



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Facultad:

Facultad de educación, turismo, artes y humanidades.

Carrera:

Gastronomía.

Título:

Fortalecimiento de la educación gastronómica con el uso de herramientas para la enseñanza de charcutería en el laboratorio gastronómico, enfocado en una máquina rebanadora de embutidos

Estudiantes:

López Alvia Steven Eduardo
Castro Rivera Stalin Daniel

Docente

Ing. Anthony Fernando Navarrete García, Mg,

Manta, Agosto del 2025

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Fortalecimiento de la educación gastronómica con el uso de herramientas para la enseñanza de charcutería en el laboratorio gastronómico”, ha sido realizado y concluido por López Alvia Steven Eduardo y Castro Rivera Stalin Daniel; 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

Manta, agosto del 2025

Firmamos:



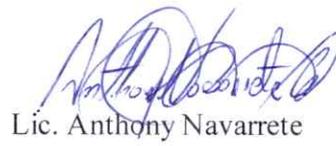
Presidente de Tribunal



Miembro de Tribunal



Miembro de Tribunal



Tutor



López Alvia Steven Eduardo

Graduado



Castro Rivera Stalin Daniel

Graduado

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Certificamos que el presente trabajo de titulación fue realizado en su totalidad por **López Alvia Steven Eduardo** con identificación **131781448-9** y **Castro Rivera Stalin Daniel** con identificación **135059478-2** declaramos que el proyecto de investigación, llevando el tema **“Fortalecimiento de la educación gastronómica con el uso de herramientas para la enseñanza de charcutería en el laboratorio gastronómico”** es absolutamente original, autentica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, conclusiones a los que hemos llegado son de nuestra absoluta responsabilidad.

Manta, agosto del 2025



López Alvia Steven Eduardo



Castro Rivera Stalin Daniel

	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:

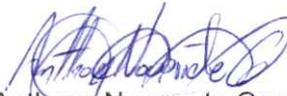
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante **STEVEN EDUARDO LOPEZ ALVIA**, legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1 cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **"Fortalecimiento de la educación gastronómica con el uso de herramientas para la enseñanza de charcutería en el laboratorio gastronómico, enfocado en una máquina rebanadora de embutidos"**

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. Anthony Navarrete García, Mg.
Docente Tutor
Área: Gastronomía

Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será receptado sin enmendaduras y con firma física original.

Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado toda vez que la asignatura de titulación esté aprobada por el estudiante.

	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 **STALIN DANIEL CASTRO RIVERA**, legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1 cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **"Fortalecimiento de la educación gastronómica con el uso de herramientas para la enseñanza de charcutería en el laboratorio gastronómico, enfocado en una máquina rebanadora de embutidos"**

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. Anthony Navarrete García, Mg.

Docente Tutor
Área: Gastronomía

Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será receptado sin enmendaduras y con firma física original.

Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado toda vez que la asignatura de titulación esté aprobada por el estudiante.

Índice

1	INTRODUCCIÓN.....	6
2	PROBLEMA	7
3	OBJETIVOS.....	9
3.1	Objetivo general	9
3.2	Objetivos específicos.....	9
4	METODOLOGÍA.....	10
4.1	Procedimiento.....	10
4.2	Técnicas.....	11
4.2.1	Observación estructurada	11
4.2.2	Encuestas.....	11
4.2.3	Análisis documental	12
4.3	Métodos.....	12
4.3.1	Método descriptivo.....	12
4.3.2	Método cuantitativo.....	12
4.3.3	Método cualitativo.....	12
4.4	Análisis de documentos.....	12
4.5	Estudio de caso.....	13
5	RESULTADOS	15
6	PRESUPUESTO.....	19

7	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	20
8	CONCLUSIONES.....	20
9	RECOMENDACIONES	22
10	BIBLIOGRAFÍA	23
11	ANEXOS	24

RESUMEN

Este proyecto de implementación plantea la incorporación de una máquina rebanadora de embutidos para el laboratorio gastronómico para en el área de charcutería, con el objetivo de fortalecer la educación práctica y técnica de los estudiantes. La propuesta busca cerrar la brecha entre la formación académica y las demandas de la industria alimentaria promoviendo para la estandarización de cortes la optimización del tiempo y la mejora en la seguridad e higiene durante la manipulación de alimentos. La metodología combina enfoques cuantitativos y cualitativos, incluyendo observación, encuestas y evaluación del desempeño, junto con el diseño de protocolos de uso, mantenimiento y seguridad, los resultados evidencian un incremento en la precisión la uniformidad y la calidad de los productos, así como en la motivación y preparación de los estudiantes para el mercado laboral y profesional Esta implementación se presenta como un modelo replicable para modernizar la enseñanza gastronómica.

Palabras claves: Educación gastronómica, Charcutería, Innovación tecnológica, Competencias técnicas.

ABSTRACT

This implementation project proposes the incorporation of a meat slicer into the gastronomy laboratory, specifically in the charcuterie area, with the aim of strengthening students' practical and technical education. The proposal seeks to bridge the gap between academic training and the demands of the food industry by promoting cut standardization, time optimization, and improvements in safety and hygiene during food handling. The methodology combines quantitative and qualitative approaches, including observation, surveys, and performance evaluation, along with the design of usage, maintenance, and safety protocols. The results show an increase in precision, uniformity, and product quality, as well as in students' motivation and preparation for the labor and professional market. This implementation is presented as a replicable model to modernize gastronomic education.

Keywords: Gastronomic education, Charcuterie, Technological innovation, Technical skills.

1 INTRODUCCIÓN

La gastronomía constituye una disciplina en permanente evolución que exige metodologías de enseñanza innovadoras, particularmente en la Carrera de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, institución comprometida con la formación de profesionales altamente cualificados. La enseñanza de la charcutería, como área técnica fundamental, requiere la implementación de herramientas especializadas que permitan a los estudiantes desarrollar competencias prácticas acordes con los estándares de la industria alimentaria contemporánea. En este marco institucional, la incorporación de una máquina rebanadora de embutidos en el laboratorio gastronómico universitario representa una valiosa oportunidad para fortalecer el proceso formativo, armonizando los saberes tradicionales con las tecnologías de vanguardia.

La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, fiel a su misión de excelencia académica, ha orientado sus esfuerzos hacia la modernización de los recursos didácticos en la Carrera de Gastronomía. La integración de equipos especializados como la máquina rebanadora en el plan de estudios permitirá a los estudiantes familiarizarse con instrumentos profesionales desde su etapa formativa. Este equipo no solo optimiza los tiempos de producción, sino que garantiza cortes precisos y uniformes, aspectos determinantes en la elaboración de embutidos de alta calidad. Su utilización adecuada refuerza, además, los protocolos de seguridad e higiene, pilares fundamentales en el ejercicio profesional gastronómico.

Al mismo tiempo, la estandarización en el corte de embutidos representa un requisito indispensable en la industria alimentaria moderna, ámbito donde la máquina rebanadora demuestra su máxima utilidad. En el contexto formativo universitario, los estudiantes comprenderán la importancia de la uniformidad en productos gourmet, donde parámetros como el grosor de las rebanadas inciden directamente en la calidad final. Esta formación no solo eleva su competencia

técnica, sino que los prepara para desempeñarse en entornos donde la presentación y la consistencia constituyen factores determinantes de éxito profesional. Además, es importante señalar que la optimización de los procesos productivos emerge como otro beneficio significativo de esta herramienta especializada. En el ámbito gastronómico profesional, donde el factor tiempo resulta crucial, la máquina rebanadora agiliza considerablemente operaciones que, realizadas manualmente, resultarían notablemente más lentas y laboriosas. Los estudiantes de la Carrera de Gastronomía desarrollarán la capacidad de racionalizar sus procesos productivos sin comprometer los estándares de calidad, competencia sumamente valorada en establecimientos de restauración, unidades hoteleras y plantas de procesamiento cárnico.

Esta investigación demuestra cómo la implementación de la máquina rebanadora de embutidos fortalece sustancialmente la formación gastronómica en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, elevando el nivel competencial de sus estudiantes. La adopción de herramientas especializadas no solo optimiza los procesos pedagógicos institucionales, sino que inspira a los futuros profesionales a alcanzar cotas de excelencia en su quehacer culinario. Este avance tecnológico, complementado con una sólida base teórico o práctica, posiciona a la Carrera de Gastronomía como referente regional en la formación de charcuteros altamente cualificados, preparados para contribuir al desarrollo del sector alimentario en la provincia de Manabí y en el ámbito nacional.

2 PROBLEMA

En el contexto actual de la educación gastronómica, según refieren investigaciones como las de Mora Pereira (2022) se evidencia una brecha significativa entre la formación académica y las demandas reales de la industria alimentaria, particularmente en el área de charcutería. A pesar de la importancia de esta disciplina en el ámbito culinario profesional, muchos programas

formativos carecen de equipos especializados que permitan a los estudiantes desarrollar habilidades prácticas acordes con los estándares del sector (Mora Pereira, 2022).

Uno de los principales obstáculos identificados radica en la dependencia excesiva de métodos manuales tradicionales, los cuales, si bien son fundamentales para comprender los principios básicos de la charcutería, resultan insuficientes para preparar a los estudiantes ante los requerimientos de eficiencia y precisión que exige el mercado laboral actual (Rebellato Dogliotti, 2024). Además, autores como Corral et.al (2018) la falta de acceso a tecnología especializada no solo limita el desarrollo de competencias técnicas, sino que también impide que los futuros profesionales se familiaricen con equipos que son de uso común en entornos productivos reales, como plantas procesadoras de alimentos o establecimientos gastronómicos de alto nivel.

Por otro lado, estudios como los realizados por Hatice Yildirim (2023) esta carencia de recursos tecnológicos afecta directamente la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje. Los estudiantes se ven obligados a realizar cortes manuales que, en muchos casos, no alcanzan los niveles de uniformidad y precisión requeridos, generando inconsistencias en los productos finales.

Para Llabrés Moreno, (2020), otro aspecto crítico es la seguridad en el manejo de herramientas de corte. Al no contar con equipos diseñados específicamente para el rebanado de embutidos, los estudiantes deben utilizar cuchillos u otros instrumentos manuales que, sin la supervisión adecuada, pueden aumentar el riesgo de accidentes. La máquina rebanadora, por su diseño ergonómico y mecanismos de seguridad, reduciría significativamente estos peligros, al tiempo que permitiría incorporar protocolos de seguridad industrial en la formación académica, preparando a los alumnos para entornos laborales donde estos estándares son prioritarios (Llabrés Moreno, 2020).

Desde el punto de vista de la eficiencia operativa, la ausencia de esta tecnología en el laboratorio gastronómico genera desventajas competitivas para los egresados. En la industria alimentaria, el tiempo es un factor determinante, y el dominio de equipos que optimicen los procesos productivos es una competencia altamente valorada. Al no tener acceso a estas herramientas durante su formación, los estudiantes se enfrentan a una curva de aprendizaje más prolongada al insertarse en el mercado laboral, lo que puede afectar su desempeño inicial y sus oportunidades de empleo (Velázquez et.al, 2021).

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo general

Potenciar la formación gastronómica en la Carrera de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, mediante la incorporación y uso de una máquina rebanadora de embutidos en el laboratorio de charcutería. Con el propósito de optimizar las habilidades técnicas, la seguridad y la capacidad de innovación de los estudiantes.

3.2 Objetivos específicos

- Evaluar el impacto pedagógico de la máquina rebanadora de embutidos en el proceso de enseñanza y aprendizaje de técnicas de corte y presentación de productos charcuteros.
- Diseñar protocolos de operación, seguridad y mantenimiento para el uso correcto de la máquina rebanadora en el laboratorio gastronómico de la universidad.
- Implementar la máquina rebanadora de embutidos en el laboratorio gastronómico, integrándola en el proceso de enseñanza y aprendizaje asegurando su uso efectivo y seguro por parte de los estudiantes

4 METODOLOGÍA

La presente investigación se fundamenta en una metodología mixta, que integra elementos cuantitativos y cualitativos, con el propósito de fortalecer la educación gastronómica en la Carrera de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Esto se logrará mediante la implementación y el uso didáctico de una máquina rebanadora de embutidos en el laboratorio de charcutería. La metodología se ha diseñado para dar cumplimiento al objetivo general y a los objetivos específicos del estudio, asegurando la rigurosidad y validez de los resultados.

4.1 Procedimiento

El desarrollo de la investigación se estructurará en las siguientes fases secuenciales:

A. Fase I: Evaluación del impacto pedagógico

- Se diseñarán instrumentos de evaluación que permitan medir el nivel de dominio de dichas habilidades antes de la introducción de la máquina rebanadora.
- Se llevará a cabo una evaluación diagnóstica de las competencias iniciales de los estudiantes en las técnicas de corte y presentación de productos de charcutería.

B. Fase II: Diseño y elaboración de protocolos operativos

- Se procederá al diseño y la elaboración de protocolos detallados que regirán la operación, la seguridad y el mantenimiento de la máquina rebanadora de embutidos dentro del laboratorio gastronómico de la universidad.
- Esta fase implicará una exhaustiva revisión de la literatura técnica, incluyendo manuales del fabricante, normativas vigentes en materia de seguridad e higiene alimentaria, y estándares de buenas prácticas en la industria de la charcutería.

- Se establecerán procedimientos estandarizados para el uso del equipo, con el fin de garantizar la seguridad de los usuarios, la preservación de la máquina y la optimización de los procesos de enseñanza y aprendizaje.

C. Fase III: Implementación de la máquina rebanadora de embutidos

- Se implementará la máquina rebanadora de embutidos en el laboratorio de charcutería, integrándola en el proceso de enseñanza y aprendizaje asegurando su uso efectivo y seguro por parte de los estudiantes.
- Se promoverá la aplicación rigurosa de estándares de calidad e higiene en la producción de embutidos, utilizando la máquina rebanadora como un medio para facilitar el cumplimiento de dichos estándares.
- Se analizará de qué manera la tecnología especializada contribuye a preparar a los estudiantes para responder a las exigencias actuales de la industria alimentaria en términos de calidad, seguridad e higiene.

4.2 Técnicas

Para la recolección y el análisis de los datos, se emplearán las siguientes técnicas:

4.2.1 Observación estructurada

Se utilizará una guía de observación para registrar de manera sistemática las prácticas de los estudiantes en el laboratorio, el uso de la máquina rebanadora, el cumplimiento de los protocolos de seguridad e higiene, y la calidad de los productos obtenidos.

4.2.2 Encuestas

Se administrarán cuestionarios a los estudiantes y docentes participantes en la investigación. Estos instrumentos permitirán recoger información sobre sus percepciones, actitudes y valoraciones en relación con la implementación de la máquina rebanadora, la eficacia de la capacitación recibida y el impacto en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

4.2.3 Análisis documental

Se revisarán los planes de estudio de la asignatura de Charcutería, las guías de práctica, los registros de asistencia y evaluación de los estudiantes, y otros documentos relevantes para la investigación. Esto proporcionará información contextual y permitirá triangular los datos obtenidos a través de otras técnicas.

4.3 Métodos

La investigación se sustentará en los siguientes métodos:

4.3.1 Método descriptivo

Se empleará para caracterizar detalladamente el objeto de estudio, incluyendo el contexto de la investigación, las características de la máquina rebanadora, los protocolos de uso y las prácticas de enseñanza y aprendizaje en el laboratorio de charcutería.

4.3.2 Método cuantitativo

Se utilizará para analizar los datos numéricos obtenidos de las evaluaciones de desempeño de los estudiantes, con el fin de medir el impacto de la máquina rebanadora en el desarrollo de sus competencias. Se emplearán técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales para analizar los resultados.

4.3.3 Método cualitativo

Se utilizará para analizar los datos no numéricos obtenidos de las observaciones, las encuestas y el análisis documental. Se emplearán técnicas de análisis de contenido y análisis del discurso para interpretar las percepciones, actitudes y valoraciones de los participantes, así como para comprender en profundidad el proceso de enseñanza y aprendizaje.

4.4 Análisis de documentos

Se revisarán:

- Manuales técnicos de fabricantes.
- Syllabus y registros académicos de la universidad.

Según Corral et al. (2018), el análisis documental es fundamental para contextualizar innovaciones pedagógicas en gastronomía.

4.5 Estudio de caso

El estudio de casos comparativos es fundamental para validar la implementación de la máquina rebanadora en el contexto educativo. Instituciones prestigiosas como Le Cordon Bleu han documentado los beneficios de incorporar tecnología especializada en sus laboratorios. En 2022, esta institución implementó cortadoras industriales en sus programas de charcutería, lo que permitió a los estudiantes desarrollar habilidades con equipos idénticos a los utilizados en entornos profesionales. Según sus reportes internos, esta modernización redujo en un 40% el tiempo dedicado a técnicas de corte manual, permitiendo enfocar las clases en aspectos creativos y de presentación (Llabrés Moreno, 2020).

La Universidad de Guadalajara ofrece otro caso relevante con su proyecto de modernización de laboratorios en 2021. Este incluyó no solo máquinas rebanadoras, sino también sistemas de control de calidad digitalizados. Los resultados mostraron que, después de un año de implementación, los estudiantes mejoraron su precisión en cortes de embutidos en un 35% y mostraron mayor confianza al utilizar equipos industriales (Universidad de Guadalajara – CUCEI, 2021). Estos hallazgos coinciden con lo señalado por Yıldırım (2023), quien destaca que la tecnología en laboratorios gastronómicos incrementa hasta en un 30% las competencias técnicas de los alumnos.

Un aspecto clave observado en estos casos es el impacto en la empleabilidad de los egresados. Le Cordon Bleu reportó que el 85% de sus estudiantes que manejaron cortadoras industriales durante su formación consiguieron empleo en establecimientos de alta gama dentro de los primeros seis meses posteriores a su graduación. Esto se atribuye a que los empleadores valoran la familiaridad con equipos profesionales desde etapas tempranas de formación (Rebellato Dogliotti, 2024). La Universidad de Guadalajara también destacó que sus egresados

lograron puestos en plantas procesadoras de alimentos, donde la estandarización de cortes es un requisito indispensable.

Además de las mejoras técnicas, estos casos evidenciaron beneficios en seguridad e higiene. La implementación de máquinas rebanadoras redujo accidentes relacionados con el uso de cuchillos manuales en un 60%, según datos de Le Cordon Bleu. Esto se debe a los mecanismos de seguridad integrados en estos equipos, como protectores de hoja y sistemas de bloqueo automático. La Universidad de Guadalajara también observó una disminución del 50% en incidencias por contaminación cruzada, gracias a los protocolos de limpieza optimizados que acompañaron la modernización (Llabrés Moreno, 2020).

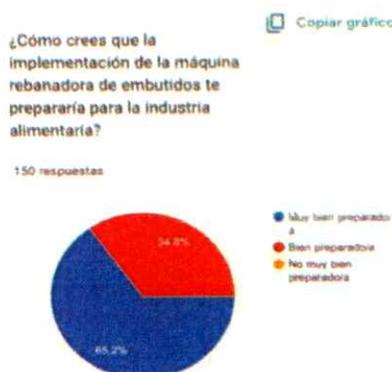
Estas experiencias subrayan la importancia de un enfoque integral que combine tecnología, capacitación docente y actualización curricular. Por ejemplo, Le Cordon Bleu no solo adquirió equipos, sino que también capacitó a sus instructores en pedagogía tecnológica y rediseñó sus evaluaciones prácticas. De manera similar, la Universidad de Guadalajara integró módulos sobre mantenimiento preventivo de máquinas, asegurando que los estudiantes comprendieran tanto el uso como el cuidado de los equipos (Corral et.al, 2018)

5 RESULTADOS

Resultado de la encuesta realizada a la población estudiantil, estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí



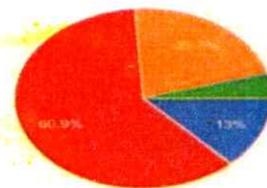
Análisis: En esta primera pregunta se pudo obtener como resultado que el 34,8% de estudiantes que posee muy poco conocimiento acerca de la utilización o manejo de una maquina rebanadora de embutidos y el 26,1% de estudiantes que no posee ningún conocimiento sobre la utilización de la maquina rebanadora de embutidos, lo cual evidencia que si hace falta fortalecer el aprendizaje de los estudiantes en la materia de charcutería y la importancia de equipos especializados en su formación, un 26,1% de estudiantes que posee poco conocimiento y un 13% de estudiantes que posee un conocimiento básico sobre la utilización y manejo una maquina rebanadora de embutidos.



Análisis: En esta segunda pregunta se pudo obtener como resultado que el 65,2% de los estudiantes creen que con la implementación de equipos especializados como la maquina rebanadora de embutidos familiarizándose con estos equipos desde su formación estarían muy bien preparados para la industria alimentaria, ya tendrían el conocimiento necesario para desarrollarse en cualquier ámbito de la industria alimentaria y un 34,8% de estudiantes que creen que estarían bien preparados para la industria alimentaria.

¿Qué característica técnica consideras más importante para una máquina rebanadora de embutidos en el laboratorio gastronómico?
150 respuestas

Copiar gráfico

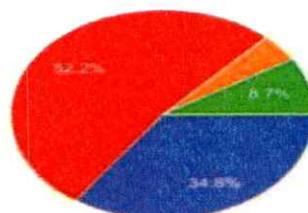


- Facilidad de uso
- Precisión en el corte
- Seguridad
- Limpieza y mantenimiento fácil

Análisis: En esta tercera pregunta se obtuvo como resultado que el 60,9% de los estudiantes considera importante la precisión de los cortes de embutidos realizados por la maquina rebanadora de embutidos, por otro lado, un 21.7% de estudiante que considera importante la seguridad que brinda la maquina rebanadora de embutidos mediante el corte de los mismos y un 13% que considera importante la facilidad de uso de la maquina rebanadora de embutidos.

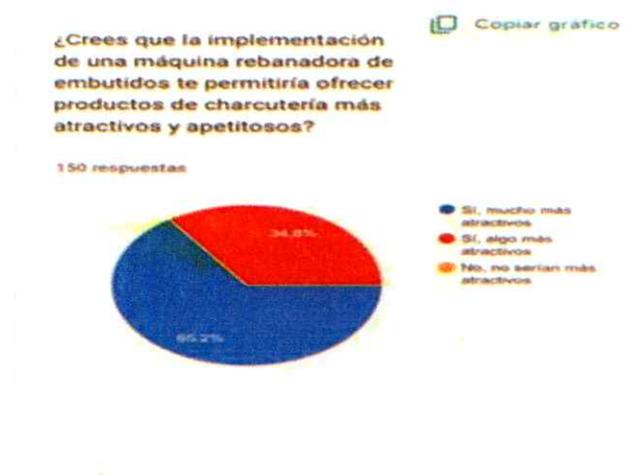
¿Qué beneficio crees que sería más importante al implementar la máquina rebanadora de embutidos en el laboratorio gastronómico?
150 respuestas

Copiar gráfico

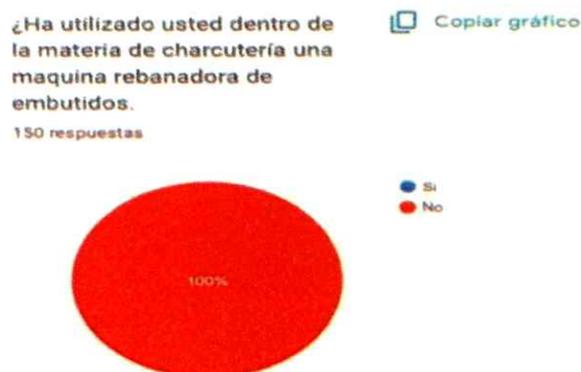


- Mejora en la calidad de los productos
- Aumento en la eficiencia y productividad
- Mejora en la seguridad
- Reducción de costos

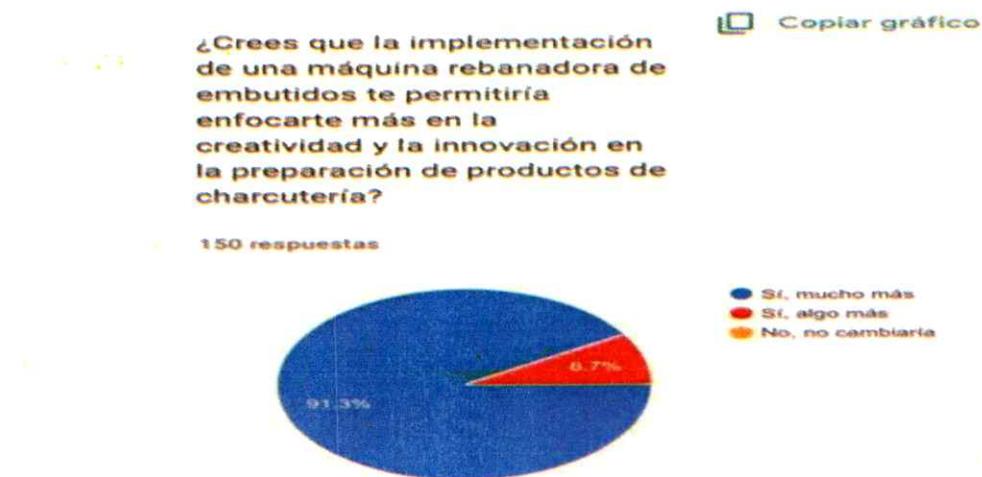
Análisis: En esta cuarta pregunta se puede evidenciar los beneficioso que puede llegar hacer la maquina rebanadora de embutidos en el laboratorio gastronómico en el aumento de eficiencia y productividad con un 52,2% de estudiantes, un 34,8% de estudiantes en la mejora y calidad de los productos y un 8,7% en reducción de costos.



Análisis: En esta quinta pregunta se puede evidenciar que el 65,2% de estudiantes cree que con la implementación de la maquina rebanadora de embutidos se podrían obtener y ofrecer productos de charcutería más atractivos y apetitosos y un 34,8% cree que serían algo más atractivos.



Análisis: En esta sexta pregunta se puede evidenciar el principal problema por la que se da la falta de conocimiento en equipos especializados obteniendo un 100% de estudiantes sin haber usado un maquina rebanadora de embutido es por ello por lo que va la implementación del equipo para fortalecer el conocimiento de los estudiantes en máquinas especializadas.



Análisis: En esta séptima pregunta se obtuvo como resultado un 91,3% de estudiantes que creen que la implementación de una maquina rebanadora de embutidos les permitirá enfocarse más en la creatividad y la innovación en la preparación de productos de charcutería y un 8,7% de estudiante respondió, si, algo más.



Análisis: En esta octava pregunta se obtuvo como resultado que el 69,6% de los estudiantes cree que la implementación de la maquina rebanadora de embutidos seria muy beneficiosa durante su formación académica y un 30,4% de estudiantes creen que seria algo beneficiosa.

6 PRESUPUESTO

Presupuesto de implementación

Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario (USD)	Total (USD)
Máquina rebanadora de embutidos profesional	Unidad	1	\$427	\$427
Material Educativo (Manual para su correcta utilización)	Unidad	100	\$0,10	\$10
TOTAL				\$437

Elaboración propia

7 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Orden	Actividades	DESCRIPCIÓN
1	Elaboración del marco teórico	Revisión analítica y bibliográfica del proyecto
2	Elaboración de la propuesta de solución	Se describe de forma ordenada y estructurada los procedimientos a seguir
3	Implementación de la propuesta de solución	Consiste en la implementación de lo establecido en la fase previa
4	Elaboración y revisión del informe final	Estructuración de los Capítulos I, II, III y IV del informe final
5	Comprobación de niveles de autenticidad (Urkund)	Enviar el informe al sistema antiplagio
6	Terminación del informe corregido después de la revisión, en lo que será la versión definitiva, para su presentación	Después de la revisión se perfecciona lo necesario

Elaboración propia

8 CONCLUSIONES

El proyecto actual de implementación ha logrado un avance considerable en la optimización de los procesos educativos, técnicos y de seguridad vinculados a la formación en charcutería. Mediante la incorporación de una máquina para rebanar embutidos, se atendieron de forma completa las necesidades de modernización tecnológica del laboratorio universitario, al mismo tiempo que se mejoró la enseñanza práctica de las técnicas de corte, manipulación y presentación de los productos cárnicos curados.

Los resultados de la encuesta respaldan esta necesidad, ya que el 34,8% de los estudiantes indicó poseer muy poco conocimiento y el 26,1% ningún conocimiento sobre el manejo de la máquina rebanadora, mientras que el 100% reconoció no haberla utilizado previamente. Esto confirma la pertinencia del proyecto para cubrir una brecha real en la formación. Asimismo, el 60,9% de los encuestados valoró la precisión en los cortes como el beneficio principal de la máquina, seguido por la eficiencia y la mejora en la calidad de los productos, lo cual valida su impacto positivo en la enseñanza práctica.

De igual manera, el 65,2% de los estudiantes consideró que la implementación de la máquina los prepara muy bien para la industria alimentaria, y el 91,3% afirmó que permitirá enfocarse en la creatividad e innovación en la charcutería. Estos resultados demuestran que la incorporación de tecnología especializada no solo desarrolla competencias técnicas, sino que también incrementa la motivación y potencia el aprendizaje de los estudiantes.

Se elaboraron y verificaron protocolos de operación, seguridad y mantenimiento que se adaptan a las circunstancias del laboratorio y al perfil del alumnado. Estas pautas se fundamentaron en normativas actuales y buenas prácticas de manufactura, priorizando la prevención de accidentes, el uso apropiado de los equipos y la prolongación de su vida útil. La divulgación y formación sobre estos protocolos garantiza que tanto los docentes como los alumnos reconozcan la relevancia del uso responsable y profesional de las herramientas tecnológicas.

Por último, se realizó la implementación oficial de la máquina rebanadora en el laboratorio gastronómico, integrándola de manera efectiva y en las prácticas de las asignaturas vinculadas a la charcutería. Esta integración no solo facilitó el acceso de los estudiantes a equipos profesionales, sino que también fortalece el aspecto práctico de la enseñanza,

permitiendo reproducir con mayor fidelidad los procesos de elaboración y presentación que se llevan a cabo en contextos reales de producción.

El proyecto ha evidenciado que el uso de tecnologías específicas, como la maquina rebanadora de embutidos, no solo optimiza los métodos de enseñanza, sino que también fomenta una educación culinaria más rigurosa, segura, actual y acorde con las demandas del empleo. Esta implementación se presenta como un modelo que se puede replicar en otras áreas de formación en gastronomía y reafirma el compromiso de la institución con la excelencia académica, la innovación en la educación y la formación integral de profesionales capacitados en el campo gastronómico.

9 RECOMENDACIONES

A raíz del desarrollo e implementación de este proyecto, se sugieren las siguientes medidas para garantizar la sostenibilidad y la mejora continua del proceso educativo en el ámbito de la charcutería:

1. Reforzar la formación constante del personal académico y técnico en el manejo, conservación y actualización de la máquina para cortar. Esto permitirá que el equipo se utilice de manera adecuada, se mantenga en excelentes condiciones y se maximice su utilización pedagógica.
2. Integrar el uso de la máquina de cortado de embutidos en las prácticas curriculares obligatorias de las materias relacionadas con charcutería y técnicas de cocina profesional, asegurando que todos los estudiantes tengan acceso directo y formativo al manejo del equipo.

3. Actualizar periódicamente los procedimientos de seguridad y mantenimiento, teniendo en cuenta cambios en la normativa, avances tecnológicos o mejoras operativas, con el objetivo de reducir riesgos y mantener altos estándares de higiene y eficiencia.

10 BIBLIOGRAFÍA

Corral et.al. (2018). Innovación de embutido tradicional a alimento gourmet: estudio del caso de Casa Riera Ordeix - Cataluña, España. *Espacios*, 23.

Hatice Yildirim, Y. Y. (2023). DIGITAL GASTRONOMY AND THE TABLES OF FUTURE. *DergiPark*, 1-14.

Llabrés Moreno, M. L. (2020). *Técnico en Cocina y Gastronomía. Módulo Profesional: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos. Unidad Didáctica: Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos*. Universidad de La Laguna.

Mora Pereira, Y. E. (20 de 09 de 2022). *repositorio.cfe.edu.uy*. Recuperado el 05 de 01 de 2025, de *repositorio.cfe.edu.uy*: <https://repositorio.cfe.edu.uy/handle/123456789/2410>

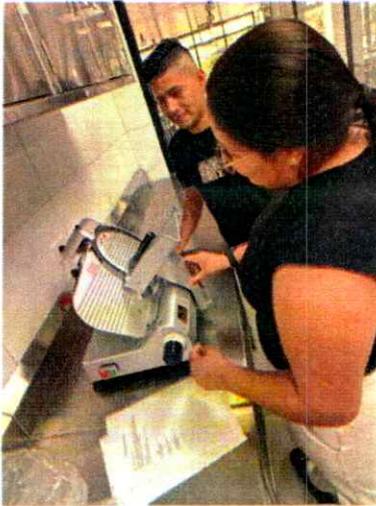
Rebellato Dogliotti, B. (2024). *repositorio.cfe.edu.uy*. Obtenido de *repositorio.cfe.edu.uy*: <https://repositorio.cfe.edu.uy/handle/123456789/2972>

Universidad de Guadalajara – CUCEI. (2021). *Reporte técnico CUCEI 2021*. Obtenido de Universidad de Guadalajara: <https://www.cucei.udg.mx/sites/default/files/informe/reporte-tecnico-2021.pdf>

Velázquez et.al. (10 de 12 de 2021). *SCIELO*. Obtenido de SCIELO:

http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2218-36202021000600394&script=sci_arttext

11 ANEXOS



Montero
 INSUMO PARA PROFESIONALES INDEPENDIENTES
 CIA. LTDA.
 RUC: 1702144566011
 CUBA: Ciudad de Matanzas, Calle Comercio No. 3055
 Obagada a plena contabilidad
 Ambiente: Producción
 Emisión: Normal

AV. 4 DE NOVIEMBRE S/N CALLE 203
 Teléfono: (05) 3 762 706
 What-App: 0958059366

Documento No.: 015- 301 - 000149923
Fecha: 28/08/2025 14:22:00 PM
Ruc / CI No.: 1350594762
Cliente: CASTRO RIVERA STALIN DANIEL
Dirección: MANTA
Teléfono: 0998370090
Tienda: MDP15
Vendedor: LEOPOLDO ALFREDO SÁNCHEZ SÁI

Nº Autorización/Clave de Acceso:
 28082025011792144566011701530100014
 99230014992110

Venta

Código	Descripción	Cant.	Valor U.	Total
7861141349822	DURER CORTADOR DE LEM	1	399.9913	399.99

Total Items	:	1
SubTotal	:	399.99
Descuento	:	28.00
Tarifa 0%	:	0.00
Tarifa 15%	:	371.99
Imp. Iva 15%	:	55.80
Total a Pagar	:	427.79

Forma Pago	
CASH	430.00

Ud. ahorró en esta compra \$ **32.20**
 incluido impuestos.

DETALLE DE DESCUENTOS * INCLUYE IVA **	
Total factura incl. IVA	\$ 459.99
Total descuento incl. IVA	\$ 32.20
Total a Pagar	\$ 427.79

Cambio de productos hasta 4 días después de la compra, según el Art. 45 y 71 de la "Ley Orgánica de Defensa del Consumidor" a excepción de productos de uso personal. Aplican Restricciones.

* DOCUMENTO SIN VALIDEZ FISCAL
 Estimado cliente Ud. puede consultar sus facturas electrónicas de Aima en: Montero en el portal web:
<https://comprobantes.montero.ec/>
 Para el ingreso al portal su usuario y contraseña es su número de identificación. Su factura se enviará al correo:

stalin040@gmail.com

Firma Autorizada Recibi Conforme