



## **UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ**

### **Unidad Académica:**

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

### **Carrera:**

Tecnología Superior en Gastronomía

### **Título:**

Propuesta e implementación de utensilios de organización de cristalería para prácticas de asignatura en el laboratorio gastronómico de la matriz Uleam.

### **Autores:**

Kerly Noemi Delgado Mero  
Joerisek Shabad García Zambrano

### **Tutor(a)**

Ing. Berna Paola Zambrano Azúa

**Manta, 2024.**

## CERTIFICACION DEL TUTOR

Ing. Berna Paola Zambrano Azua; docente de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutora(a).

### CERTIFICO:

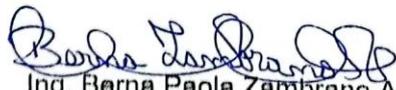
Que la presente propuesta con el título: "Propuesta e implementación de utensilios de organización de Cristalería para prácticas de asignatura en el laboratorio gastronómico de la matriz Uleam" ha sido exhaustivamente revisada en varias sesiones de trabajo.

Las opiniones y conceptos vertidos en esta propuesta son fruto de la perseverancia y originalidad de su(s) autor(es):

*Kerly Noemí Delgado Mero y Joerisek Shabad García Zambrano*

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Manta, 2024.

  
Ing. Berna Paola Zambrano Azúa

TUTOR(A)

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien(ees) suscribe(n) la presente:

*Kerly Noemí Delgado Mero, Joerisek Shabad García Zambrano.*

Estudiante(s) de la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, declaro(s) bajo juramento que el siguiente proyecto cuyo título: "Propuesta e implementación de utensilios de organización de Cristalería para prácticas de asignatura en el laboratorio gastronómico de la matriz Uleam", previa a la obtención del Título de Tecnólogo 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, 2024.



Kerly Noemí Delgado Mero



Joerisek Shabad García Zambrano

## APROBACION DEL TRIBUNAL

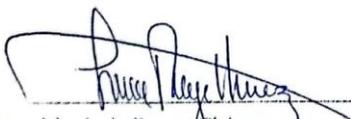
EL TRIBUNAL EVALUADOR CERTIFICARA:

Que, el trabajo de la carrera, titulado "PROPUESTA E IMPLEMENTACION DE CRISTALERIA PARA USO DEL LABORATORIO GASTRONOMICO EN LA MATRIZ ULEAM" ha sido realizado y concluido por las estudiantes Delgado Mero Kerly Noemí y Joerisek Shabad García Zambrano, el mismo que a sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

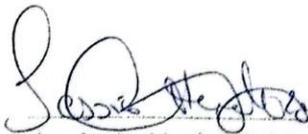
Para dar testimonio y autenticidad.

Firmamos:



Lic. Luis Reyes Chávez

MIEMBRO DEL TRIBUNAL



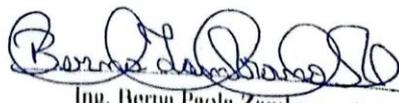
Ing. Jessica Mendoza Balcázar

MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Lic. Diego Javier Delgado

MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Ing. Berna Paola Zambrano Azua

DOCENTE TUTOR DE LA TITULACION

# INDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR.....	2
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	3
INDICE .....	4
1. INTRODUCCIÓN .....	5
2. PROBLEMA.....	7
3. OBJETIVOS .....	8
3.1 Objetivo general .....	8
3.2 Objetivos específicos .....	8
4. METODOLOGÍA.....	9
4.1 Procedimiento .....	9
5. Técnicas .....	10
5.1 Entrevista.....	10
6. Métodos .....	12
6.1 Científico Investigativo .....	12
6.2 Método cualitativo .....	12
7. PRESUPUESTO.....	13
8. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	15
9. BIBLIOGRAFÍA .....	16

# 1. INTRODUCCIÓN

En la educación culinaria, la eficiencia y organización del laboratorio son elementos clave para garantizar un aprendizaje efectivo y una práctica adecuada. El manejo y colocación adecuados de la cristalería es esencial para este proceso ya que facilita la enseñanza y ejecución de las prácticas prescritas. La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM) no es la excepción, ya que su laboratorio gastronómico necesita una mejora constante para cumplir con los estándares educativos y profesionales. Este trabajo se centra en la oferta e implementación de herramientas de organización de cristalería en el laboratorio de gastronomía de la ULEAM.

La cristalería de bar es un tipo de cristalería especializada, por lo que no siempre se puede encontrar en cualquier tienda departamental o supermercado. Para empezar a comprar este tipo de cristalería te recomendamos acudir a alguna tienda que se especialice en utensilios o materiales para Bares y Restaurantes, estos almacenes tienen una gran variedad de cristalería y utensilios que podrás usar para dedicarte a la mixología y coctelería (Gonzales, 2024).

De acuerdo por lo antes expuesto, la cristalería de bar es esencial para aquellos que desean dedicarse a la mixología y coctelería de manera profesional o aficionada. Acudir a tiendas especializadas te garantizará encontrar la variedad y calidad necesarias para complementar tu pasión por la preparación de bebidas.

El término 'cristalería' se utiliza normalmente para referirse a la amplia gama de envases de vidrio utilizados para beber. Hay una gran variedad de piezas de cristalería de diferentes tamaños y formas, y cada una cumple una función diferente. Entre otras cosas, la cristalería se usa para servir agua, cócteles, ponches, cervezas, licores, café y té (Gilani, 2021).

De acuerdo por lo antes expuesto, cada tipo de cristalería cumple una función específica según el tipo de bebida que se va a servir, ofreciendo tanto utilidad como estética en la experiencia de consumo.

La cristalería, en términos generales, se divide en tres partes principales: el pie, tallo y cuerpo. Cada tipo de cristalería tiene un uso específico en función de su forma y tamaño, orientado principalmente a la degustación de diferentes bebidas. Los tipos

más comunes de cristalería incluyen copas de vino, flautas de champán, vasos de cerveza, copas de coñac y vasos de whisky (digital, 2024).

De acuerdo por lo antes expuesto, Está diseñada para la degustación de diversas bebidas, como copas de vino, flautas de champán, vasos de cerveza, copas de coñac y vasos de whisky, entre otros tipos comunes.

La cristalería que usas para servir un cóctel puede ayudar a enfatizar la bebida, y no solo con su apariencia. De hecho, ciertas copas son principalmente para bebidas alcohólicas solas, es decir no necesariamente para cócteles. Estas también fueron creadas con el propósito de sacar lo mejor de la bebida (Grimany, 2020).

De acuerdo por lo antes expuesto, la cristalería especializada no solo sirve como un recipiente para contener la bebida, sino que también desempeña un papel crucial en mejorar y complementar la experiencia de degustación de bebidas alcohólicas individuales, permitiendo a los bebedores disfrutar plenamente de sus características únicas.

Aunque no existe una reglamentación oficial al respecto, a cada cóctel le corresponde un tipo de vaso o copa adecuado. En cualquier caso, aunque también hay excepciones, una buena cristalería debe ser transparente para que se puedan apreciar claramente las características de nuestro cóctel (scoolinary, 2022).

De acuerdo por lo antes expuesto, permite disfrutar plenamente de la presentación y de las características visuales de un cóctel, contribuyendo así a una experiencia de degustación más completa y satisfactoria.

La cristalería se refiere al conjunto de recipientes y utensilios fabricados en vidrio, diseñados específicamente para servir y consumir bebidas. Estos recipientes varían en forma y tamaño según el tipo de bebida que se va a servir, optimizando así la experiencia de degustación. La cristalería no solo cumple una función práctica de contención de líquidos, sino que también influye en la estética y en la forma en que se perciben los sabores y aromas de las bebidas.

## **2. PROBLEMA**

En la matriz Uleam, la carrera de Gastronomía, se imparten muchas asignaturas durante el semestre, asignaturas que implican prácticas en el laboratorio Gastronómico, al implementarse este espacio se necesita utensilios necesarios para poder desarrollar prácticas de asignaturas donde los estudiantes puedan desarrollar habilidades referentes a las materias asignadas.

Sin embargo, existe un núcleo problemático el cual se traduce a una falta de utensilios, herramientas e implementos dentro del área de protocolo y servicio, utensilios que forman parte del montaje de mesa, como cubertería, vajilla, cristalería, entre otros.

Este proyecto se centra en dar una solución al problema detectado ya que el laboratorio gastronómico aún no cuenta con todos los utensilios adecuados de cristalería para que todos los estudiantes puedan realizar sus prácticas, en distintas áreas como servicio y técnicas de bares.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 Objetivo general**

Implementar cristalería y utensilios, a fin de promover la aplicación de nuevas técnicas de coctelería en los escenarios de aprendizaje de la carrera de Gastronomía.

#### **3.2 Objetivos específicos**

- Identificar las necesidades que surgen en el área de servicio y coctelería respecto a la aplicación de cristalería.
- Investigar las diferentes aplicaciones de la cristalería en la gastronomía.
- Implementar la cristalería en el área de servicio y coctelería del laboratorio gastronómico.

## **4. METODOLOGÍA**

### **4.1 Procedimiento**

Para el cumplimiento del objetivo 1 Se realizarán entrevistas a docentes que utilizan el laboratorio gastronómico para identificar las necesidades específicas relacionadas con la cristalería. Se llevará a cabo un análisis de las prácticas actuales en el área de servicio y coctelería del laboratorio, con el fin de detectar deficiencias o áreas de mejora en la organización y uso de cristalería. Se elaborará un informe detallado que incluya las necesidades identificadas, acompañado de recomendaciones para la selección de utensilios de cristalería que optimicen las prácticas en el laboratorio.

Para el cumplimiento del objetivo 2, se llevará a cabo una revisión exhaustiva de la literatura académica y de fuentes especializadas en gastronomía y enología para identificar las diversas aplicaciones de la cristalería en el contexto gastronómico. Se consultarán expertos en el área de servicio y coctelería para obtener perspectivas actualizadas sobre las tendencias y mejores prácticas en el uso de cristalería. Se analizarán estudios de caso y ejemplos prácticos de la implementación de cristalería en entornos gastronómicos similares, con el fin de comprender su impacto en la calidad del servicio y la experiencia del comensal.

Para el cumplimiento del objetivo 3 Con base en los resultados obtenidos en las etapas anteriores, se procederá a la adquisición de los utensilios de cristalería necesarios para el laboratorio gastronómico. Se diseñará un plan de organización y distribución de la cristalería en el área de servicio y coctelería del laboratorio, considerando criterios de funcionalidad, accesibilidad y estética. Se capacitará al personal docente y a los estudiantes en el uso adecuado de la nueva cristalería, asegurando su correcta aplicación durante las prácticas de asignatura.

## 5. Técnicas

### 5.1 Entrevista

Se realizó una entrevista al docente encargado de la materia de coctelería, el Lic. En Hospitalidad y Hotelería, Diego Javier Delgado Delgado, preguntándole sobre las decadencias de cristalería que existe en el laboratorio de Gastronomía y nos indicó lo siguiente.

1. Los estudiantes en el momento de realizar las prácticas de su materia, ¿Cuentan con los materiales necesarios dentro del laboratorio?
  - No cuentan con las herramientas necesarias para realizar una correcta práctica de coctelería.
2. ¿Qué tipo de cristalería usted cree adecuada para implementar al laboratorio?
  - El tipo de cristalería que yo aconsejaría implementar son las copas y que estén tengan diversificación en cuanto a diseño, capacidad, es decir copas que estén alineadas a servir los distintos tipos de cócteles que se elaboran en un taller de coctelería clásica.
3. ¿Usted cree importante que los estudiantes tengan conocimientos en el uso adecuado de cristalería en las prácticas de la carrera de gastronomía?
  - Claro que, si deben tener conocimiento, sobre el cuidado, higiene, y mantenimiento de la cristalería.
4. ¿Cuál cree usted que sea el impacto de incrementar este tipo de cristalería?
  - Sería algo positivo, puesto que anteriormente como docente encargado me responsabiliza de conseguir todo el menaje de cristalería para brindar una correcta experiencia de práctica.

<b>ENTREVISTA APLICADA AL PROYECTO DE TITULACIÓN</b>	
<b>Nombre del entrevistado:</b>	Diego Javier Delgado Delgado
<b>Área de especialización:</b>	Coctelería
1. Los estudiantes en el momento de realizar las prácticas de su materia, ¿Cuentan con los materiales necesarios dentro del laboratorio?	No cuentan con las herramientas necesarias para realizar una correcta práctica de coctelería.
2. ¿Qué tipo de cristalería usted cree adecuada para implementar al laboratorio?	El tipo de cristalería que yo aconsejaría implementar son las copas y que éstas tengan diversificación en cuanto a diseño, capacidad, es decir copas que estén alineadas a servir los distintos tipos de cócteles que se elaboran en un taller de coctelería clásica.
3. Usted cree importante que los estudiantes tengan conocimientos en el uso adecuado de cristalería en las prácticas de la carrera de gastronomía?	Claro que, si deben tener conocimiento, sobre el cuidado, higiene, y mantenimiento de la cristalería.
4. ¿Cuál cree usted que sea el impacto de incrementar este tipo de cristalería?	Sería algo positivo, puesto que anteriormente como docente encargado me responsabiliza de conseguir todo el menaje de cristalería para brindar una correcta experiencia de práctica.

## **6. Métodos**

### **6.1 Científico Investigativo**

En este sentido, la metodología implica una serie de pasos o etapas, con el fin de demostrar la validez de los resultados obtenidos. Las etapas de la investigación científica son, a grandes rasgos, las siguientes: identificación del problema, búsqueda de antecedentes, observación, demostración de la hipótesis y conclusiones. (Fernandes, 2013-2024)

El método consiste en buscar, analizar y sintetizar datos relevantes de diversas fuentes, como artículos de libros, tesis y artículos técnicos. El objetivo fundamental de la investigación científica es buscar soluciones a problemas específicos: explicar fenómenos, desarrollar teorías, ampliar conocimientos, establecer principios, reformular planteamientos, refutar resultados, etc.

### **6.2 Método cualitativo**

El método cualitativo es uno de los dos principales métodos de investigación científica, junto con el cuantitativo. Se puede definir como una secuencia abierta de acciones sistemáticas que tiene el objetivo de comprender e interpretar el fenómeno objeto de estudio. El cualitativo es el método usado con más frecuencia en las ciencias sociales, como la sociología, la psicología o la antropología, aunque estas también se sirven de instrumentos cuantitativos como la encuesta o el análisis estadístico. (editorial, 2022)

El análisis es un método utilizado para identificar y evaluar las necesidades específicas y requisitos de un grupo o entorno. El método consiste en la recopilación de datos mediante encuestas de observación y cuestionarios. El análisis se utilizará para comprender las deficiencias actuales de la organización de cristalería del Laboratorio de Gastronomía de Uleam.

## 7. PRESUPUESTO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Copa Agua Barone		12	0.84	\$ 9.08
Copa Fiore		12	1.06	\$12.31
Copa Margarita		6	1.24	\$ 6.33
Copa Nevada 0230		6	1.70	\$ 8.68
Copa Vid Brunello		12	0.98	\$ 10.03
Copa Vid Coctel H		3	7.18	\$ 18.32
Copa Vidrio Gin		6	1.34	\$ 6.83
Copa Vidrio Misti		3	1.05	\$ 2.67
Copa Vidrio Winds		3	1.15	\$2.92
Copa Windsor 7228		6	1.20	\$ 5.44
Copa Windsor 7528		5	1.00	\$ 4.84
Copa Windsor 7728		1	6.40	\$ 6.14
Irish Coffee 90z		3	2.51	\$ 7.31
Jarra 3952 956971		1	8.51	\$ 8.25
Jarra Americano 7		2	2.92	\$ 5.66
Jarra Vid America		1	3.95	\$ 3.36
Jarro Vid Nevada		12	3.31	\$ 33.72
Jarro Vid Taberna		6	1.55	\$ 7.91
Set Copa Vidrio I		2	6.09	\$ 7.31
Taza C/plato Diam		6	1.64	\$ 8.34
Taza quadre	300 ml	12	1.29	\$ 15.07
Vaso Amassadinho		6	0.68	\$ 3.47

Vaso Cubero 6660		4	0.98	\$ 3.80
Vaso Cylinder 770		12	0,43	\$ 4.40
Vaso Ole 60ml 20z		10	0.25	\$ 2.46
Vaso Oca 75296JG		1	4.31	\$ 3.66
Vaso Vegas 25526		1	2.88	\$ 2.79
Vaso Vidrio Dubai		6	1.16	\$ 5.91
			TOTAL	\$ 217.73
		Iva 15%	\$ 32.66	
			TOTAL	\$ 250.39

## 8. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

N.º	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	Semana 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 (Urkund)	Enviar el informe al sistema anti plagio.	
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	
<p>Nota: puede darse el caso de semanas que se repiten, porque no es necesario esperar a tener totalmente terminada una tarea para comenzar otra, es decir, hay simultaneidad de tareas.</p>			

## 9. BIBLIOGRAFÍA

- Cultura. (18 de 08 de 2024). *Cristaleria para cocteles*. Obtenido de <https://www.thebeertimes.com/guia-de-vasos-y-copas-para-cocteles/> digital, r. (22 de 03 de 2024). *Restauracion digital*. Obtenido de <https://restauracion.digital/partes-usos-y-tipos-de-cristaleria-todo-lo-que-necesitas/>
- editorial, E. (31 de 08 de 2022). *lifeder.com*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/metodo-cualitativo/>
- Fernandes, A. Z. (21 de 08 de 2013-2024). *enciclopedia significados*. Obtenido de <https://www.significados.com/investigacion-cientifica/>
- Gilani, N. (20 de 11 de 2021). *EHOW*. Obtenido de en español: [https://www.ehowenespanol.com/tipos-cristaleria-usos-lista\\_167597/](https://www.ehowenespanol.com/tipos-cristaleria-usos-lista_167597/)
- Gonzales, P. (18 de 06 de 2024). *Cocteleria*. Obtenido de cristaleria : <https://www.cocteleria.com.mx/blog/cocteleria/cristaleria-para-cocteleria/>
- Grimany. (20 de 02 de 2020). *Coctelia*. Obtenido de <https://coctelia.com/cristaleria/>
- scoolinary. (16 de 02 de 2022). *Cocteleria*. Obtenido de <https://blog.scoolinary.com/elige-la-mejor-cristaleria-para-la-personalidad-detu-coctel>