos, de esta forma al momento de enseñar no tener una

organización más parecida a la de un entorno laboral real como la de un bar provoca que limite la capacidad de un docente para mostrar con claridad las técnicas generando así una falta de práctica adecuada hacia los estudiantes

Esta falta limita el aprovechamiento del laboratorio como un entorno adaptable lo que contradice con los principios de innovación y dinamismo que deben regir la enseñanza; en el entorno de bar se opera con sistemas de organización optimizados que permiten la rapidez, orden y estética por lo que no preparar a los estudiantes con los mismos estándares puede llegar a significar una desventaja en su incorporación al mundo laboral.

Frente a esta problemática, planteamos como una propuesta la implementación de un mueble móvil para la exhibición y almacenamiento de botellas, facilitando la organización, visibilidad y comprensión para los estudiantes durante sus prácticas de coctelería, el mueble contará con estantería en la parte superior para la exhibición y en la parte inferior un espacio con seguro para almacenamiento de botellas y cristalería; el proyecto busca dar solución a un problema operativo y formativo que afecta directamente a la calidad educativa de los estudiantes de gastronomía, especialmente al área de coctelería; partiendo de este análisis se formula la siguiente pregunta, ¿Cómo la implementación de un mueble de exhibición y almacenamiento móvil puede contribuir a mejorar la organización en el área de bar del laboratorio gastronómico y favorecer la eficiencia en las prácticas de coctelería de los estudiantes de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí?

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo general

Mejorar la organización del área de bar y la eficiencia de las prácticas de coctelería mediante la implementación de un mueble de exhibición y almacenamiento móvil que simule condiciones reales del entorno profesional.

3.2 Objetivos específicos

1. Diseñar una propuesta de mueble de exhibición y almacenamiento móvil adaptada a las necesidades del área de bar del laboratorio gastronómico.
2. Recoger y aplicar las recomendaciones de docentes especializados para optimizar el diseño y funcionalidad del mueble propuesto.
3. Implementar el mueble en el laboratorio gastronómico para mejorar la organización y facilitar el desarrollo eficiente de las prácticas de coctelería.

4. METODOLOGÍA

La presente propuesta se desarrollará bajo un enfoque cualitativo, orientado a comprender las experiencias, percepciones y necesidades de estudiantes y docentes respecto a la organización de la barra de exhibición y su influencia en la eficiencia de las prácticas de coctelería para los estudiantes.

5. PROCEDIMIENTO

El desarrollo del proyecto se llevará a cabo de manera ordenada y estructurada, siguiendo un conjunto de fases. Cada una de estas etapas estará orientada a cumplir los objetivos propuestos.

5.1. Entrevistas

En esta fase se realizará un diagnóstico inicial para conocer el estado actual de la organización en el área de prácticas de coctelería del laboratorio gastronómico. Las acciones específicas serán:

- ✓ Análisis preliminar de los datos recopilados con el fin de identificar problemas recurrentes, tales como limitaciones de almacenamiento, dificultad de acceso a utensilios o ineficiencia en la distribución del espacio.
- ✓ Entrevistas con docentes enfocados en el área de coctelería para identificar las necesidades, dificultades y sugerencias en torno al espacio y la disposición del equipo.
- ✓ Registro fotográfico del espacio y de las prácticas para complementar la información.

5.2. Análisis de resultados

En esta etapa se trabajará con la información obtenida en las entrevistas para transformarla en recursos útiles para el diseño de la propuesta. Las acciones serán:

- ✓ Clasificación y organización de la información de las entrevistas.
- ✓ Identificación de patrones y tendencias en las respuestas de los docentes, tales como problemas comunes o coincidencias en las recomendaciones.
- ✓ Determinación de los requerimientos funcionales que deberá cumplir la barra de exhibición móvil, como capacidad de almacenamiento, facilidad de transporte, accesibilidad a herramientas y resistencia de materiales.

5.3. Creación de la propuesta

En esta última fase se desarrollará la propuesta de barra móvil optimizada, incorporando los hallazgos obtenidos. Las acciones específicas serán:

1. Elaboración del diseño técnico de la estructura de exhibición móvil, especificando materiales, medidas, compartimientos.
2. Presentación del diseño a los docentes para recibir retroalimentación y evaluar si cumple con los requerimientos funcionales detectados en el diagnóstico.
3. Incorporación de mejoras y modificaciones sugeridas por los docentes, ajustando el diseño para optimizar su funcionalidad y adaptarlo a las condiciones reales de uso en el laboratorio gastronómico.
4. Preparación de la propuesta final, lista para su validación y posterior implementación.

6. TÉCNICAS.

Para alcanzar los objetivos de este estudio, se emplearán técnicas cualitativas que permitan obtener información detallada sobre la organización y funcionamiento del área de bar en el laboratorio gastronómico, desde la perspectiva de expertos en coctelería.

6.1. Entrevistas

Se realizarán entrevistas a profesores con experiencia en el área de coctelería. Esta técnica facilita la exploración abierta y flexible de temas relevantes, permitiendo que los entrevistados expresen sus opiniones, vivencias, dificultades y propuestas relacionadas con la organización del área de bar y el impacto que esta tiene en la eficiencia de las prácticas. Las entrevistas se guiarán mediante un cuestionario con preguntas abiertas, enfocadas en:

- ✓ La situación actual del laboratorio y el área de bar.
- ✓ Problemas organizativos que afectan la práctica docente y el aprendizaje estudiantil.
- ✓ Sugerencias para el diseño y uso de un mueble móvil para exhibición y almacenamiento.

6.2. Registro fotográfico

Se realizará un registro fotográfico del estado actual del área de bar antes de la implementación y después de esta, que se incluirá en el anexo.

7. METODOS.

7.1. Método inductivo

El método inductivo es un enfoque de razonamiento que parte de la observación de hechos particulares para llegar a conclusiones generales. Es ampliamente utilizado en diversas disciplinas, incluyendo la educación y la investigación aplicada, debido a que permite construir teorías y soluciones basadas en datos empíricos específicos. (Marytere Narváez, 2024). El método inductivo permite convertir las respuestas específicas de los docentes en sugerencias generales y aplicables para diseñar y mejorar la barra móvil, ajustándose a sus verdaderas necesidades.

7.2. Método cualitativo

El método cualitativo es un enfoque de investigación que recopila y analiza datos no cuantificables como opiniones, experiencias y percepciones para describir y profundizar en los significados de un fenómeno. Es flexible y permite explorar aspectos subjetivos que no se captan con métodos estadísticos, usando técnicas como entrevistas y observación. (Augusto Gayubas, 2025). El método cualitativo facilita entender de manera profunda las percepciones y vivencias de los docentes, brindando datos valiosos y detallados que apoyan el diseño y la mejora de la barra de exhibición móvil acorde a sus necesidades auténticas.

7.3. Entrevistas

Una entrevista es una conversación entre dos o más personas con el propósito de intercambiar ideas u opiniones sobre un tema específico. (Equipo editorial, Etecé, 2025). Para este proyecto, se realizarán entrevistas de manera anónima a tres profesores con experiencia en la enseñanza en práctica de coctelería, con el fin de recopilar información cualitativa sobre las dificultades organizativas actuales, las necesidades del espacio y sugerencias para optimizar el área de bar, garantizando así la integridad y confidencialidad de los docentes.

8. PRESUPUESTO.

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Total
AGARRADERA STAINLESS STEEL 201 TUBULAR 12 mm HD DE 160 mm NEGRO MATE - 138	Unidades	2	\$ 0,5340	\$ 1,07
BISAGRA HIDRAULICA CODO SAFER 35MM PAR IMN - 164	Unidades	2	\$ 1,0140	\$ 2,03
CABLE GEMELO #18 ELECTROCABLE 25007 PRM - 622	Unidades	1	\$ 0,4019	\$ 0,40
CABLE GEMELO 2X16 ELECTROCABLE 25006 PRM – 863	Unidades	3	\$0.7372	\$2,21

CHAPA GABETA 30M PALETA ELEPHANT 30 MM IMN - 570	Unidades	1	\$1.0190	\$ 1.02
CINTA ELECTRICA PVC LUXAR 3/4 20 YD NEGRA – 182	Unidades	1	\$0.7275	\$0.73
CINTA LED GENERAL LED 3200K 5 MT 110V A/IN - 888	Unidades	1	\$8.5801	\$8.58
CONECTOR AEREO VINYL COOPER 4887 - 461	Unidades	1	\$3.0415	\$3.04
GARRUCHA GIRATORIA LIVIANA 1 1/2" 28 KL - 564	Unidades	4	\$0.3980	\$1.59
PERFIL EMPOTRADO NEGRO ALUMINIO GENERAL LED 3 MT C/AL BK - 860	Unidades	1	\$6.7686	\$6.77
PORTA COPA DOBLE D553002 IMN - 585	Unidades	2	\$5.5350	\$11.07
TAPA ADHESIVA BLANCA X 50 PACIFIC - 685	Unidades	1	\$0.6521	\$0.65
TORNILLO CROMADO 5/8 x 7 C/AVELL PACIFIC - 144	Unidades	25	\$0.0033	\$0.08
TORNILLO NEGRO HD 7 X 1" *100 U - 100	Unidades	0.50	\$0.6271	\$0.31
TORNILLO NEGRO HD 7 X 2" *100 U - 73	Unidades	1	\$1.0701	\$1.07
SERV.PERFORACION UN	Unidades	4	\$0.17	\$0.68

DP RH MELA 2C TINTORETO 18MM	Unidades	1	\$81.59	\$81.59
BORDO PVC TINTORETO 18MM	Unidades	15	\$0.25	\$3.75
BORDO DURO TINTORETO 19MM	Unidades	4	\$0.71	\$2.84
SERV.ENCHAPE PVC RECTO ML	Unidades	14	\$0.20	\$2.80
SERV.CORTE POR ML	Unidades	29	\$0.10	\$2.90
SERV.ENCHAPE CD RECTO ML	Unidades	4	\$0.30	\$1.20
MANO DE OBRA				\$80
TRANSPORTE				\$60
OTROS GASTOS				\$90
Total				\$ 386.83

Tabla 1. Presupuesto que compone la elaboración del proyecto. Elaboración propia.

El presupuesto tentativo para el desarrollo del proyecto involucra un total de \$400,00 para aspectos generales de realización y estudio de mercado.

9. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

Nº	ACTIVIDADES	ESPECIFICACIONES	PLAZO
1	Elaboración del marco teórico	Revisión sistemática de la literatura inherente al título del proyecto	Semanas 1 y 2
2	Elaboración de la propuesta de solución	Incluye el análisis, diseño, cálculos y demás componentes necesarios de la propuesta de solución	Semanas 3 y 4
3	Implementación de la propuesta de solución	Consiste en la implementación de lo establecido en la fase previa	Semanas 5, 6, 7, 8, 9 y 10
4	Pruebas de verificación	Abarca las pruebas que se deben realizar sobre la solución implementada	Semana 11
5	Elaboración y revisión del informe final	Estructuración de los Capítulos I, II, III y IV del informe final	Semanas 12, 13, 14 y 15
6	Comprobación de niveles de autenticidad	Enviar el informe al sistema antiplagio	
7	Terminación del informe corregido después de la revisión, en lo que será la versión definitiva, para su presentación	Después de la revisión (en dos semanas), se perfecciona lo necesario	Semana 16

Tabla 2. Diseñado el cronograma de actividades dividido en plazos semanales. Elaboración propia

BIOGRAFÍA.

Farías, Gilberto (18 de enero de 2024). Encuesta. Enciclopedia Concepto. Recuperado el 6 de junio de 2025 de <https://concepto.de/encuesta/>.

Equipo editorial, Etecé (9 de julio de 2025). Entrevista. Enciclopedia Concepto. Recuperado el 8 de junio de 2025 de <https://concepto.de/entrevista/>.

Registro Fotográfico: Técnicas y Ejemplos | StudySmarter. (n.d.). StudySmarter ES.

<https://www.studysmarter.es/resumenes/estudios-de-arquitectura/construccion/registro-fotografico/>

Gayubas, Augusto (20 de mayo de 2025). *Método cualitativo*. Enciclopedia Concepto. Recuperado el 12 de agosto de 2025 de <https://concepto.de/metodo-cualitativo/>

Velásquez Conde, J. L., & Serrano Granizo, D. A. (2011). Establecer un negocio de preparación, creación y expendio de cocteles (Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2011).

Pla Alemany, I. (2019). Diseño de mueble portátil de coctelería "portaktail" (Doctoral dissertation, Universitat Politècnica de València).

La Vid Argentina. (2019, October 10). *El lado más artístico de la coctelería*. <https://www.lavidargentina.com/blog/el-lado-mas-artistico-de-la-cocteleria/>

Capello, P. (2023, Mayo 29). Equipamiento y mobiliario necesarios para abrir un bar | Aprende Institute. Aprende Institute.

<https://aprende.com/blog/gastronomia/bartender/equipamiento-y-mobiliario-necesario-al-abrir-un-bar/>

De Coctelería De Madrid, E. (2024, November 12). *Cócteles y Gastronomía: el arte de maridar sabores*. ESCOM - Escuela De Coctelería De Madrid.

<https://www.escuelacocteleria.es/cocteles-y-gastronomia-el-arte-de-maridar-sabores/>

Monster Shop ES. (2025, January 31). Estaciones de Coctelería: Todo lo que Necesitas Saber.

<https://monstershop.es/blogs/news/estaciones-de-cocteleria-todo-lo-que-necesitas-saber>

Gayubas, A. (2025, Mayo 20). *Método cualitativo - Qué es, características y ejemplos*. Concepto.

<https://concepto.de/metodo-cualitativo/>

Insider, L. (2025, Julio 6). *Definición de Registro fotográfico* | Law Insider. Law Insider.

<https://www.lawinsider.com/es/dictionary/registro-fotograf%C3%A1fico>

ANEXOS



Imagen del laboratorio gastronomico 1



Imagen de la entrevista.



Imagen de materiales 1

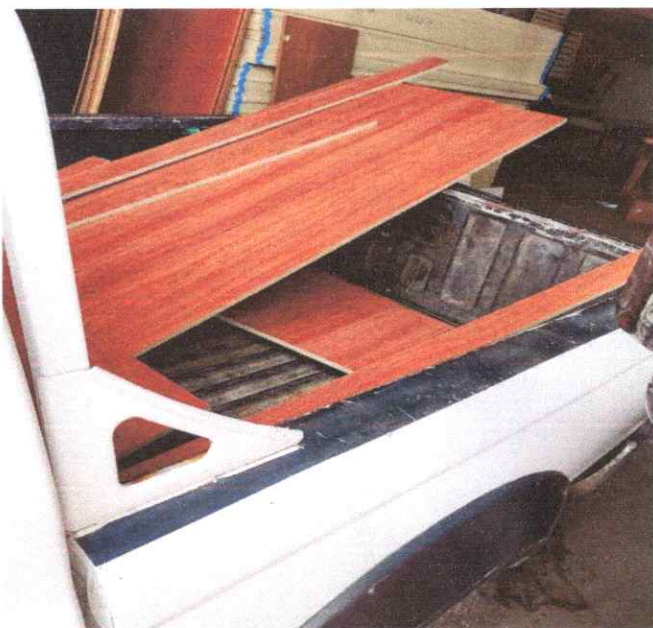


Imagen de materiales 2



Imagen de mano de obra 1



Imagen de mano de obra 2

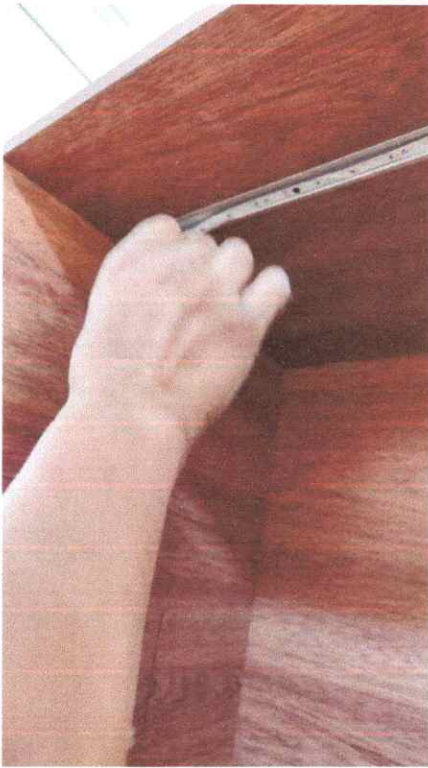


Imagen de mano de obra 3



Imagen de mano de obra 4



Imagen de mano de obra 5



Imagen de mano de obra 6



Imagen de mano de obra 7



Imagen del mueble



Imagen del diseño del mueble

