



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Facultad:

Educación, Turismo, Artes y Humanidades

Carrera:

Gastronomía.

Título:

Análisis del Rendimiento y Eficiencia de Diferentes Tipos de Electrodomésticos Trituradores
en el Laboratorio Gastronómico.

Estudiante

Hidrovo Zambrano Dayana Valentina/ Delgado Demera Alisson Michelle

Docente

Lcdo. Daniel Rafael Caballero Mero

Manta- Ecuador

| | | |
|--|---|--------------------------------|
|  Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</small> | NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A). | CÓDIGO: PAT-05-IT-F-004 |
| | 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 **Alisson Michelle Delgado Demera** legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **"Análisis del rendimiento y eficiencia de diferentes tipos de electrodomésticos trituradores en el laboratorio gastronómico."**

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

| | | |
|---|---|-------------------------------------|
|  Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</small> | NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A). | CÓDIGO: PAT-05-IT-F-004 |
| | 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 **Dayana Valentina Hidrovo Zambrano** legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es "**Análisis del rendimiento y eficiencia de diferentes tipos de electrodomésticos trituradores en el laboratorio gastronómico.**"

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:

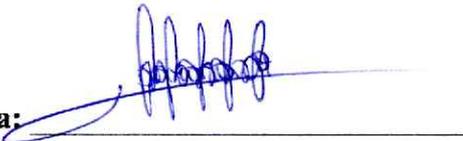
Hidrovo Zambrano Dayana Valentina y Delgado Demera Alisson Michell, estudiantes de la carrera de Gastronomía en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, declaro que el trabajo titulado:

“Análisis del rendimiento y eficiencia de diferentes tipos de electrodomésticos trituradores en el laboratorio gastronómico” 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: Hidrovo Zambrano Dayana Valentina

Número de cédula: 1350172829

Firma:



Nombre completo: Delgado Demera Alisson Michelle

Número de cédula: 1316256369

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Análisis del Rendimiento y Eficiencia de Diferentes Tipos de Electrodomésticos Trituradores en el Laboratorio Gastronómico”. ha sido realizado y concluido por Alisson Michelle Delgado Demera y Dayana Valentina Hidrovo Zambrano; 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:



Ing. Farfan Tigre Angela
Presidenta / del Tribunal

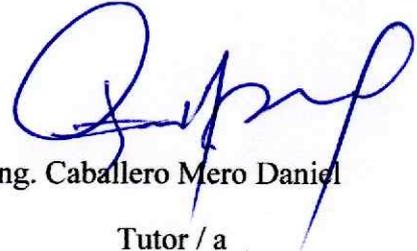


Ing. Delgado Delgado Diego
Miembro de Tribunal



Ing. Becerra Ávila Mauricio

Miembro de Tribunal



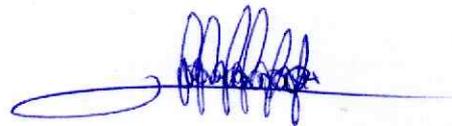
Ing. Caballero Mero Daniel

Tutor / a



Alisson Michelle Delgado Demera / Dayana Valentina Hidrovo Zambrano

Graduada / o



AGRADECIMIENTO

Le agradezco, a mi familia, por su amor incondicional y apoyo constante, que fueron clave para que pudiera alcanzar este logro. Gracias a mi padre y madre, por su paciencia, sacrificios y por creer siempre en mí, incluso en los momentos difíciles. También le doy las gracias, amigos y docente, por sus consejos y por motivarme a crecer académica y personalmente. Al, Licenciado Daniel Caballero, gracias por su dedicación y guía durante todo el proceso. A todas las personas que de alguna forma me apoyaron, les ofrezco mi más profunda gratitud.

Hidrovo Zambrano Dayana Valentina y Delgado Demera Alisson Michelle

DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo, con todo nuestro cariño y gratitud, a nuestras familias, por ser la base que nos sostiene y la inspiración que nos impulsa. A nuestros padres, por su amor incondicional, sus sacrificios y su fe en nosotros incluso en los momentos más difíciles, les entregamos este logro como muestra de que cada esfuerzo compartido ha valido la pena.

Hidrovo Zambrano Dayana Valentina y Delgado Demera Alisson Michelle

RESUMEN

El proyecto analiza el rendimiento y eficiencia de tres tipos de trituradores electrodomésticos batidora de mano, licuadora y procesadora en el laboratorio gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Su objetivo es evaluar cómo estos equipos contribuyen a optimizar las prácticas culinarias, mejorando la calidad, textura y tiempos de preparación. Se identifican limitaciones en el equipamiento actual, lo que afecta la enseñanza y el aprendizaje de los estudiantes. Mediante entrevistas cualitativas a estudiantes, análisis de costos y beneficios, y observación directa, se recopila información para diseñar una propuesta que permita implementar los trituradores necesarios, optimizando así el laboratorio. La iniciativa busca fortalecer las competencias técnicas y operativas de los alumnos, reducir desperdicios alimentarios y mejorar la eficiencia operativa, contribuyendo a una formación más completa y actualizada en gastronomía, acorde a las exigencias del sector.

Palabras Claves: Trituradores electrodomésticos, Laboratorio gastronómico, Rendimiento, Eficiencia, Formación académica

ABSTRAT

The project analyzes the performance and efficiency of three types of household grinders —hand blender, blender, and food processor— in the gastronomic laboratory of Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Its objective is to evaluate how these appliances contribute to optimizing culinary practices by improving quality, texture, and preparation times. Limitations in current equipment affect teaching and student learning. Through qualitative interviews with students, cost-benefit analysis, and direct observation, information is gathered to design a proposal for implementing the necessary grinders, thus optimizing the laboratory. The initiative aims to strengthen students' technical and operational skills, reduce food waste, and improve operational efficiency, contributing to a more complete and updated gastronomic education aligned with sector demands.

Keywords: Household grinders, Gastronomic laboratory, Performance, Efficiency, Academic training

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 | ¡Error! Marcador no definido. |
| TEMA | 1 |
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| PROBLEMA..... | 2 |
| OBJETIVOS | 3 |
| Objetivo general | 3 |
| Objetivos específicos | 3 |
| METODOLOGÍA..... | 4 |
| Procedimiento | 4 |
| Análisis del laboratorio en la actualidad:..... | 4 |
| Investigación de propuestas para la eficiencia operativa..... | 4 |
| Análisis de Costos y Beneficios:..... | 4 |
| Desarrollo del Plan de Implementación:..... | 4 |

| | |
|--|----|
| Evaluación de Impacto:..... | 5 |
| Técnicas..... | 5 |
| Investigación Cualitativa..... | 5 |
| Entrevista | 6 |
| Métodos..... | 7 |
| Método Analítico | 7 |
| Método Exploratorio:..... | 7 |
| Grupos Focales..... | 8 |
| PRESUPUESTO | 8 |
| Tabla de Presupuesto..... | 8 |
| CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES | 9 |
| Cronograma de la Ejecución del Proyecto..... | 9 |
| RECOMENDACIONES..... | 10 |
| CONCLUSION..... | 11 |
| REFERENCIAS..... | 12 |

TEMA

Análisis del rendimiento y eficiencia de diferentes tipos de electrodomésticos trituradores en el laboratorio gastronómico.

INTRODUCCIÓN

Existen varios tipos de trituradores electrodomésticos como: batidora de mano, licuadora, procesadora, etc. Cada una de estas es importante al momento de realizar las preparaciones pues permiten de manera práctica aplicarlos en nuestro entorno alimenticio, además de presentar la ventaja de ser ahorrativo con los desperdicios de otros comestibles, ofreciendo y mejorando el tiempo. El objetivo principal de este proyecto es analizar el rendimiento y eficiencia de los diferentes tipos de trituradores electrodomésticos teniendo en cuenta la calidad de los recursos tecnológicos disponibles en el laboratorio gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, esta investigación adquiere un rol fundamental en el proceso de enseñanza y de aprendizaje para los estudiantes, permitiendo a los alumnos poder ampliar el conocimiento sobre preparaciones que conllevan el uso de este tipo de artefactos como son los trituradores electrodomésticos .

Estas herramientas son importantes para la formación profesional de ámbito gastronómico, lo que permite a los estudiantes desarrollar habilidades técnicas para hacer de ello un aprendizaje ameno y completo, pudiendo así realizar diferentes tipos de preparaciones con estos trituradores fortaleciendo competencias operativas.

El propósito de este argumento es inculcar a los lectores lo eficaz que son estos electrodomésticos, que facilitan el procedimiento de los alimentos dentro de la cocina y mejoran la calidad y textura del producto, tanto en la comida salada y dulce, estos son muy importantes en la actualidad, ya que tanto como hoteles, escuelas culinarias, laboratorios gastronómicos, etc. Los utilizan para una mejor enseñanza y comodidad.

PROBLEMA

Actualmente en el mundo la gastronomía también ha evolucionado e innovado, lo que ha conllevado a agilizar la preparación de los platillos y que sean exquisito en el paladar de los comensales, por ello con el tiempo empezaron a surgir herramientas que ayudan acelerar la preparación de los alimentos y los cuales se han vuelto indispensables en la cocina, pero en ocasiones no se dispone de los equipos necesarios para la elaboración, lo cual dificulta el proceso y elaboración de los mismos.

Manta como se sabe es reconocida por su oferta gastronómica basada en mariscos frescos y platos típicos de la Costa Ecuatoriana los restaurantes hacen un uso estratégico de los electrodomésticos trituradores como parte fundamental de sus procesos de cocina. Estos aparatos permiten optimizar el tiempo y mejorar la eficiencia en la preparación de alimentos, especialmente en la trituración de vegetales, hierbas, condimentos y ciertos mariscos que requieren una textura fina o uniforme.

La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí se hizo aportadora de un laboratorio gastronómico el cual permite a los estudiantes de dicha rama hacer uso de este para sus prácticas, pero lamentablemente este no cuenta con todas las herramientas para agilizar las preparaciones lo cual afecta la enseñanza.

Por lo tanto, el problema se enfoca en el análisis del rendimiento y eficiencia de diferentes tipos de electrodomésticos trituradores en el laboratorio gastronómico, Partiendo de esta premisa surge como formulación del problema: ¿Es viable y factible implementar el equipamiento adecuado de electrodomésticos trituradores para la presentación de platos en las prácticas de los estudiantes en el laboratorio de la Facultad de Hospitalidad y Hotelería de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, y cómo influiría esto en la calidad y la formación de los estudiantes?

OBJETIVOS

Objetivo general

Analizar la utilidad de la batidora de mano, procesadora y licuadora en el laboratorio gastronómico de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la ULEAM, evaluando su aporte en diversas preparaciones y en la formación práctica de los estudiantes.

Objetivos específicos

Identificar el aporte que brindan los electrodomésticos trituradores a los alumnos de gastronomía en el laboratorio de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Desarrollar habilidades técnicas sobre los diferentes tipos de trituradores y la función de cada uno de ellos al momento de presentar exámenes prácticos en el laboratorio gastronómico.

Evaluar como los desperdicios de alimentos pueden ser utilizados para otras preparaciones y así aprovechar al máximo lo que brinda cada alimento.

METODOLOGÍA

Procedimiento

El proceso que se llevará a cabo estará estructurado en distintas fases, cada una orientada a cumplir metas concretas y a lograr los resultados esperados.

Estas etapas permitirán un avance ordenado y eficiente, asegurando el cumplimiento de los propósitos establecidos.

Análisis del laboratorio en la actualidad:

Ejecutar un análisis de los trituradores electrodomésticos que tiene actualmente el laboratorio de prácticas de gastronomía de la Universidad.

Desarrollar entrevistas a estudiantes para identificar el aporte que brindarían los electrodomésticos trituradores faltantes a los alumnos de gastronomía.

Investigación de propuestas para la eficiencia operativa

Simplificar el análisis sobre los trituradores electrodomésticos con los que cuenta el laboratorio actualmente detallando los aportes para la preparación de los alimentos de los estudiantes en sus prácticas.

Comparar a partir de las entrevistas realizadas la versión de los estudiantes respecto al contribución de artefactos electrodomésticos que faltarían por implementar en el laboratorio y si es oportuno su obtención.

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 el aporte que brindarían los electrodomésticos trituradores faltantes a los alumnos de gastronomía en el laboratorio para sus prácticas.

Analizar propuestas para implementar más artefactos electrodomésticos que mejoren la eficiencia operativa.

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.

Lisboa (2018) nos menciona que:

La investigación cualitativa es un paradigma emergente que sustenta su visión epistemológica y metodológica en las experiencias subjetivas e intersubjetivas de los sujetos, cuya práctica se orienta hacia la sociedad construida por el hombre, donde interactúan las versiones y opiniones del ser pensante, respecto a los hechos y fenómenos de estudio, para construir la realidad de manera cooperativa y dinámica.
(p. 75)

Por lo tanto, el modelo cualitativo se sustenta en diversas técnicas, manteniendo un acercamiento directo con la persona o grupo al que se dirige la investigación.

Soliz (2019), “La investigación cualitativa asume una realidad subjetiva, dinámica y compuesta por multiplicidad de contextos. El enfoque cualitativo de investigación privilegia el análisis profundo y reflexivo de los significados subjetivos e intersubjetivos que forman parte de las realidades estudiadas” (párr. 2).

Este enfoque nos brinda la interacción directa con las personas y la realidad investigada, logrando un análisis sintetizado y una investigación clara y concisa a la hora de exponerla al público.

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

En el presente proyecto se hará uso de la investigación cualitativa la cual ayuda permite explorar y comprender en profundidad las percepciones, actitudes y comportamientos de las personas involucradas en el fenómeno de estudio. Este enfoque facilita el análisis detallado del contexto y de los significados que los participantes otorgan a sus experiencias, lo que enriquece la comprensión del problema investigado

A través de la técnica de la entrevista se pretende analizar lo anteriormente explicado.

Entrevista

En este estudio se aplicará la técnica de la entrevista para la complementación de la información del estudio, diversos autores definen a esta estrategia como un proceso fundamental para el cumplimiento del caso ya que esta logra una justificación estratégica, permitiendo que participe activamente las personas implicadas en la problemática, siendo su participación vital para conseguir información precisa.

Legsa (2022)

Una entrevista es un diálogo entre dos o más personas, con el fin de obtener información. El entrevistador(a) lleva a cabo una serie de preguntas y comentarios al o los entrevistados, para que, al recibir las respuestas, pueda obtener la información que deseaba. (párr. 1)

Con esta técnica se busca conseguir desde la experiencia información que acredite una ventaja para los estudiantes del laboratorio.

Para Pantoja y Placencia (2016) “La entrevista, una de las herramientas para la recolección de datos más utilizadas en la investigación cualitativa, permite la obtención de datos o información del sujeto de estudio mediante la interacción oral con el investigador” (p. 330).

En la actual investigación se desarrolló el uso de esta técnica, obteniendo un acercamiento con las personas, brindándonos información directa.

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 Exploratorio:

El método o investigación exploratoria como su nombre lo dice explora todo contenido encontrado llegando a una fundamentación concluyente del fenómeno.

Según Rus (2020)

La investigación exploratoria tiene como objetivo la aproximación a fenómenos novedosos. Siendo su objetivo obtener información que permita comprenderlos mejor; aunque posteriormente esta no sea concluyente. La investigación exploratoria, por tanto, lo que hace es interesarse por un tema que no ha sido estudiado antes, o bien permite conocer aspectos nuevos de conocimientos ya existentes. (párr. 1)

Es importante agregar que la investigación exploratoria refuerza el estudio, dispersando cualquier inquietud que deje el argumento expuesto, por ello es de suma importancia el establecimiento de este método ya que nos proporciona un seguimiento de la estructura del estudio.

Grupos Focales

De acuerdo con Solís (2020):

Consiste en una entrevista grupal cuya realización requiere de un ambiente que resulte cómodo y natural para quienes participan, de manera que se pueda establecer una interacción propicia para la conversación y discusión en torno a temas o temáticas de interés para la investigación. (párr.3)

Con este tipo de investigación, se logró llegar a conocer un poco de la problemática planteada, recabando información pertinente que nos ayudó en el desarrollo de este caso, obteniendo un acercamiento natural con los participantes de los grupos focales.

PRESUPUESTO

Tabla de Presupuesto

| | | | | | | |
|--------------------------------------|----------|----|----|--------------|-----------|---------------|
| Materiales de oficina (papelería) | Unidades | 1 | \$ | 3,00 | \$ | 3,00 |
| Impresión de documentos | Hojas | 30 | \$ | 0,10 | \$ | 3,00 |
| Licuadaora | Unidades | 1 | \$ | 150,85 | \$ | 150,85 |
| Procesador de alimentos | Unidades | 1 | \$ | 75,89 | \$ | 75,89 |
| Batidora de mano | Unidades | 1 | \$ | 121,95 | \$ | 121,95 |
| Transporte | Viaje | 3 | \$ | 5,00 | \$ | 15,00 |
| Otros gastos (Mantenimiento) | Unidades | 2 | \$ | 15,00 | \$ | 30,00 |
| | | | | | \$ | - |
| | | | | TOTAL | \$ | 399,69 |

Realizado por Hidrovo Dayana/ Delgado Alisson

El presupuesto estimado para el desarrollo del proyecto es de \$261,00 dólares.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Cronograma de la Ejecución del Proyecto

| Orden | Actividades | Especificaciones | Plazo |
|--------------|--|---|----------------------------|
| 1 | Elaboración del marco teórico | Revisión teórica y documental del proyecto | Semanas 1 y 2 |
| 2 | Elaboración de la propuesta de solución | Contempla el análisis requerido para la recopilación y organización de la información | Semanas 3 y 4 |
| 3 | Implementación de la propuesta de solución | Se lleva a cabo la aplicación de lo planteado en los objetivos del estudio | Semanas 5, 6,7, 8, 9 y 10 |
| 4 | Elaboración y revisión del informe final | Elaboración estructurada de los Capítulos I, II, III y IV del informe final | Semana 11, 12, 13, 14 y 15 |
| 5 | Comprobación de niveles de autenticidad (Urkund) | Subir el informe al sistema antiplagio | Semana 16 |

Realizado por: Hidrovo Dayana/ Delgado Alisson

RECOMENDACIONES

Tras el análisis del rendimiento y eficiencia de los diferentes tipos de electrodomésticos trituradores en el laboratorio gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, se recomienda implementar un plan de equipamiento actualizado que incluya batidoras de mano, procesadoras y licuadoras de calidad profesional. Estos equipos son esenciales para optimizar las prácticas culinarias de los estudiantes, facilitando el aprendizaje técnico y fomentando el uso eficiente de los recursos alimenticios.

Asimismo, se aconseja establecer un programa de capacitación continua para docentes y alumnos, orientado al correcto manejo y mantenimiento de estos electrodomésticos. Esto no solo garantizará la durabilidad de los equipos, sino también la seguridad en su utilización. Además, se recomienda la incorporación de metodologías activas de enseñanza en el laboratorio, en donde los estudiantes experimenten con diferentes preparaciones que requieran el uso de trituradores, desarrollando así habilidades prácticas aplicables al entorno laboral.

Otra recomendación clave es promover el aprovechamiento integral de los alimentos mediante el uso de los trituradores, minimizando los desperdicios y favoreciendo la sostenibilidad en la cocina. Finalmente, se sugiere a las autoridades universitarias destinar recursos periódicos para la modernización del laboratorio gastronómico, ya que esto fortalecerá la calidad educativa y garantizará una formación más competitiva para los futuros profesionales de la gastronomía.

CONCLUSION

El proyecto sobre el análisis del rendimiento y eficiencia de diferentes tipos de electrodomésticos trituradores en el laboratorio gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí permitió reconocer el papel fundamental que cumplen estas herramientas en el proceso formativo de los estudiantes de gastronomía. La batidora de mano, la licuadora y la procesadora son equipos que, al aplicarse en las prácticas, no solo facilitan la preparación de alimentos, sino que también optimizan el tiempo, mejoran la textura de los productos y reducen el desperdicio de insumos, favoreciendo un aprendizaje integral y sostenible.

La investigación demostró que la falta de equipamiento completo en el laboratorio limita el desarrollo pleno de las habilidades técnicas de los estudiantes, generando dificultades en la elaboración de preparaciones y en la adquisición de competencias necesarias para el ámbito profesional. Asimismo, el enfoque cualitativo permitió identificar, a través de entrevistas y grupos focales, la percepción de los alumnos respecto a la necesidad de contar con un equipamiento adecuado que respalde sus prácticas.

En conclusión, invertir en la implementación y actualización de trituradores electrodomésticos en el laboratorio no solo beneficiará la calidad educativa, sino que también fortalecerá la formación académica y profesional, preparando a los estudiantes para enfrentar con éxito los retos de la gastronomía contemporánea.

REFERENCIAS

- Rus Arias, E. (2021). *Investigación cualitativa*. Economipedia.
<https://economipedia.com/definiciones/investigacion-cualitativa.html>
- Legsa. (2022). *¿Qué es una entrevista y para qué sirve?* Equipos LEGSA.
<https://legsa.com.mx/enciclopedia/que-es-una-entrevista>
- Lisboa, J. (2018). Investigación cualitativa: fundamentos epistemológicos, teóricos y metodológicos. *Vivat Academia. Revista de Comunicación*, (144), 69–76.
<https://www.vivatacademia.net/index.php/vivat/article/view/1087/1412>
- Solís, L. (2020). La técnica cualitativa grupo focal o grupo discusión. *Investigalia*.
<https://investigaliacr.com/investigacion/la-tecnica-cualitativa-grupo-focal-o-grupo-discusion/>
- Solís, L. D. (2019). El enfoque cualitativo de investigación. *Investigalia*.
<https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-cualitativo-de-investigacion/>
- Orellana Nirian,, P. (2020). *Método analítico*. Economipedia.
<https://economipedia.com/definiciones/metodo-analitico.html>
- Pantoja, C. T., & Placencia, A. A. (2016). Entrevista: guía práctica para la recolección de datos cualitativos en investigación de salud. *Revista de la Facultad de Medicina Scielo*, 65(2), 329-332.
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-00112017000200329&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Rus Arias, E. (10 de diciembre de 2020). *Investigación exploratoria*. Economipedia.
<https://economipedia.com/definiciones/investigacion-exploratoria.html>

ACTA DE ENTREGA

Lunes, 08 de septiembre del 2025

Se realiza la entrega de utensilios para la elaboración y presentación de alimentos en el laboratorio Gastronómico de la ULEAM MANTA Actividad que se realizó por la modalidad de titulación en proyectos de implementación con el tema de:

"Implementación de electrodomésticos trituradores en el laboratorio gastronómico "

Utensilios entregados:

- Batidora de mano
- Licuadora
- Procesadora de alimentos

Lic. Dadiana Angulo Vera

(Firma de la encargada)

Estudiantes responsables:

Alisson Delgado Demera

Valentina Hidrovo Zambrano

Recibido
08/09/25.

Anexos.

