



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO DE MANABÍ”

Facultad:

Educación, Turismo, Artes y Humanidades

Carrera:

Gastronomía

Título:

Análisis de la percepción de estudiantes y docentes sobre el equipamiento de cocina en laboratorios gastronómicos

Autores:

López López Karen Coralia

Rojas Vélez María Eugenia

Tutor:

Ing. Anthony Fernando Navarrete García, Mg.

Manta, Agosto del 2025

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado "Análisis de la percepción de estudiantes y docentes sobre el equipamiento de cocina en laboratorios gastronómicos", ha sido realizado y concluido por Rojas Vélez María Eugenia y López López Karen Coralia; 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. Ángela Evelina Farfán Tigre
Presidenta de Tribunal



Ing. Leonor Mercedes Villacreses Ponce
Miembro de Tribunal



Lic. Diego Javier Delgado Delgado
Miembro de Tribunal



Ing. Anthony Fernando Navarrete García
Tutor



Maria Eugenia Rojas Vélez
Graduada



Karen Coralia López López
Graduada

	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 2

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 KAREN CORALIA LÓPEZ LÓPEZ, legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1 cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **“Análisis de la percepción de estudiantes y docentes sobre el equipamiento de cocina en laboratorios gastronómicos”**

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 2 de 2

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 **MARÍA EUGENIA ROJAS VÉLEZ**, legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1 cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **“Análisis de la percepción de estudiantes y docentes sobre el equipamiento de cocina en laboratorios gastronómicos”**

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.

DECLARACIÓN DE AUTORIA

Quienes suscriben la presente:

López López Karen Coralia. & Rojas Vélez María Eugenia.

Estudiante(s) del cuarto semestre de la carrera **Tecnología en Gastronomía** de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, declaramos bajo juramento que el presente proyecto de la titulación titulado:

"Análisis de la percepción de estudiantes y docentes sobre el equipamiento del laboratorio gastronómico y propuesta de dotación de implementos para la elaboración de paella"

Ha sido elaborado de manera autónoma y original por nuestra parte, cumpliendo con las normas éticas y académicas establecidas por la institución. Afirmamos que todas las fuentes consultadas han sido debidamente citadas conforme a la normativa APA, séptima edición, y que no se ha incurrido en plagio ni en ningún tipo de conducta deshonesta.

Esta investigación ha sido realizada con fines académicos, como requisito para la obtención del título de Tecnología en Gastronomía.



Rojas Vélez María Eugenia



López López Karen Coralia

DEDICATORIA

A Dios, por permitir cumplir con esta anhelada meta en mi vida profesional, a su vez a mi familia y amigos por acompañarme en este proceso, dándome apoyo y ánimos para seguir avanzando en momentos duros que se presentaban. En especial agradezco a mi compañera de tesis por su paciencia y apoyo incondicional durante nuestros niveles de estudio y por su amistad, gracias a los profesores quienes nos proporcionaron sus conocimientos y experiencias en los talleres de clases.

López López Karen Coralia

A Dios, por darme fuerzas y sabiduría en este proceso académico, a mis queridos profesores por su dedicación y por brindarnos sus enseñanzas. A mi pareja por su apoyo incondicional y motivación constante. A Karen, mi compañera de tesis por su apoyo y perseverancia.

Rojas Vélez María Eugenia

RESUMEN

Este proyecto analiza la percepción de estudiantes y docentes sobre el equipamiento del laboratorio gastronómico de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, enfocándose en la necesidad de dotar implementos especializados para la elaboración de paella, como paelleras, quemadores y soportes. Mediante observación directa y encuestas, se identificó que el laboratorio carece de estos utensilios, lo que limita las prácticas de cocina internacional y el desarrollo de habilidades técnicas específicas. El 100% de los encuestados considera necesaria su adquisición, destacando beneficios como la mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje, el fortalecimiento del perfil profesional y la posibilidad de realizar preparaciones auténticas. La propuesta plantea adquirir dos paelleras profesionales, un quemador a gas y un soporte metálico estable, con una inversión estimada de \$411,00. Se concluye que la implementación de este equipamiento incrementará la calidad académica, fomentará la innovación culinaria y alineará la formación gastronómica con las exigencias del sector turístico y culinario de la región, beneficiando a actuales y futuros estudiantes.

Palabras clave: Equipamiento gastronómico, paella, formación práctica, cocina internacional.

Abstract

This project analyzes the perception of students and teachers regarding the equipment of the gastronomic laboratory at Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, focusing on the need to provide specialized implements for the preparation of paella, such as paella pans, burners, and stands. Through direct observation and surveys, it was identified that the laboratory lacks these utensils, limiting international cooking practices and the development of specific technical skills. One hundred percent of respondents consider their acquisition necessary, highlighting benefits such as improving the teaching-learning process, strengthening the professional profile, and enabling authentic preparations. The proposal includes acquiring two professional paella pans, a gas burner, and a stable metal stand, with an estimated investment of \$411.00. It is concluded that implementing this equipment will enhance academic quality, foster culinary innovation, and align gastronomic training with the demands of the regional tourism and culinary sector, benefiting both current and future students.

Keywords: Gastronomic equipment, paella, practical training, international cuisine.

Contenido

1. TEMA.....	10
2. INTRODUCCIÓN	10
3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	11
4. OBJETIVO GENERAL	11
4.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
5. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	12
5.1 Procedimiento:	12
6. MARCO TEÓRICO	13
7. RESULTADOS.....	15
7.1 Resultados de la observación directa:	15
7.2 Resultados de la encuesta aplicada:.....	16
9. PROPUESTA.....	23
a. Objetivo de la propuesta:	23
b. Justificación técnica y pedagógica:.....	23
c. Componentes de la propuesta:	24
d. Proyección a futuro:	24
10. CRONÓGRAMA DE ACTIVIDADES.....	24
10.1 Impacto esperado:.....	25
10.2 Sostenibilidad:	25
11. CONCLUSIONES.....	25
12. RECOMENDACIONES.....	27
13. PRESUPUESTO.....	28
15. BIBLIOGRAFIA	29
16. ANEXOS.....	30

Índice Gráficos

Grafico 1: Pregunta 1.....	16
Grafico 2: Pregunta 2.....	17
Grafico 3: Pregunta 3.....	18
Grafico 4: Pregunta 4.....	18
Grafico 5: Pregunta 5.....	19
Grafico 6: Pregunta 6.....	20
Grafico 7: Pregunta 7.....	20
Grafico 8: Pregunta 8.....	21
Grafico 9: Pregunta 9.....	21

1. TEMA

Análisis de la percepción de estudiantes y docentes sobre el equipamiento de cocina en los laboratorios gastronómicos.

2. INTRODUCCIÓN

En el ámbito de la formación gastronómica, el equipamiento de cocina en los laboratorios gastronómicos desempeña un papel fundamental en el desarrollo de habilidades técnicas, prácticas y profesionales de los estudiantes. La gastronomía no solo representa una disciplina técnica y creativa, sino también un factor cultural, social y económico de gran relevancia para la sociedad. Por ello, contar con espacios adecuados y equipados con herramientas especializadas permite no solo garantizar una enseñanza de calidad, sino también fomentar la innovación, el rescate de tradiciones culinarias y la preparación para un entorno laboral cada vez más exigente y competitivo.

La presente investigación tiene como objetivo analizar la percepción que tienen estudiantes y docentes respecto al equipamiento de cocina disponible en los laboratorios gastronómicos, considerando aspectos como la funcionalidad, disponibilidad y adecuación de los implementos actuales para el desarrollo de las prácticas académicas. Este diagnóstico permitirá identificar fortalezas, debilidades y necesidades reales dentro del proceso formativo.

Según lo mencionado por el chef Gritzer (2025) director culinario y experto en paellas de Serious Eats explica: "El concepto de paella, la textura ideal del arroz, la proporción entre la capa crujiente y los granos al dente, la necesidad de dorar rápidamente a alta temperatura, todo esto está vinculado a la forma de construcción de la paellera, y a la técnica específica de cocción para lograr los resultados deseados.

Como parte de esta investigación, se propone además un subtema enfocado en la dotación específica de sartenes de paella quemador y soporte para paella, como respuesta a una necesidad observada en la oferta de prácticas relacionadas con técnicas de cocina tradicional e internacional.

La importancia de dotar adecuadamente a los laboratorios gastronómicos radica no solo en el cumplimiento de una malla curricular eficiente, sino también en la preparación de futuros profesionales capaces de adaptarse a diferentes entornos culinarios y responder a las exigencias del sector turístico, hotelero y restaurantero. De esta manera, el presente trabajo busca aportar al fortalecimiento de la infraestructura educativa gastronómica, elevando la calidad del proceso de enseñanza – aprendizaje a través de una propuesta técnica concreta y pertinente.

3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Los laboratorios de cocina desempeñan un rol fundamental en la formación práctica de los estudiantes. Actualmente, se ha observado que el laboratorio gastronómico de la institución carece de una dotación adecuada de sartenes de paella, quemadores y soportes especializados, lo cual podría estar limitando el desarrollo de habilidades técnicas de los estudiantes y reduciendo las posibilidades de explorar preparaciones tradicionales e internacionales con las condiciones adecuadas. Esta carencia también podría influir en la percepción tanto de los estudiantes como de los docentes respecto al nivel de preparación profesional que ofrece la institución. Frente a esta situación, surge la necesidad de analizar la percepción que tienen estudiantes y docentes sobre el equipamiento actual, así como de identificar las posibles consecuencias pedagógicas de la falta de ciertos implementos especializados. A partir de este diagnóstico, se propone como subtema la dotación específica de sartenes de paella, quemadores y soportes, con el fin de fortalecer los procesos formativos y responder a estándares más altos en la enseñanza de la cocina profesional.

4. OBJETIVO GENERAL

Identificar las deficiencias en el equipamiento del laboratorio gastronómico de la Universidad Laica 'Eloy Alfaro de Manabí', con el propósito de determinar la necesidad de dotación de implementos específicos para las prácticas de cocina internacional.

4.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diagnosticar las carencias actuales de equipamiento en el laboratorio gastronómico mediante la observación directa y la recolección de información.
- Verificar la disponibilidad de implementos específicos para la preparación de comida internacional, determinando su presencia o ausencia en el laboratorio gastronómico.
- Evaluar la percepción de estudiantes y docentes sobre la relevancia de los implementos específicos para la elaboración de paellas en el proceso formativo y práctico dentro del laboratorio gastronómico.

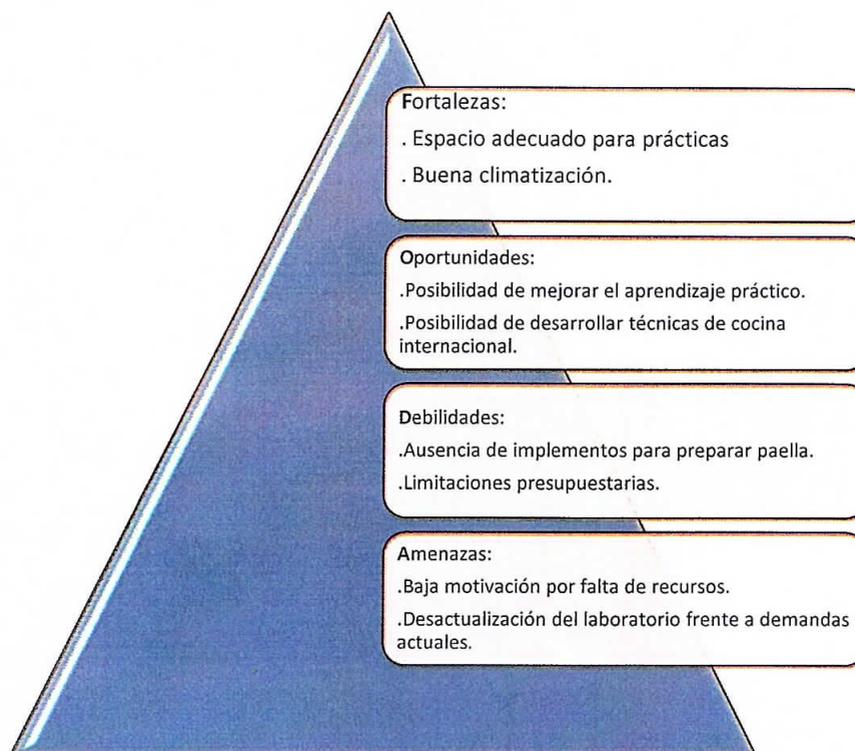
5. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La metodología de esta investigación está orientada a recolectar información cuantitativa que permita analizar la percepción de estudiantes y docentes sobre el equipamiento de cocina disponible en los laboratorios gastronómicos, con énfasis en la necesidad de implementar dotaciones específicas como: sartenes de paella, quemador y soporte.

5.1 Procedimiento:

Se desarrolla en las siguientes fases:

- **Diagnóstico:** Se realizará una observación del laboratorio gastronómico para identificar la existencia o carencia de implementos necesarios.
- **Recolección de datos:** Se aplicará una encuesta a una muestra representativa de estudiantes y docentes.
- **Análisis de resultados:** Se tabularán los datos para identificar patrones de percepción y necesidades específicas.
- **Análisis FODA:** Se aplicará esta herramienta para evaluar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas relacionadas con el equipamiento del laboratorio.
- **Propuesta:** A partir de los hallazgos, se planteará una propuesta de dotación de paellera, quemador y soporte, justificando su viabilidad y pertinencia.



6. MARCO TEÓRICO

La paella es un plato originario de la Comunidad Valenciana en España, conocido por su preparación a base de arroz, azafrán, vegetales, carnes o mariscos. Más allá de su valor culinario, representa un símbolo cultural de convivencia y tradición gastronómica. Para garantizar su sabor, textura y cocción adecuada, es fundamental prepararla en una paellera, un recipiente ancho, poco profundo y de fondo plano que permite una distribución uniforme del calor. El uso de otros utensilios puede alterar el proceso de cocción del arroz, generando resultados desiguales o con pérdida de autenticidad. Por ello, la paellera es un elemento indispensable para preservar la técnica y la calidad del plato.

La formación académica en gastronomía demanda espacios prácticos debidamente equipados, donde los estudiantes puedan aplicar técnicas culinarias con el respaldo de herramientas adecuadas. Los laboratorios gastronómicos representan un componente fundamental dentro de las instituciones educativas, ya que permiten la aplicación de conocimientos teóricos y el desarrollo de habilidades prácticas en condiciones controladas (Ramirez, 2021).

La ausencia de ciertos implementos puede limitar la experiencia formativa incluso afectar la motivación y desempeño de los estudiantes.

En particular, la preparación de paella – Una técnica de cocina tradicional originaria de España- requiere implementos especializados como sartenes de paella (paelleras), quemadores y soportes, que no siempre se encuentran disponibles en los laboratorios convencionales. La falta de estos instrumentos limita la posibilidad de enseñar preparaciones auténticas y complejas que forman parte del repertorio gastronómico internacional. (López M. y., 2020).

Para abordar esta problemática, el presente trabajo de titulación se fundamenta en una investigación de tipo cuantitativa, con diseño no experimental, descriptivo y de campo. Se utilizarán como técnicas la observación directa, para diagnosticar el estado actual del equipamiento y la encuesta, dirigida a estudiantes y docentes de la carrera de Tecnología en Gastronomía, con el fin de conocer su percepción sobre la disponibilidad y necesidad de implementos específicos para la elaboración de paella.

La observación se realizará mediante una lista de chequeo estructurada, que permitirá identificar visualmente la existencia o ausencia de implementos clave. Por otro lado, las encuestas se aplicarán con preguntas de respuesta única, las cuales facilitarán el análisis estadístico de las percepciones y necesidades dentro del entorno académico.

Este enfoque metodológico se justifica en la necesidad de obtener datos objetivos y representativos que sustentan una propuesta concreta de mejora (Hernández, 2022)

Una vez identificadas las carencias, se planteará una propuesta de adquisición de una paellera, un soporte y un quemador, con un presupuesto aproximado de \$411,00 este monto considera el valor del equipo, el costo del transporte, ya que se contempla la elaboración del soporte por su calidad y durabilidad. La inversión no solo busca mejorar el equipamiento sino también elevar el nivel académico y profesional de la carrera.

El fortalecimiento del laboratorio gastronómico responde a una visión educativa que valora la práctica como eje de formación como señala (Rodríguez, La práctica como eje del aprendizaje en gastronomía, 2023), el aprendizaje significativo en gastronomía depende en gran medida de la interacción directa con ingredientes, utensilios y condiciones reales de cocina, lo cual permite internalizar procesos y desarrollar destrezas que serán útiles en el campo laboral.

La implementación de esta propuesta se alinea con los objetivos de calidad educativa y pertinencia profesional.

En conclusión, el presente marco teórico justifica la necesidad de dotar al laboratorio gastronómico de implementos específicos para la elaboración de paella, fundamentando dicha propuesta en criterios técnicos, pedagógicos y económicos. Este proyecto no solo beneficiará a los actuales estudiantes de gastronomía, sino que sentará las bases para futuras generaciones, promoviendo una educación técnica integral, contextualizada y orientada a la excelencia.

7. RESULTADOS

La presente sección expone los hallazgos obtenidos a través de la observación directa del laboratorio gastronómico y la aplicación de encuestas a los docentes y estudiantes de la carreta de Tecnología en Gastronomía. Los resultados permiten identificar las principales carencias de equipamiento, así como analizar las percepciones sobre la importancia de contar con utensilios especializados para la preparación de paella. Este análisis constituye la base para la elaboración de una propuesta técnica adecuada a las necesidades reales del entorno académico.

7.1 Resultados de la observación directa:

Se realizó una observación directa estructurada del laboratorio gastronómico, esto permitió verificar el estado y de disponibilidad del equipamiento existente. Como resultado, se identificó que no se cuenta con implementos específicos para la preparación de paella, tales como:

- Paellera (sartén de gran diámetro y poco profunda)

- Quemador especial para paella
- Soporte estable para cocinar con fuego directo.

La ausencia de estos utensilios impide que los estudiantes puedan realizar prácticas completas de cocina internacional, limitando su aprendizaje en técnicas específicas como la cocción uniforme del arroz, la distribución del sofrito o el uso del fuego en recipientes amplios. Asimismo, se observó que el equipamiento actual responde principalmente a técnicas generales, pero no cubre necesidades especializadas que permitan a los estudiantes desarrollar habilidades técnicas más avanzadas.

7.2 Resultados de la encuesta aplicada:

Se aplicó una encuesta a una muestra representativa de estudiantes y docentes, compuesta por preguntas de opción con respuesta única, y una pregunta abierta, la cual presentaremos a continuación:

1. Usted es: (Respuesta necesaria)

Docente

Estudiante

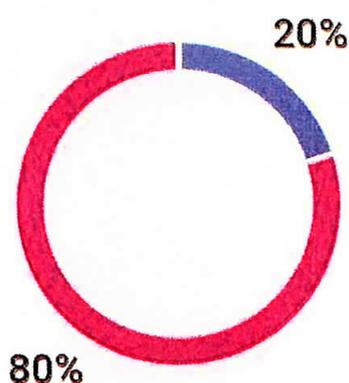


Gráfico 1: Pregunta 1

La primera pregunta de la encuesta estuvo direccionada en conocer la población que participó en la presente herramienta de investigación donde de acuerdo al gráfico expuesto, tenemos que un 80% corresponde a estudiantes y un 20% a docentes.

2. ¿Cuántos años ha estado vinculado/a al laboratorio gastronómico? (Respuesta necesaria)

1 a 2 años

2 a 3 años

3 a 4 años

Más de 4 años

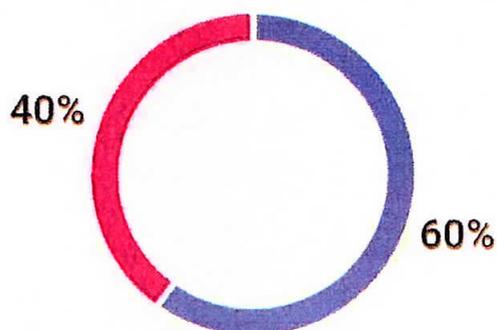


Gráfico 2: Preguntar 2

La segunda pregunta de la encuesta se obtuvo datos sobre los años de estudios o trabajo del docente y estudiantes donde de acuerdo al gráfico, tenemos que un 60% corresponde a estudiantes y un 40% a docentes.

3. ¿Cómo califica al estado general del equipamiento del laboratorio gastronómico? (Respuesta necesaria)

Excelente

Bueno

Regular

Deficiente

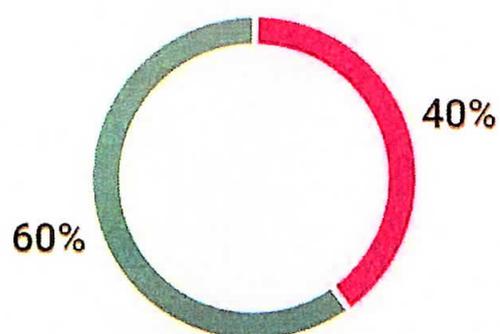


Gráfico 3: Preguntar 3

La tercera pregunta de la encuesta se calificó el estado general actual del laboratorio gastronómico donde de acuerdo al gráfico, el 60% eligió la opción regular y el 40% eligió la opción bueno.

4. ¿Cree que el laboratorio cuenta con el equipamiento necesario para una formación práctica completa? (Respuesta necesaria)

Si

No

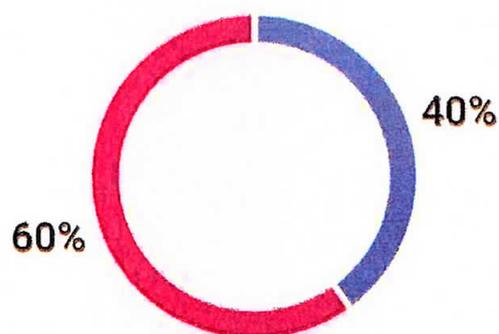


Gráfico 4: Preguntar 4

La cuarta pregunta de la encuesta se realizó para saber si el laboratorio cuenta con equipamiento para las prácticas que se llevan a cabo, donde de acuerdo al gráfico tenemos que un 60% corresponde al No y el 40% al Sí.

5. ¿Ha participado o dirigido alguna practica relacionada con la preparación de paella en el laboratorio? (Respuesta necesaria)

Si

No

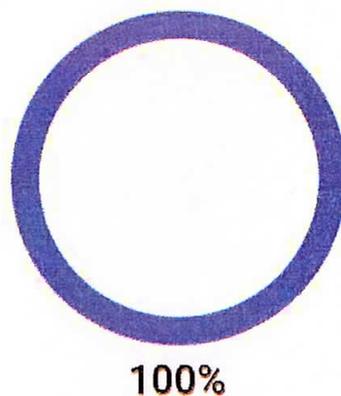


Gráfico 5: Pregunta 5

En la quinta pregunta, todos los encuestados respondieron afirmativamente alcanzando un 100% de participación.

6. ¿Conoce o ha utilizado una paellera profesional? (Respuesta necesaria)

Sí, lo he utilizado

Sí, lo conozco, pero no lo he utilizado

No lo conozco

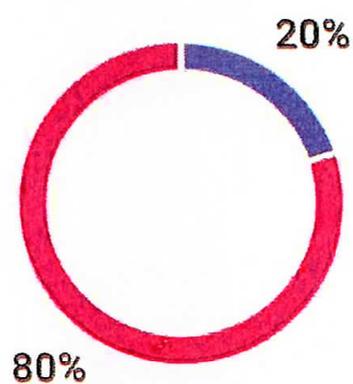


Gráfico 6: Pregunta 6

La sexta pregunta de la encuesta se evidencio y de acuerdo al gráfico tenemos que un 80% corresponde al Sí, lo conozco, pero no lo he utilizado y el 20% al Sí, lo he utilizado.

7. ¿Considera que el laboratorio tiene el equipamiento adecuado para preparar paella de forma técnica y profesional? (Respuesta necesaria)

Si

No

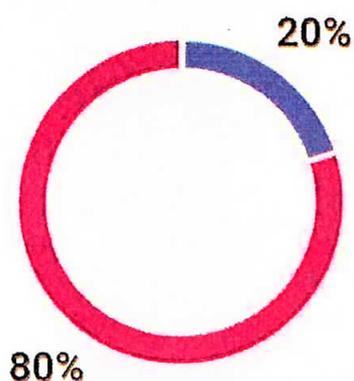


Gráfico 7: Pregunta 7

Este resultado evidencia que existe una percepción mayoritaria de insuficiencia en el equipamiento del laboratorio (80%), lo cual contrasta con el 20% que lo considera adecuado.

8. ¿Considera importante dotar el laboratorio con un equipo especializado para la preparación de paella? (Respuesta necesaria)

Si

No

No estoy seguro/a

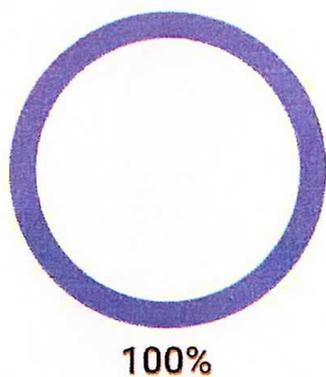


Gráfico 8: Preguntar 8

En la octava pregunta de la encuesta de acuerdo al gráfico tenemos un 100% que si es necesario e importante la implementación de este equipo.

9. En una escala del 1 al 5 ¿Qué tan necesaria considera esta dotación específica? (1= Nada necesaria / 5 = Muy necesaria, respuesta necesaria)

1

2

3

4

5

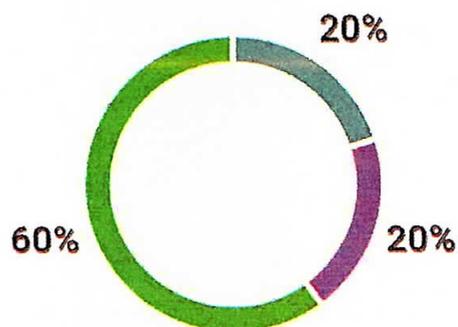


Gráfico 9: Preguntar 9

En la novena pregunta de la encuesta de acuerdo al gráfico el 60% de los participantes consideró muy necesaria la dotación de la paellera (nivel 5). Además, un 20% la calificó con nivel 4 y otro 20% con nivel 3, lo que refleja una tendencia general hacia la percepción de la necesidad.

10. ¿Qué beneficios cree que aportaría la inclusión de este tipo de equipamiento al proceso de enseñanza-aprendizaje? (Respuesta necesaria)

Los datos recogidos revelan que una mayoría significativa de los encuestados (100%) ha tenido la oportunidad de realizar prácticas específicas relacionadas con la paella, Al mismo tiempo, el 80% sí conoce la paellera, pero no la han utilizado. El 100% considera que el laboratorio gastronómico no cuenta con los implementos necesarios para preparar paella de manera profesional, sumado a esto el 100% considera que sí es necesario la dotación de implementos para preparar paella de manera profesional, en la escala del 1 al 5 relacionada con la dotación específica de estos implementos ganó el 60% la opción 5 de la escala. La respuesta más relevante de la pregunta #10 acerca de los beneficios que aportarían estos implementos fue: ***“Un mejor proceso de enseñanza y aprendizaje para la elaboración de paella”***

En conjunto, los resultados muestran coherencia entre lo observado y lo percibido por los usuarios del espacio académico. El fortalecimiento del equipamiento permitirá la ejecución de prácticas técnicas completas, fomentará la innovación culinaria y elevará la calidad de la formación profesional de los estudiantes de gastronomía de la Universidad Laica “Eloy Alfaro de Manabí”.

9. PROPUESTA

Con base en los resultados obtenidos mediante la observación directa y la encuesta aplicada, se evidenció una necesidad urgente de mejorar el equipamiento del laboratorio gastronómico de la Universidad Laica "Eloy Alfaro de Manabí". La presente propuesta busca dotar al espacio académico con implementos específicos para la elaboración de comida Internacional (de paella): una paellera profesional, un quemador a gas y un soporte estructural resistente.

a. Objetivo de la propuesta:

Implementar un módulo de cocina especializada en la preparación de paella dentro del laboratorio gastronómico mediante la dotación de la paellera, un quemador y un soporte adecuado, con el fin de mejorar las prácticas técnicas de los estudiantes y elevar la calidad del proceso formativo.

b. Justificación técnica y pedagógica:

La incorporación de estos implementos permitirá a los estudiantes aplicar técnicas auténticas de cocina internacional, específicamente la preparación de paella, lo cual fortalece su formación integral y mejora su perfil profesional.

Según (Rodríguez, La práctica como eje del aprendizaje en gastronomía, 2023), la práctica con utensilios reales y especializados incrementa la comprensión técnica de los procesos culinarios y promueve el aprendizaje significativo en contextos gastronómicos.

Además, contar con estos equipos permitirá a la institución incluir módulos de cocina temática, abrir espacios de innovación y creatividad culinaria, y fomentar el desarrollo de competencias orientadas a la cocina de autor.

(López J. &, 2020) Destacan que el uso de equipamiento auténtico eleva el nivel de exigencia técnica y mejora la empleabilidad de los futuros profesionales del área.

c. Componentes de la propuesta:

La propuesta contempla la adquisición de los siguientes elementos:

- Dos sartenes de paellera profesional
- Un quemador a gas con control del fuego
- Un soporte metálico estable con patas antideslizantes

Estos implementos serán elaborados pensando en la calidad y durabilidad.

d. Proyección a futuro:

La implementación de este módulo de cocina especializada permitirá que futuras cohortes puedan acceder a un entrenamiento más completo. Además, se proyecta la realización de talleres abiertos a la comunidad, concursos internos de cocina temática y la posibilidad de incorporar nuevas preparaciones de diferentes culturas.

Esta propuesta se alinea con los principios de innovación educativa y mejora continua en carreras técnicas (Ramírez, 2021).

Con el tiempo, se espera que el laboratorio se transforme en un espacio de referencia para la formación gastronómica en la región, promoviendo una enseñanza práctica de alto nivel.

En conclusión, esta propuesta busca dar respuesta a una necesidad identificada mediante diagnóstico técnico y participación estudiantil. Su ejecución contribuirá al fortalecimiento académico y profesional de la carrera de Tecnología en Gastronomía, posesionando a la universidad como una institución comprometida con la excelencia formativa.

10. CRONÓGRAMA DE ACTIVIDADES

N°	ACTIVIDADES	ESPECIFICACIONES	PLAZO
----	-------------	------------------	-------

1	Elaboración del marco teórico	Revisión sistemática de la literatura inherente del título del proyecto	Semanas 1 y 2
2	Elaboración de la propuesta de solución	Incluye el análisis, diseño, cálculos y demás componentes necesarios de la propuesta de solución	Semanas 3 y 4
3	Implementación de la propuesta de solución	Consiste en la implementación de lo establecido en la fase previa	Semanas 5, 6, 7, 8, 9 y 10
4	Pruebas de verificación	Abarca las pruebas que se deben realizar sobre la solución implementada	Semana 11
5	Elaboración y revisión del informe final	Estructuración de los capítulos I, II, III, IV del informe final	Semanas 12, 13, 14 y 15
6	Comprobación de niveles de autenticidad	Enviar el informe al sistema anti plagio	Semana 16
7	Terminación del informe corregido después de la revisión, en lo que será la versión definitiva, para su revisión.	Después de la revisión (en dos semanas), se perfecciona lo necesario.	

10.1 Impacto esperado:

Esta propuesta permitirá mejorar el nivel técnico de los estudiantes, ampliar el repertorio de prácticas culinarias internacionales y fomentar el uso correcto de herramientas especializadas. A largo plazo, el laboratorio contará con mejores condiciones para preparar futuros profesionales, competitivos en el ámbito gastronómico.

10.2 Sostenibilidad:

Los implementos serán registrados como parte del inventario del laboratorio gastronómico y su uso estará regulado por el personal docente encargado de prácticas.

11. CONCLUSIONES

El presente trabajo de titulación permitió identificar, mediante observación directa y encuesta aplicada a estudiantes y docentes, una importante deficiencia en el equipamiento del laboratorio gastronómico de la carrera de Tecnología en Gastronomía de la Universidad Laica "Eloy Alfaro de Manabí". La carencia de implementos específicos para la preparación de paella – como paellera,

quemador y soporte- ha limitado el desarrollo de prácticas completas y técnicas en el área de cocina internacional.

Se comprobó que el 75% de los encuestados no ha realizado prácticas de paella durante su formación académica, y que el 100% considera indispensable contar con estos implementos. A esto se suma el 90% manifiesta que el laboratorio aún no se encuentra completamente equipado, lo que evidencia una necesidad urgente de mejora.

Según (Castro, 2021), el aprendizaje gastronómico debe estar vinculado al uso de herramientas reales y técnicas especializadas, ya que esto potencia la calidad educativa y la preparación profesional del estudiante.

La dotación de los elementos propuestos no solo cubrirá una necesidad técnica, sino que también abrirá nuevas posibilidades dentro del proceso educativo, como el diseño de prácticas temáticas, talleres abiertos y mayor vinculación con la comunidad. Esta mejora técnica tendrá un impacto directo en la calidad de la enseñanza y en la motivación del alumnado, que se verá beneficiado con una formación más completa, contextualizada y competitiva.

Es importante considerar que la ciudad de Manta, ubicada en la provincia de Manabí constituye uno de los destinos turísticos más importantes del Ecuador. Su crecimiento económico y turístico demanda profesionales capacitados en diversas áreas, incluyendo la gastronomía. Por ello, fortalecer los procesos de aprendizaje práctico mediante la incorporación de técnicas internacionales como la paella, representa una oportunidad para formar cocineros más versátiles, preparados para responder a las exigencias del mercado gastronómico y turístico local.

Como señalan (Salazar, 2022), la calidad del turismo en ciudades costeras como Manta se ve reforzada por la presencia de profesionales gastronómicos con conocimientos técnicos variados y actualizados. La implementación de esta propuesta, por tanto, responde no solo a una necesidad

académica, sino también a una proyección estratégica hacia el desarrollo profesional y económico de la región.

En este sentido, la inversión propuesta de \$425,00 no representa un gasto aislado, sino una apuesta por la innovación educativa, la mejora continua y la vinculación con el entorno. El uso de equipamiento especializado no solo permite un mejor aprendizaje, sino que garantiza experiencias prácticas cercanas a las exigencias reales del sector gastronómico. Este tipo de iniciativas son coherentes con el enfoque práctico de las carreras técnicas y fortalecen el perfil de egreso de los futuros profesionales.

Asimismo, la propuesta tiene un enfoque sostenible y con visión del futuro. Además, se promueve una cultura de respeto, cuidado y responsabilidad por el uso adecuado del equipo, involucrando tanto a estudiantes como docentes.

Finalmente, este trabajo demuestra que la mejora del equipamiento no solo depende de grandes inversiones, sino de diagnósticos participativos, propuestas realistas y compromiso institucional. La implementación del módulo de paella será un punto de partida para futuras dotaciones, consolidando un laboratorio gastronómico más completo, moderno y alineado a los desafíos del contexto local y global.

12. RECOMENDACIONES

Es importante fomentar una cultura institucional de responsabilidad y buen uso del equipo del laboratorio, mediante capacitaciones periódicas a estudiantes sobre el manejo, limpieza y conservación de los utensilios especializados. Esto garantizará la sostenibilidad del equipamiento a largo plazo.

Es recomendable realizar una evaluación anual del estado del laboratorio gastronómico y levantar un inventario técnico detallado de los utensilios disponibles, con el objetivo de identificar carencias, planificar mejoras y proyectar presupuesto para su mantenimiento o reposición.

Se sugiere implementar ferias gastronómicas internas o concursos de cocina temática que incentiven en uso de los nuevos implementos, como la paellera. Estas actividades no solo permitirán medir los aprendizajes adquiridos, sino que también fortalecerán el sentido de pertenencia de los estudiantes con su entorno académico.

Finalmente, se recomienda socializar los resultados de este proyecto con otras carreras técnicas y autoridades académicas, para que sirva de modelo en futuras propuestas de mejora de equipamiento en otras áreas prácticas. La experiencia obtenida puede replicarse en otras unidades académicas con necesidades similares.

13. PRESUPUESTO

Descripción	Cantidad	Valor (USD)
Sartenes de paellera profesional (15 pulgadas)	2 unidades	\$80,00
Quemador a gas para paella	1 unidad	\$63,00
Elaboración de soporte para quemador y soporte metálico	1 unidad	\$190,00

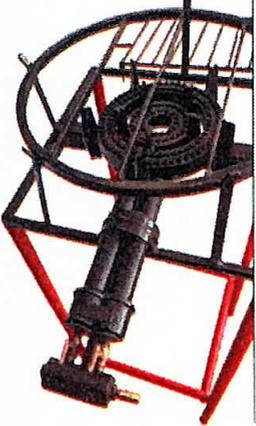
Flete transporte quemador y soportes	-	\$40,00
Transporte local	-	\$38,00
TOTAL		\$411,00

14. BIBLIOGRAFIA

- Castro, H. y. (2021). Educación Técnica y Equipamiento Gastronómico: Claves para la Formación Profesional. *Revista de Ciencias Aplicadas*, 8 (1),35-47.
- Hernández, F. y. (2022). MAETODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN. *McGraw-Hill*.
- López, J. &. (2020). Cocina Internacional: técnicas y herramientas esenciales. *EDICIONES CULINARIAS*.
- López, M. y. (2020). Cocina internacional: técnicas y herramientas esenciales. *EDICIONES CULINARIAS*.
- Ramírez, G. (2021). La importancia del equipamiento en la formación técnica gastronómica. *EDITORIAL GASTRONÓMICA ANDINA*.
- Ramírez, G. y. (2021). Importancia del equipamiento en la formación técnica gastronómica. *Editorial Gastronómica Andina*.
- Rodríguez. (2023). La práctica como eje del aprendizaje en gastronomía. *Revista académica de Ciencias Gastronómicas*.
- Rodríguez. (2023). La práctica como eje del aprendizaje en gastronomía. *REVISTA ACÁDEMICA DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS*, 15 (2), 45-58.
- Salazar, R. y. (2022). Gastronomía y Turismo en Ciudades Costeras: La Formación Técnica como Desarrollo Local. *Revista Latinoamericana de Educación Técnica*, 12 (3), 55-69.

15. ANEXOS

- Implementos propuestos a dotar:

<p>Paellera 15 pulgadas, en conjunto con el quemador y soporte.</p>	
<p>Sartenes para preparar paella. Cubierto con capa de acero de alta calidad.</p>	
<p>Quemador a gas, está elaborado con componentes de primera calidad, sus aros distribuyen perfectamente el fuego y aseguran su excelente cocción.</p>	

Soporte para quemador y paellero,
robusto y estable. Adecuado para
paelleras de 35 a 70cm. Base sólida y
cómoda, portátil.



- Entrega de implementos:



Marzo, 20 de 2024

ACTA DE ENTREGA

Se certifica la entrega del equipamiento con respecto y garantía para el Laboratorio Científico de la UPRM MANTA, actividad que se realizó con la finalidad de contribuir en procesos de implementación con el tema "Rol de la nutrición de estudiantes y docentes ante el equipamiento de cocina en las laboratorios gubernamentales".

La siguiente es una lista:

CANTIDAD	ELEMENTOS
1	Quemador
1	Paellero
2	Paellas

Dr. Delfino Aragón Vito
Laboratorio Científico de la UPRM

Mara Eugenia Ruiz Velez
CI: 131231628-8

Rosario Concha López Latorre
CI: 135055167-8

- Consejos para instalación y cuidados:

Instalación Básica:

TIPO DE GAS	QUEMADOR	SOPORTE METÁLICO
Gas Industrial.	Instalar sobre una superficie firme, nivelada y no inflamable.	Asegurarse que sea estable.
Presión: Baja presión.	Conectar el quemador con manguera certificada y abrazaderas metálicas.	Asegurarse que tenga espacio libre alrededor (mínimo 50cm)
No usar: Gas natural sin adaptar el quemador.	Verificar que el regulador esté bien conectado al cilindro de gas.	No debe estar en contacto con madera ni telas.
	Comprobar que no haya fugas usando agua jabonosa.	

Cuidados esenciales:

LIMPIEZA	ALMACENAMIENTO	MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR
Después de usar lavar la paellera con agua caliente, esponja suave y jabón.	Guardar en un lugar seco y ventilado.	Limpiar los orificios del quemador.
No usar fibras metálicas que rayen.	Si es de acero pulido, envolver en papel o tela aceitada.	Revisar regularmente que las conexiones no estén flojas ni corroídas.
En paelleras de acero, secar de inmediato y aplicar una capa fina de aceite.	Proteger el quemador de la humedad.	Mantener lejos del polvo, grasa acumulada o materiales combustibles.

Seguridad en laboratorio:

Usar solo bajo supervisión docente.
Tener extintor tipo K (para cocinas) en el área.
No permitir el uso sin la revisión previa del sistema de gas.
Siempre cerrar la válvula de gas al finalizar la práctica.

- **Formulario de encuesta**

**ANÁLISIS DE LA PERCEPCIÓN DE ESTUDIANTES Y DOCENTES SOBRE EL EQUIPAMIENTO DEL
LABORATORIO GASTRONÓMICO UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO DE MANABÍ"**

Propuesta de dotación de sartenes, quemador y soporte de paella.

Finalidad: Recopilar opiniones que permitan identificar necesidades, fortalezas y propuestas de mejora para optimizar la enseñanza práctica en gastronomía.

Usted es: (Respuesta necesaria)

Docente

Estudiante

¿Cuántos años ha estado vinculado/a al laboratorio gastronómico? (Respuesta necesaria)

1 a 2 años

2 a 3 años

3 a 4 años

Más de 4 años

¿Cómo califica al estado general del equipamiento del laboratorio gastronómico? (Respuesta necesaria)

Excelente

Bueno

Regular

Deficiente

¿Cree que el laboratorio cuenta con el equipamiento necesario para una formación práctica completa? (Respuesta necesaria)

Si

No

¿Ha participado o dirigido alguna practica relacionada con la preparación de paella en el laboratorio? (Respuesta necesaria)

Si

No

¿Conoce o ha utilizado una paellera profesional? (Respuesta necesaria)

Sí, lo he utilizado

Sí, lo conozco, pero no lo he utilizado

No lo conozco

¿Considera que el laboratorio tiene el equipamiento adecuado para preparar paella de forma técnica y profesional? (Respuesta necesaria)

Si

No

¿Considera importante dotar el laboratorio con un equipo especializado para la preparación de paella? (Respuesta necesaria)

Si

No

No estoy seguro/a

En una escala del 1 al 5 ¿Qué tan necesaria considera esta dotación específica? (1= Nada necesaria / 5 = Muy necesaria, respuesta necesaria)

1

2

3

4

5

¿Qué beneficios cree que aportaría la inclusión de este tipo de equipamiento al proceso de enseñanza-aprendizaje? (Respuesta necesaria)
