



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Facultad:

Educación, Turismo, Artes y Humanidades

Carrera:

Gastronomía.

Título:

Optimización de Áreas de Limpieza en el Laboratorio Gastronómico: Su
Impacto en la Eficiencia Operativa.

Estudiante

Amely Dania Sánchez Villafuerte
Michell Fernanda Benítez Macías

Docente

Lcdo. Daniel Caballero

Manta- Ecuador

	NOMBRE DEL DOCUMENTO:	CÓDIGO: PAT-05-IT-F-004
	CERTIFICADO DE TUTOR(A).	
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS CARRERAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Unidad Académica de formación Técnica y Tecnológica, Educación Virtual y Otras Modalidades de estudio (UNITEV) de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, **CERTIFICO:**

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante **Amely Dania Sánchez Villafuerte** legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **Optimización de Áreas de Limpieza en el Laboratorio Gastronómico: Su Impacto en la Eficiencia Operativa.**

El presente trabajo de titulación 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 sometida 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.

Manta, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico,



Ing. Daniel Caballero Mero, Mg.
Docente Tutor
Área: Gastronomía

	NOMBRE DEL DOCUMENTO:	CÓDIGO: PAT-05-IT-F-004
	CERTIFICADO DE TUTOR(A).	
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS CARRERAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Unidad Académica de formación Técnica y Tecnológica, Educación Virtual y Otras Modalidades de estudio (UNITEV) de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, **CERTIFICO:**

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante **Michell Fernanda Benítez Macías** legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **Optimización de Áreas de Limpieza en el Laboratorio Gastronómico: Su Impacto en la Eficiencia Operativa**.

El presente trabajo de titulación 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 sometida 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.

Manta, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico,



Ing. Daniel Caballero Mero, Mg.
Docente Tutor
Área: Gastronomía

DECLARACION DE AUTORIA

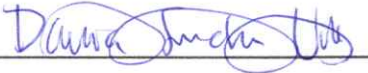
Quienes suscriben la presente:

Amely Dania Sánchez Villafuerte y Michell Fernanda Benítez Macías, estudiantes de la carrera de Gastronomía en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, declaro que el trabajo titulado:

“Optimización de áreas de limpieza en el Laboratorio Gastronómico: Su impacto en la eficiencia operativa” ha sido desarrollado íntegramente por nosotras, de manera original y autónoma. Esta tesis representa el resultado de nuestra investigación, análisis y reflexión académica, y no ha sido presentada previamente para la obtención de ningún título académico en esta u otra institución.

Asimismo, afirmamos que todas las fuentes de información utilizadas han sido debidamente citadas y referenciadas conforme a las normas establecidas por la institución. Nos comprometemos a asumir la responsabilidad ética y legal por el contenido de este trabajo.

En Manta, a los 11 días del mes de agosto del año 2025.

Firma: 

Nombre completo: Amely Dania Sánchez Villafuerte

Número de cédula: 1317774022

Firma: 

Nombre completo: Michell Fernanda Benítez Macías

Número de cédula: 1315493971

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Optimización de Áreas de Limpieza en el Laboratorio Gastronómico: Su Impacto en la Eficiencia Operativa”, ha sido realizado y concluido por Amely Dania Sánchez Villafuerte y Michell Fernanda Benítez Macías; 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 tribunal
Ing. Angela Farfan Tigre



Tutor. Daniel Caballero



Lector 1. Gabriela Sión Saltos



Lector 2. Jessica Mendoza Mg.



Michell Benítez Macías



Dania Sánchez Villafuerte

AGRADECIMIENTO

Queremos expresar nuestro profundo agradecimiento a todas las personas que, de una u otra manera, hicieron posible la realización de esta tesis.

En primer lugar, agradecemos a Dios por darnos la fortaleza, la salud y la perseverancia necesarias para culminar esta etapa académica; A nuestras familias, por su amor incondicional, su apoyo constante y por creer en nosotros incluso en los momentos más difíciles. Gracias por ser nuestro motor y mi refugio; A nuestro tutor de tesis, Daniel Caballero por su guía, paciencia y valiosas observaciones que enriquecieron este trabajo. Su compromiso con la excelencia académica fue una fuente de inspiración; A nuestros compañeros y amigos, por compartir conmigo este camino lleno de aprendizajes, desafíos y logros, su compañía hizo que cada paso fuera más llevadero.

Finalmente, agradecemos a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí y al personal del Laboratorio Gastronómico, por brindarnos el espacio y los recursos necesarios para desarrollar esta investigación, su colaboración fue fundamental para el éxito de este proyecto.

A todos ustedes, gracias por ser parte de este capítulo tan importante en nuestras vidas.

Amely Dania Sánchez Villafuerte y Michell Fernanda Benítez Macías

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación va dedicado a nuestra familia porque su apoyo fue fundamental, el esfuerzo y su entera confianza fue una pauta que nos permitió seguir adelante con este trabajo investigativo.

Y demás personas que me apoyaron, colaboraron y estuvieron pendientes del avance del proyecto.

Amely Dania Sánchez Villafuerte y Michell Fernanda Benítez Macías

RESUMEN

La investigación aborda la optimización de las áreas de limpieza en el Laboratorio Gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, con el objetivo de mejorar la eficiencia operativa mediante la implementación de protocolos estandarizados de higiene, reorganización del espacio y capacitación continua del personal y estudiantes. Se identificaron deficiencias como la falta de estandarización, distribución inadecuada y mantenimiento insuficiente de equipos, lo que genera riesgos sanitarios y retrasos en las prácticas culinarias. La propuesta incluye reestructurar el área para optimizar el flujo de trabajo, prevenir la contaminación cruzada, adquirir y mantener equipos, así como establecer un sistema de monitoreo interno. La aplicación de estas medidas permitirá reducir tiempos de limpieza, minimizar desperdicios de agua e insumos, y garantizar el cumplimiento de normativas sanitarias, mejorando así la calidad e inocuidad de los productos elaborados. Con ello, se fortalecerá el prestigio institucional y la formación académica de los futuros profesionales gastronómicos.

Palabras claves: Optimización, Higiene, Eficiencia operativa, Capacitación, Inocuidad

ABSTRAT

The research focuses on the optimization of cleaning areas in the Gastronomic Laboratory of the Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, aiming to improve operational efficiency through the implementation of standardized hygiene protocols, workspace reorganization, and continuous training for staff and students. Identified deficiencies include the lack of standardization, inadequate layout, and insufficient equipment maintenance, which cause sanitary risks and delays in culinary practices. The proposal includes restructuring the area to optimize workflow, prevent cross-contamination, acquire and maintain equipment, and establish an internal monitoring system. Implementing these measures will reduce cleaning times, minimize water and supply waste, and ensure compliance with sanitary regulations, thereby improving the quality and safety of the products prepared. This, in turn, will strengthen the institution's reputation and enhance the academic training of future gastronomy professionals.

Keywords: Optimization, Hygiene, Operational efficiency, Training, Food safety

INDICE

PORTADA.....	I
CERTIFICACION DEL TUTOR.....	II
DECLARACION DE AUTORIA	III
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	IV
AGRADECIMIENTO	V
DEDICATORIA	VI
RESUMEN	VII
ABSTRAT	VIII
INDICE.....	IX
TEMA	X
INTRODUCCIÓN	XI
PROBLEMA.....	1
OBJETIVOS	2
Objetivo general.....	2
Objetivos específicos	2
METODOLOGÍA.....	3
Procedimiento	3
Análisis del laboratorio en la actualidad:.....	3
Investigación de propuestas para la eficiencia operativa	3

Análisis de Costos y Beneficios:	3
Desarrollo del Plan de Implementación:	3
Evaluación de Impacto:	3
Tabla FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas)	4
Técnicas	5
Investigación Cualitativa	5
Entrevista	5
Focus Group	6
Métodos	6
Método Analítico	6
Método Inductivo:	6
RESULTADOS Y PROPUESTA	7
PRESUPUESTO	9
Tabla de Presupuesto	9
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	10
Cronograma de la Ejecución del Proyecto	10
OFICIO DE ACTA DE ENTREGA DE PROYECTO DE IMPLEMENTACIÓN	
.....	11
BIBLIOGRAFÍA	12
ANEXOS	13

TEMA

Optimización de áreas de limpieza en el Laboratorio Gastronómico: Su impacto en la eficiencia operativa.

INTRODUCCIÓN

La limpieza y la higiene son fundamentales en cualquier laboratorio gastronómico, ya que garantizan la calidad y bienestar de los productos alimenticios para su consumo. Sin embargo, la eficiencia operativa también depende en gran medida de la organización y el diseño de las áreas de limpieza. Un área de limpieza bien diseñada y gestionada puede tener un impacto significativo tanto en la productividad como en la calidad de los productos, permitiendo a los laboratorios gastronómicos la reducción de desperdicios en referencia a la materia prima y ofrecer productos seguros, vigentes y de alta calidad a sus consumidores.

Además, contar con un espacio de limpieza funcional contribuye al cumplimiento de normas sanitarias y evita posibles sanciones por parte de entidades reguladoras. La capacitación del personal en prácticas de higiene y el uso de utensilios adecuados también son componentes esenciales para mantener los estándares exigidos en la industria gastronómica. Una correcta separación entre las zonas de limpieza y de preparación ayuda a prevenir la contaminación cruzada. Asimismo, el mantenimiento regular de los equipos de lavado asegura una operación continua y eficiente. Por tanto, invertir en una infraestructura de limpieza adecuada no solo mejora el rendimiento operativo, sino que también protege la salud de los consumidores.

Este estudio aborda cómo la optimización de las áreas de limpieza en un laboratorio gastronómico puede convertirse en un factor clave para elevar la eficiencia

operativa, proponiendo estrategias prácticas y evaluando sus resultados en contextos reales.

PROBLEMA

Existen varios laboratorios donde las áreas de limpieza no están gestionadas de manera correcta, lo que ocasiona retraso en la producción y operaciones lo que la misma podría ocasionar riesgos sanitarios a pasar su tiempo, la ineficiencia de este sistema para la limpieza y desinfección puede generar directamente a la calidad y seguridad tanto alimentaria y el rendimiento del personal, ya que una mala organización higiénica trae sus repercusiones.

La limpieza e higiene en los restaurantes de Manta son clave para la salud pública. Aunque muchos locales cumplen normas, la ARCSA ha clausurado establecimientos por plagas y mala manipulación de alimentos. La Comisaría Ambiental realiza controles diarios enfocados en trampas de grasa y permisos. Estudios revelan prácticas empíricas sin estandarización, especialmente en San Mateo. Aunque algunos centros presentan buena percepción de inocuidad, aún faltan protocolos técnicos claros. A pesar de capacitaciones y controles institucionales, se requieren mejoras en formación continua y un mayor control para garantizar altos estándares sanitarios en la ciudad.

Frente a esta realidad planteada se hace necesario analizar de forma más específica cómo la optimización de las áreas de limpieza a través de una mejor distribución, implementación de buenas prácticas, y uso de recursos adecuados puede mejorar de manera significativa la eficiencia operativa. Esta investigación busca responder a la pregunta: ¿de qué manera la optimización del área de limpieza impacta en la eficiencia global en un Laboratorio Gastronómico?

OBJETIVOS

Objetivo General

Optimizar el área de limpieza en la eficiencia operativa del Laboratorio Gastronómico estandarizando protocolos de higiene y conservación de productos.

Objetivos Específicos

Identificar las principales deficiencias y necesidades relacionadas con la limpieza y desinfección en el Laboratorio Gastronómico.

Evaluar las condiciones actuales del área de limpieza en términos de recursos e implementación de protocolos.

Implementar mejoras para optimizar en la eficiencia operativa, considerando tiempos de trabajo, uso de insumos y reducción de riesgos sanitarios.

METODOLOGÍA

Procedimiento

El procedimiento a realizar estará guiado en varias etapas, cada una diseñada para cumplir con objetivos específicos y alcanzar el resultado deseado.

Análisis del laboratorio en la actualidad:

Realizar un diagnóstico de los protocolos del laboratorio a investigar.

Desarrollar entrevistas a estudiantes para identificar las principales deficiencias y necesidades relacionadas con la limpieza y desinfección en el Laboratorio Gastronómico.

Investigación de propuestas para la eficiencia operativa

Sintetizar información bibliográfica sobre propuestas que orienten una mejor eficiencia operativa en Laboratorios Gastronómicos.

Analizar dichas propuestas para una correcta utilización de insumos y recursos dentro del laboratorio.

Análisis de Costos y Beneficios:

Elaborar una lista de materiales para la elaboración de las entrevistas.

Diseñar un plan de presupuesto, horarios y metas a llevar a cabo con el fin de obtener un rendimiento eficiente y a corto plazo.

Desarrollo del Plan de Implementación:

Definir un cronograma guiando el procedimiento de la investigación.

Evaluación de Impacto:

Realización de las entrevistas a estudiantes con el fin de evaluar las principales deficiencias y necesidades relacionadas con la limpieza y desinfección en el Laboratorio Gastronómico.

Analizar propuestas para la eficiencia operativa, considerando tiempos de trabajo, uso de insumos y reducción de riesgos sanitarios.

Para llevar a cabo el proyecto, se realizará un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) con el objetivo de diagnosticar como las áreas de limpieza en el Laboratorio Gastronómico impactan en la eficiencia operativa al momento de que los estudiantes realizan sus prácticas culinarias en este espacio, con ello se obtendrá un informe más detallado.

Tabla FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas)

Fortalezas	Oportunidades
Existencia de infraestructura básica del laboratorio gastronómico.	Acceso a capacitaciones y programas de actualización en higiene y seguridad alimentaria.
Personal docente capacitado con experiencia en el área gastronómica.	Posibilidad de obtener apoyo de entidades públicas y privadas para equipamiento y mejoras.
Compromiso institucional con la calidad académica y formativa.	Demanda creciente de profesionales formados en procesos eficientes y normas sanitarias.
Disponibilidad de estudiantes motivados para participar en prácticas de optimización.	Avances tecnológicos que facilitan procesos de limpieza y control de inocuidad.
Debilidades	Amenazas
Falta de estandarización en los protocolos de limpieza y desinfección.	Posibles sanciones por incumplimiento de normativas sanitarias.
Distribución del área de limpieza poco funcional para el flujo de trabajo.	Competencia de otras instituciones con laboratorios mejor equipados.
Insuficiente mantenimiento preventivo de equipos.	Incremento en los costos de insumos y equipos especializados.
Escasez de recursos económicos para renovación o modernización.	Riesgo de contaminación cruzada que afecte la imagen institucional.

Realizado por Amely Sánchez y Michell Benítez

Técnicas

Investigación Cualitativa

La actual investigación, concuerda con aspectos que permiten aplicar la investigación cualitativa, correspondiendo su uso para obtener un estudio con estructurado contenido que proporcione un análisis concluyente y descriptivo que permita desglosar el tema a estudiar.

La metodología propuesta se utilizará para desarrollar cada objetivo descrito, además de que permitirá desglosar consecuencias y repercusiones que ha mantenido la problemática.

Las técnicas a usar es la entrevista y focus group:

Entrevista

La entrevista es una técnica utilizada para seleccionar información que implica la recopilación de datos a través del diálogo, esta es una estrategia muy útil que toma la forma de un diálogo hablado, utilizando preguntas claras y concisas para la investigación o el análisis.

Evalart (2018) define esta técnica como:

La entrevista estructurada, también conocida como entrevista estandarizada, es popular por su imparcialidad y, como lo indica el nombre, su estandarización, siendo una técnica de selección muy efectiva. Es casi el doble de efectiva que una entrevista tradicional, y tiende a ser utilizada cuando el empleador busca estudiar equitativamente a cada candidato y evaluar factores que pueden resultar difíciles de medir mediante otros métodos. (párr. 1)

Cumple la misma función que los grupos focales y las encuestas para recopilar información sobre sus objetivos, pero funcionan de maneras diferentes, estas se caracterizan por ser de naturaleza cualitativa lo que proporcionan una plataforma para obtener información clara y precisa para la presente investigación.

Focus Group

En investigación el focus group o grupo focal ayuda a obtener información basada desde la realidad, se usa más en la investigación cualitativa, a través de esta técnica se logra la interacción y conversación entre un grupo reducido de personas que comparten experiencias relacionadas con el tema estudiado.

Siguiendo a Arlia Alejandro “En este enfoque se pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos” (p. 2)

En conclusión, el propósito principal es explorar opiniones, percepciones, actitudes y motivaciones en profundidad, a través de un diálogo.

Métodos

Método Analítico

Orellana (2020)

El método analítico es un método de investigación que se desprende del método científico y es utilizado en las ciencias naturales y sociales para el diagnóstico de problemas y la generación de hipótesis que permiten resolverlos. Por último y con el objetivo de que el estudio no sólo sea cualitativo y descriptivo, es importante contar con herramientas cuantitativas, que permitan medir cada etapa y/o proceso. (párr. 1)

Este se convierte en otro método que ayudara a resaltar puntos importantes que mantengan una veracidad concreta del estudio.

Método Inductivo:

Segundo (2022) indica lo siguiente:

El método o razonamiento inductivo es aquella forma de razonamiento en que la verdad de las premisas apoya, pero no garantiza la conclusión. Se caracteriza por ser un razonamiento ampliativo, es decir que la conclusión obtenida no está contenida en las premisas (a diferencia del método deductivo). En todo razonamiento

inductivo se parte de premisas particulares observadas que dan lugar a una conclusión de carácter general. (párr. 1)

Se empleará también el método expuesto, el cual ayudara a la estructuración directa del proyecto, por ello es de suma importancia aplicar el razonamiento crítico y reflexivo que se forma con la clasificación de información que se obtiene a partir de las premisas particulares.

RESULTADOS Y PROPUESTA

La optimización de las áreas de limpieza en el Laboratorio Gastronómico permitirá lograr un aumento significativo en la eficiencia operativa, reflejado en la reducción de tiempos de lavado, desinfección y secado de utensilios, así como en la disminución de desperdicios de agua y productos de limpieza. Se espera que la implementación de protocolos estandarizados mejore la organización del flujo de trabajo, evitando interrupciones y retrasos en las prácticas culinarias de los estudiantes.

Asimismo, se prevé un impacto positivo en la calidad e inocuidad de los productos elaborados, minimizando el riesgo de contaminación cruzada y cumpliendo con las normativas sanitarias vigentes. La capacitación del personal y estudiantes reforzará hábitos higiénicos correctos y el manejo adecuado de equipos, fomentando una cultura de responsabilidad y cuidado del espacio de trabajo. Como resultado, el laboratorio podría obtener un mejor posicionamiento institucional frente a otras entidades educativas, incrementando su prestigio y la satisfacción de los usuarios.

Se propone:

Reestructuración del área de limpieza para optimizar la distribución y facilitar el flujo de utensilios y equipos, evitando cruces entre material sucio y limpio.

Implementación de protocolos estandarizados de higiene y desinfección, respaldados por guías visuales y señalética clara para todo el personal y estudiantes.

Capacitación continua en higiene alimentaria, uso correcto de insumos y manejo de equipos de lavado, con evaluaciones periódicas de cumplimiento.

Adquisición o mantenimiento preventivo de equipos de limpieza que permitan un funcionamiento óptimo y reducción de consumo de recursos.

Monitoreo y control interno mediante listas de verificación y supervisión programada para garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas.

Alianzas con entidades públicas y privadas para obtener recursos, capacitaciones y tecnologías innovadoras que mejoren el proceso de limpieza.

PRESUPUESTO

Tabla de Presupuesto

Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Total
Grifo de cocina acero inoxidable PK001-N	Unidades	2	\$ 89,00 \$	178,00
Envío Servientrega Manabí	Unidades	1	\$ 7,90 \$	7,90
Señaléticas, Guías visuales	Unidades	4	\$ 3,00 \$	12,00
Equipos de Limpieza	Unidades	1	\$ 4,75 \$	4,75
Selladores	Unidades	2	\$ 2,00 \$	4,00
Transporte y Logística	Unidades	1	\$ 30,00 \$	30,00
Imprevistos	Unidades	1	\$ 60,00 \$	60,00
Gastos Varios	Unidades	1	\$ 8,85 \$	8,85
TOTAL				\$ 305,50

Realizado por Amely Sánchez y Michell Benítez

El presupuesto estimado para el desarrollo del proyecto es de \$400,00 dólares.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Cronograma de la Ejecución del Proyecto

Orden	Actividades	Especificaciones	Plazo
1	Elaboración del marco teórico	Revisión analítica y bibliográfica del proyecto	Semanas 1 y 2
2	Elaboración de la propuesta de solución	Incluye el análisis necesario para la sintetización de información	Semana 3 y 4
3	Implementación de la propuesta de solución	Consiste en la implementación de lo establecido en los objetivos de la investigación	Semanas 5, 6, 7, 8, 9 y 10
4	Elaboración y revisión del informe final	Estructuración de los Capítulos I, II, III y IV del informe final	Semana 11 y 12
5	Comprobación de niveles de autenticidad (Urkund)	Enviar el informe al sistema antiplagio	Semanas 12, 13, 14 y 15
6	Culminación del informe corregido después de la revisión	Después de la revisión se perfecciona para su posterior presentación.	Semana 16

Realizado por: Amely Sánchez y Michell Benítez

OFICIO DE ACTA DE ENTREGA DE PROYECTO DE IMPLEMENTACIÓN

ACTA DE ENTREGA

En la ciudad de Manta, a los once días del mes de agosto del año dos mil veinticinco, se procede a la entrega formal del proyecto de implementación denominado **“Optimización de Áreas de Limpieza en el Laboratorio Gastronómico: Su Impacto en la Eficiencia Operativa.”**, desarrollado por las estudiantes Amely Dania Sánchez Villafuerte y Michell Fernanda Benítez Macías, en favor de el **Laboratorio Gastronomico**.

El proyecto tuvo como objetivo principal Optimizar el área de limpieza en la eficiencia operativa del Laboratorio Gastronómico estandarizando protocolos de higiene y conservación de productos, y fue ejecutado en el período comprendido entre [fecha de inicio] y [fecha de finalización], cumpliendo con los plazos establecidos y los requerimientos técnicos acordados.

ENTREGAN:

Amely Dania Sánchez Villafuerte y Michell Fernanda Benítez Macías, en calidad de estudiantes, quien certifica que el proyecto ha sido concluido satisfactoriamente y se encuentra en condiciones óptimas para su funcionamiento.

RECIBEN:

Dadiana Angulo como responsable y Marcos Duran como administrador del Laboratorio Gastronomico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabi, en calidad de Institución Educativa, quien manifiesta su conformidad con la entrega del proyecto, luego de verificar que cumple con los términos establecidos en el plan de trabajo y los documentos técnicos correspondientes.

Se adjunta a la presente acta el informe final del proyecto, el listado de bienes entregados (si aplica), y la documentación técnica que respalda la implementación realizada.

Sin más que tratar, se firma la presente acta en dos ejemplares de igual valor y tenor.

FIRMAS:

Dania Sanchez Villafuerte, est

Dadiana Angulo, respons

Michell Benítez Macías, est

Marcos Durán, admr

BIBLIOGRAFÍA

Arlia, A. (2018). *El Focus Group como técnica de investigación en ciencias humanas y sociales* [Universidad Nacional de La Plata].

<https://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/160955/.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Evalart. (22 de julio de 2018). *¿Qué es Una Entrevista Estructurada?*

<https://evalart.com/es/blog/esqu-es-una-entrevista-estructurada/>

Orellana Niria, P. (05 de junio de 2020). *Método analítico*. Economipedia.

<https://economipedia.com/definiciones/metodo-analitico.html>

Segundo Espínola., J. (29 de julio de 2020). *Método Inductivo*. Concepto:

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

ANEXOS

Anexo 1: Ficha de Observación

Fecha: 10-08-2025

Nombre del Observador: Dania Sánchez y Michell Benítez

Ubicación del Laboratorio gastronómico: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

1. Griferías

Ítem	Descripción	Descripción	Observaciones
1.1	Cantidad de griferías disponibles	Hay 7 unidades instaladas	Número suficiente para la demanda
1.2	Ubicación de las griferías	Distribuidas en zona de lavado y preparación	Bien posicionadas
1.3	Estado Físico	Mal estado, sin presión adecuada, con fuga de agua.	Requieren mantenimiento
1.4	Tipo de grifería	Grifería sencilla.	Tipo no adecuado para uso intensivo
1.5	Impacto en la eficiencia operativa	Retrasa procesos de limpieza.	Genera tiempos muertos por mala calidad de la misma
1.6	Consumo de agua	Uso excesivo de agua, no contiene aireadores.	Desperdicio por mal diseño o uso incorrecto.

Anexos 2: Imágenes

