



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Facultad:

Educación, Turismo, Artes y Humanidades.

Carrera:

Gastronomía.

Título:

Optimización de la organización en bar: Estrategia para mejorar la eficiencia del laboratorio gastronómico

Autores:

Kassandra Coraima Macias Macias
Ashley Doménica Sánchez Sánchez

Tutor:

Daniel Caballero Mero

Manta - Ecuador

 Uleam UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ	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 Ashley Domenica Sánchez Sánchez legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **“OPTIMIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN EN BAR: ESTRATEGIA PARA MEJORAR LA EFICIENCIA DEL LABORATORIO GASTRONOMICO.”**

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico



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

 Uleam UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ	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 **Kassandra Coraima Macías Macías** legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **"OPTIMIZACIÓN EN BAR: ESTRATEGIA PARA MEJORAR LA EFICIENCIA DEL LABORATORIO GASTRONOMICO."**

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico,



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

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quienes suscriben la presente:

Kassandra Coraima Macias Macias con identificación N°131764815-0 y Ashley
Domenica Sánchez Sánchez con identificación N°131476809-1

Estudiantes de la Carrera de **Gastronomía**, declaramos bajo juramento que el siguiente proyecto cuyo título: “Optimización de la organización en bar: estrategia para mejorar la eficiencia del laboratorio gastronómico”. previa a la obtención del Título de Tecnólogas 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, agosto de 2025.



Kassandra Coraima Macias Macias



Ashley Doménica Sánchez Sánchez

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: “Optimización de la organización en bar: estrategia para mejorar la eficiencia del laboratorio gastronómico” de su autores: Kassandra Coraima Macías Macías, Ashley Doménica Sánchez Sánchez. de la Carrera “Tecnología Superior en Gastronomía.”, y como Tutor del Trabajo el Lic. Daniel Caballero.

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:



Lic. Daniel Caballero Mero

TUTOR



Ing. Angela Farfar Tigre

PRESIDENTE MIEMBRO TRIBUNAL



Lic. Diego Delgado Delgado

MIEMBRO DE TRIBUNAL



Dr. Mauricio Arturo Becerra Ávila, PhD

MIEMBRO DE TRIBUNAL



Kassandra Coraima Macias Macias

GRADUADA



Ashley Doménica Sánchez Sánchez

GRADUADA

AGRADECIMIENTO

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a Dios por guiarnos y bendecirnos en cada paso en este trabajo de investigación, por otra parte, agradecemos a nuestros tutores y mentores, quienes con su experiencia y sabiduría nos han orientado y apoyado en la realización de este proyecto. Su guía y consejos han sido fundamentales para alcanzar nuestros objetivos. Agradecemos igualmente a nuestras familias, amigos, mascotas y colegas por su apoyo incondicional y motivación constante. Su comprensión y aliento han sido esenciales para superar los desafíos y alcanzar la culminación de este proyecto.

Kassandra Coraima Macías Macías y Ashley Doménica Sánchez Sánchez

DEDICATORIA

A mi querida madre, Karina Macías, por ser mi fuente de inspiración y apoyo incondicional. Gracias por creer en mí y por ser mi roca en cada momento, A mi amado George Hernández, por ser mi compañero de vida y mi mayor motivación. Tu amor y apoyo han sido fundamentales para alcanzar mis metas, A Jorge Mero, por ser una parte importante de mi vida y por brindarme su apoyo y cariño. Este trabajo es el resultado de su amor, apoyo y sacrificio. Los amo con todo mi corazón. Con todo mi amor y agradecimiento.

Kassandra Coraima Macías Macías

Dedico este trabajo a todas las personas que estuvieron presentes durante este camino. A mi familia, por estar siempre para mí incluso cuando yo misma dejé de creer. A mi madre por ser mi guía, A mis amigos más allegados por estar siempre que los necesite y estuvieron aquí. A las personas que fueron efímeras, pero permanecen en mi memoria. A mis docentes y tutores por acompañarme en este corto tiempo. A Elías que con cada ladrido me hacía ver que estaba aquí. Y en especial, a mi compañera, que a pesar de todo siempre supimos entendernos de una rara forma, pero siempre estuvimos para apoyarnos.

Ashley Doménica Sánchez Sánchez

RESUMEN

En el dinámico entorno de un laboratorio gastronómico, el bar no es solo un punto de servicio, sino un espacio de aprendizaje y creatividad. Optimizar su organización significa mucho más que ordenar botellas y utensilios: implica crear un flujo de trabajo fluido, donde cada movimiento esté pensado para ganar tiempo y calidad. Una buena planificación mejora la eficiencia, evita esperas innecesarias y reduce el desperdicio. Esto se logra con una preparación anticipada (mise en place) precisa, un control de inventario que evite quiebres o excesos, y una capacitación constante que mantenga al equipo alineado y seguro en cada técnica. La comunicación interna y la claridad en las tareas son piezas clave para que la barra funcione como un engranaje perfecto. En un laboratorio, donde cada práctica es también una lección, la optimización permite que el servicio sea rápido, ordenado y didáctico. No se trata solo de servir bebidas, sino de generar experiencias que combinen profesionalismo, aprendizaje y creatividad.

ABSTRACT

In the fast-paced setting of a gastronomic laboratory, the bar is more than just a service point—it's a hub of learning and creativity. Optimizing its organization means more than simply arranging bottles and tools; it's about designing a smooth workflow where every movement is intentional, saving both time and enhancing quality. Good planning improves efficiency, prevents unnecessary delays, and reduces waste. This is achieved through precise pre-service preparation (*mise en place*), effective inventory control to avoid shortages or surpluses, and continuous training that keeps the team aligned and confident in every technique. Clear communication and well-defined tasks are essential for the bar to function like a finely tuned machine. In a laboratory, where each shift doubles as a learning experience, optimization ensures that service is fast, orderly, and educational. It's not just about making drinks—it's about creating moments that blend professionalism, learning, and creativity into every interaction.

Keywords: Organization, Efficiency, Workflow, Training, Inventory

ÍNDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR	2
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	3
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	4
AGRADECIMIENTO	5
DEDICATORIA	6
ÍNDICE	9
TEMA	11
1. INTRODUCCIÓN	11
2. PROBLEMA	12
3. OBJETIVOS	14
3.1 Objetivo general	14
3.2 Objetivos específicos	14
4. METODOLOGÍA	15
4.1 Enfoque de la investigación	15
4.2 Tipo de investigación	15
4.2.1 Población y muestra	16
4.3 Focus Group	16
4.3 MÉTODOS	17
Método cualitativo:	17
Método cuantitativo:	17
4.4 Técnicas	17
4.4.1 validación del instrumento	18
4.5 Procedimientos	19
4.6 Análisis de los resultados	20
5. PRESUPUESTO	25

6.BIBLIOGRAFIA	26
ANEXOS	27
Formato de encuesta	27
7. CRONOGRAMA	32

TEMA

Optimización de la organización en bar: Estrategia para mejorar la eficiencia del laboratorio gastronómico

1. INTRODUCCIÓN

Una buena organización no solo ayuda a desempeñar un buen servicio, se basa en ver puntos de vistas y tratar de solucionar esas desventajas. La organización de un bar dentro del laboratorio gastronómico no solamente busca mejorar la eficiencia dentro del mismo, busca optimizar y mejorar estrategias para que sea mucho más eficaz al momento de dar un servicio.

Este trabajo propone analizar las deficiencias actuales en la organización del laboratorio gastronómico y desarrollar una estrategia de optimización que considere la ejecución de un sistema de estanterías. Se espera que esta propuesta mejore la eficiencia en la preparación y servicio de bebidas y que también enriquezca la experiencia del aprendizaje en los estudiantes, preparándolos para enfrentar los desafíos del mundo laboral en el sector gastronómico.

Torres (2023) afirma que:

” El diseño de un establecimiento desempeña un papel crucial al reflejar el estilo, los valores y la identidad única de dicho lugar. actuando como un poderoso comunicador, atrayendo y motivando a los clientes potenciales a ingresar” (pág. 31). Como finalidad, tener una buena organización en el laboratorio gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí se manifiesta como una necesidad que está destinada a la transformación del espacio y el entorno de forma eficiente y más funcional.

2. PROBLEMA

La mejora organoléptica en un laboratorio gastronómico es esencial para la eficacia operativa y para una buena calidad en el servicio, importante en el entorno educativo. En la actualidad, el área de gastronomía de la ULEAM enfrenta algunas deficiencias de organización afectando la preparación y experiencia de los estudiantes, la falta de un sistema de almacenamiento como lo son las estanterías para bebidas genera un ambiente desordenado conllevando así a errores en el desempeño estudiantil.

Cáceres (2018) Señala que:

“La experiencia ganada por la institución en el transcurso del tiempo puede influenciar de manera positiva al trabajo de procesos internos, los cuales se miden basados en la calidad de sus servicios y productos, sin dejar de lado la organización y la eficiencia tanto en tareas del personal y procesos operativos” (pág. 16). La formación organizacional difiere varios conceptos que acentúan la importancia en los valores y las creencias que comparten de manera inconsciente los humanos, una organización efectiva ayuda y facilita el trabajo para una mejor decisión formal basada en datos específicos para el éxito de una institución y se establece una posición sólida y de eficiencia en el mercado dando a conocer una mejor calidad el mismo.

Molina (2023) sostiene que:

La falta de una estructura bien organizada retrasa el proceso y el control afectando así a que el personal brinde calidad en su servicio, ocasionando que la imagen y la reputación del lugar se vean afectados (pág. 28). Cuando la implementación de un buen sistema de gestión genera un control correcto y preventivo este indica el desempeño en una institución para enfocar medidas cuantitativas y cualitativas, creando un diseño para reducir pérdida y prevenir o desviar un problema antes de que este ocurra y es importante ya que nos ayuda a mejorar nuestra metodología de trabajo identificando las problemáticas del mismo, por tanto la falta de

una estructura organizacional en el laboratorio gastronómico detiene el crecimiento creativo de los estudiantes, ya que no posee herramientas necesarias para explotar su camino hacia el futuro laboral, de esta forma una toma de decisiones ayuda a reducir riesgos y alcanza objetivos y metas específicas mejorando la calidad de un producto o servicio para cumplir estándares de calidad. Esto nos lleva a realizar la siguiente interrogante

¿Es beneficioso adecuar un espacio para la elaboración de bebidas tradicionales en el laboratorio de la Facultad de Hospitalidad y Hotelería de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, y cómo influiría en las enseñanzas y formación profesional de los estudiantes?

El objetivo de la implementación de una estantería de vidrio para la exhibición de bebidas tradicionales es que se mejore el área, buscando una mejoría del espacio y una buena organización del lugar, que es utilizado por los estudiantes para realizar sus prácticas culinarias. Con este cambio se examina crear un lugar apto para los estudiantes de la carrera de gastronomía ya que esto influenciaría en la sociedad y en la cultura gastronómica para ellos generando un impulso en el turismo y en la economía, y con esto se educaría también a los estudiantes a saber más sobre la importancia de la moderación y responsabilidad de este.

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo general

Implementar un sistema de estantería para bebidas tradicionales en el laboratorio gastronómico, evaluando el impacto en la distribución del área, asegurando una eficiencia en las prácticas culinarias.

3.2 Objetivos específicos

Enunciar la falta de equipamiento en cuanto al almacenamiento que dispone el laboratorio e identificando estas necesidades existentes.

Demostrar la importancia de la implementación de las estanterías asegurando una gestión óptima en el inventario contribuyendo a una operación más sostenible.

Diseñar un sistema de estantería adaptado a las características del laboratorio gastronómico, evaluando su impacto en la organización del espacio, la accesibilidad de los insumos y la mejora de los procesos de servicio.

4. METODOLOGÍA

4.1 Enfoque de la investigación

La siguiente investigación tiene un enfoque mixto, ya que combina técnicas cuantitativas y cualitativas. Desde lo **cuantitativo**, se aplicó una encuesta estructurada con escala de Likert a una muestra representativa de estudiantes y docentes, cuyos resultados fueron analizados en porcentajes y frecuencias. Desde lo **cualitativo**, se aplicaron técnicas de observación directa y grupos focales (focus group), que permitieron profundizar en la percepción de los participantes sobre las deficiencias organizativas del laboratorio gastronómico. Este enfoque mixto permite obtener una visión integral del problema, al combinar datos numéricos con interpretaciones basadas en experiencias y opiniones.

4.2 Tipo de investigación

El estudio corresponde a una **investigación descriptiva y aplicada**.

- Es **descriptiva**, porque busca identificar y analizar las deficiencias en la organización del bar dentro del laboratorio gastronómico de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí.
- Es **aplicada**, porque la propuesta tiene como finalidad implementar una solución práctica —un sistema de estanterías para bebidas tradicionales— que optimice el espacio, mejore los procesos y fortalezca el aprendizaje de los estudiantes.

Barrera Guerrero Jr. & Cruz Adriana, 2021 señala que:

Las escalas de medición categóricas podrían llegar a ser herramientas valiosas de evaluación que nos ayuda a evaluar de manera cuantitativa variables cualitativas, como aquellas que estén afines a preferencias, características y consideraciones de un sector en específico. (pág. 5) por tanto se diseñó una encuesta estructurada con la escala de Likert, que nos ayudó con la medición de las opiniones de los estudiantes, midiendo que tan de acuerdo o en desacuerdo están los encuestados referente con tema de estudio.

4.2.1 Población y muestra

La población estuvo conformada por los estudiantes y docentes de la carrera de Gastronomía que utilizan el laboratorio gastronómico en sus actividades académicas. La muestra se constituyó por 100 participantes (alumnos y docentes), seleccionados para responder el cuestionario estructurado, con el fin de conocer su percepción sobre la implementación de un sistema de estanterías en el bar del laboratorio gastronómico.

4.3 Focus Group

Los Focus Groups son una herramienta de investigación cualitativa, según los autores Ivankovich-Guillén & Araya-Quesada (2011) define al focus group como una técnica que permite explicar de manera profunda el tema de investigación (pág. 6).

El uso de grupos focales permitirá diseñar un programa de capacitación más efectivo y adaptado a las realidades del laboratorio, cumpliendo así con el objetivo de capacitar a los estudiantes, personal docente y administrativo en el uso adecuado de la señalética, botiquín de primeros auxilios y extintores, para asegurar una respuesta efectiva ante cualquier emergencia.

4.3 MÉTODOS

Método cualitativo:

nos permitió el análisis y la recolección de datos para establecer las preguntas en la investigación e interpretar las diversas características de las deficiencias del laboratorio gastronómico.

Método cuantitativo:

Este método permitió obtener resultados medibles, expresados en frecuencias y porcentajes, que reflejan el nivel de acuerdo o desacuerdo sobre la propuesta de estantería.

4.4 Técnicas

Encuesta:

D'Ancona(2022) **afirmó que:**

Una encuesta debería cumplir con distintos puntos claros que nos pueda brindar la confianza hacia las repuestas de los entrevistados (pág. 22) por tanto se empleó mediante un conjunto de preguntas para identificar la problemática dentro del área de gastronomía en el cual es ocupado por docentes y estudiantes de la carrera.

Observación:

Gonzáles (2020) describe que al disponer del uso de la técnica de observación dicha persona debe adentrarse por completo en el tema a solucionar, ya sea en emociones como en experiencias compartidas con aquellos individuos a investigar (pág. 81) lo que nos llevó a la observación de diversos aspectos que no son tomados en cuenta para lograr nuevos métodos más eficientes.

Análisis de datos:

Treviño Reyes, Rivera Rodríguez, & Garza Alonso (2020) plantean que debemos saber comprender la raíz de la información con sus múltiples conceptos de información adelantándonos al futuro generando una ventaja que nos ayude a entender el mundo del negocio. (pág. 5) es por ello por lo que al implementar estanterías como sistema de almacenamiento permitimos un acceso de manipulación más fácil reduciendo el daño y el desperdicio.

4.4.1 validación del instrumento

Para garantizar la validez del cuestionario, se consideraron los siguientes aspectos:

- **Construcción teórica:** El diseño de las preguntas se fundamentó en referentes metodológicos, como Barrera & Cruz (2021), quienes destacan que las escalas categóricas (como la Likert) son útiles para evaluar variables cualitativas en términos cuantitativos.
- **Aplicación práctica:** La encuesta fue aplicada a una muestra de 100 participantes, lo que otorgó consistencia a los resultados obtenidos.
- **Triangulación metodológica:** La información de la encuesta fue contrastada con las técnicas de observación y focus group, reforzando la validez y confiabilidad de los hallazgos.

4.5 Procedimientos

El procedimiento para implementar será en base a la estructura alineada a los objetivos específicos:

Diagnóstico de las necesidades y del estado del laboratorio gastronómico:

Realizar un diagnóstico en cuanto al estado del laboratorio, recopilando información sobre sus equipos y el cómo llevan el tema del almacenamiento verificando si está en condiciones óptimas para el mantenimiento de ingredientes y materiales registrando los resultados del diagnóstico, incluyendo pruebas como las fotografías y recomendaciones de alumnos y docentes.

Investigación sobre la importancia y beneficios:

Investigar sobre la importancia que tiene el llevar un control de inventarios que recopilen información que ayuden a reducir costos y evaluando como la implementación de dicha estantería mejora de manera significativa la organización y el acceso a los productos, como contribuye a un movimiento sostenible minimizando el desperdicio en el cual presentaremos resultados claros utilizando recursos visuales.

Plan de diseño e implementación:

Crear un diseño llamativo de estantería adaptado a las necesidades específicas del laboratorio como el caso de exhibición de bebidas creadas por los estudiantes permitiendo su fácil acceso y manipulación, asegurándonos que quede correctamente ubicado y en lugar seguro, que no obstaculice la circulación al momento de acceder a los materiales, ayudándonos a evaluar la eficiencia al momento de realizar las practicas culinarias incluyendo la preparación de dichas bebidas tradicionales.

4.6 Análisis de los resultados

En esta investigación se recopiló respuestas de un total de 100 personas entre ellos alumnos y estudiantes con el objetivo de identificar su percepción con respecto a la implementación de la estantería dentro del laboratorio gastronómico, como estrategia en la mejora de eficiencia y optimización del espacio. La encuesta estuvo conformada por 10 preguntas con escala de Likert, en donde se abarcaron dimensiones funcionales, potencial pedagógico y diseño físico.

Análisis cuantitativo

1. ¿Considera que la implementación de una estantería para bebidas tradicionales hecha por los estudiantes ayudaría a mostrar dichas preparaciones... organizada dentro del laboratorio gastronómico?
105 respuestas



El 95% de los participantes indican estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con que una estantería hecha fabricada por los estudiantes ayudaría a la organización al momento de las preparaciones dentro del laboratorio, esto nos indica un resultado óptimo de valoración del mobiliario como parte de un aprendizaje práctico.

2. ¿Considerarías importante aprender la elaboración de licores artesanales?

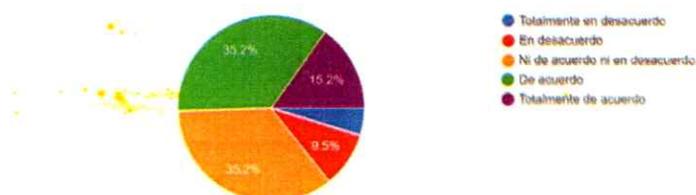
105 respuestas



El 90% de los encuestados manifiestan como muy importante la incorporación de la elaboración de bebidas tradicionales como parte del contenido académico, lo que nos indica que es necesaria la formación en base a la preservación de los saberes de nuestros ancestros y como aplicarlos en los procedimientos gastronómicos contemporáneos.

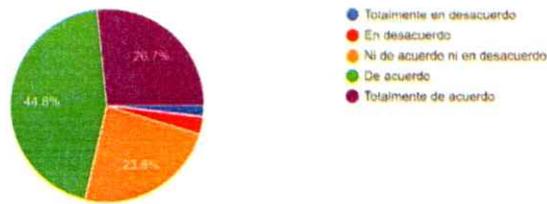
3. ¿Crees estar bien informado sobre las bebidas tradicionales del Ecuador?

105 respuestas



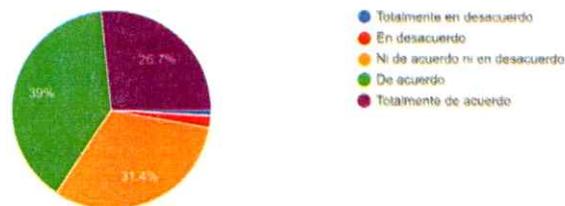
El gráfico muestra que el 35,2% de los encuestados está “De acuerdo” y otro 35,2% se mantiene neutral respecto a su conocimiento sobre bebidas tradicionales del Ecuador. Un 15,2% afirma estar “Totalmente de acuerdo”, mientras que el 14,3% restante expresa desacuerdo en distintos grados. Esto evidencia que, aunque existe una base de conocimiento, persiste una brecha formativa que justifica reforzar estos contenidos.

4. ¿Considera que una estantería nos ayudaría a mostrar la cultura y tradición de las bebidas exhibidas?
105 respuestas



El gráfico indica que el 44,8% de los encuestados está “De acuerdo” y el 26,7% “Totalmente de acuerdo” en que la estantería ayudaría a mostrar la cultura y tradición de las bebidas exhibidas. Un 23,8% se mantiene neutral, mientras que solo un 4,7% expresa algún grado de desacuerdo. Esto refleja un alto nivel de aceptación de la estantería como recurso cultural y expositivo.

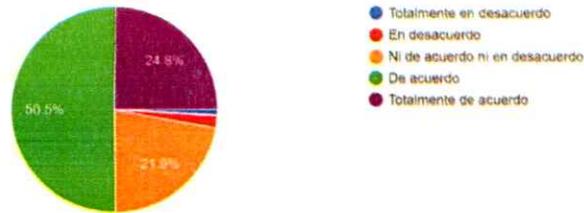
5. ¿Una buena iluminación de la estantería destacaría las cualidades visuales de las bebidas y llamaría la atención de los estudiantes?
105 respuestas



El gráfico muestra que el 39% de los encuestados está “De acuerdo” y el 26,7% “Totalmente de acuerdo” en que una buena iluminación resaltaría las cualidades visuales de las bebidas y captaría la atención. Un 31,4% mantiene una posición neutral y menos del 3% manifiesta desacuerdo. Esto evidencia un amplio consenso sobre la importancia de la iluminación como elemento estético y funcional.

6. ¿cree que la implementación de una estantería de exhibición ayudaría a atraer visitantes de otras instituciones?

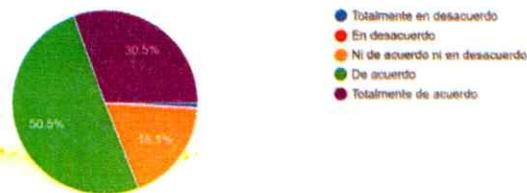
105 respuestas



La mayoría de los encuestados creen que la implementación de una estantería de exhibición sería útil para atraer personas de otras instituciones. Esto sugiere un gran potencial significativo para promover la colaboración y el intercambio entre instituciones.

7. ¿consideras a las bebidas tradicionales parte de nuestra identidad cultural ?

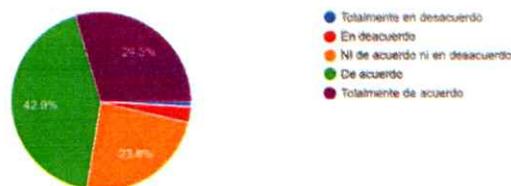
105 respuestas



La mayoría de los encuestados coinciden en que la estantería no solo cumpliría una función organizativa, sino también de rescate y visualización cultural, al permitir la exposición ordenada de bebidas tradicionales como elementos identitarios.

8. ¿cree que una exhibidora ayudaría con la organización y la imagen en los eventos gastronómicos?

105 respuestas

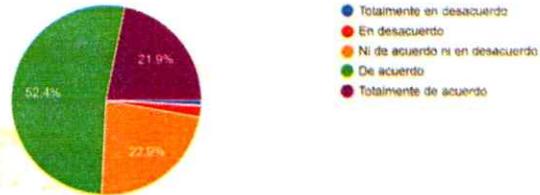


Un alto porcentaje de los estudiantes considera que el diseño e implementación de una estantería adecuada podría favorecer la atracción de visitantes y mejorar la imagen institucional durante

eventos gastronómicos, consolidando el laboratorio como un espacio de referencia tanto académica como cultural.

9. ¿cree que sería importante la implementación de una estantería para mejorar y fomentar las actividades entre los estudiantes?

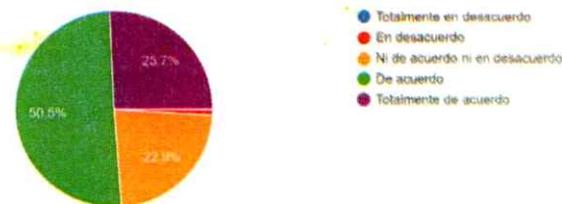
105 respuestas



Se observó un consenso significativo respecto a que las bebidas tradicionales forman parte de la identidad cultural ecuatoriana, y que su exposición podría fomentar la interacción estudiantil, la colaboración intergrupala y el sentido de pertenencia en el contexto académico.

10. ¿Estás de acuerdo con la elaboración y presentación de bebidas dentro del laboratorio?

105 respuestas



Finalmente, más del 90% de estudiantes y docentes muestran aprobación con respecto a la implementación de procesos de la creación y exhibición de bebidas dentro del laboratorio, lo que refuerza esta estrategia viable como recurso didáctico activo.

Las respuestas obtenidas respaldan la hipótesis de que al implementar una estantería que exhiba bebidas tradicionales hecha por los estudiantes de la carrera de gastronomía y turismo, mejora la eficiencia de organización del laboratorio y actúa como una estrategia pedagógica oblicua, integrando componentes de formación técnica, identidad cultural y comunicación visual.

4.7 PROPUESTA

La propuesta consiste en la implementación de una vitrina de exhibición con iluminación LED dentro del laboratorio gastronómico de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, destinada a mejorar la organización del área de bar y optimizar los procesos de enseñanza–aprendizaje.

El diseño de la vitrina contempla los siguientes aspectos:

- Estructura y materiales: Será construida con materiales resistentes y fáciles de limpiar, garantizando durabilidad y mantenimiento sencillo en un entorno de uso constante.
- Compartimentos funcionales: Se incorporarán espacios específicos para la cristalería, botellas y utensilios de bar, lo que permitirá una distribución ordenada y accesible durante las prácticas.
- Iluminación LED interna: La vitrina contará con luces LED estratégicamente instaladas, que resaltarán la presentación de las bebidas y facilitarán la visibilidad, creando además un efecto estético atractivo.
- Elementos decorativos y culturales: Se integrarán detalles que contribuyan a la exposición de bebidas tradicionales, reforzando el valor pedagógico y cultural de la propuesta, al mismo tiempo que se promueve la identidad gastronómica local.

Con esta implementación se espera:

- Mejorar la organización y eficiencia del bar en las prácticas culinarias.
- Aportar un recurso pedagógico innovador, que potencie la enseñanza de bebidas tradicionales.
- Favorecer la proyección cultural e institucional del laboratorio gastronómico en eventos académicos y turísticos.

6.BIBLIOGRAFIA

- Barrera Guerrero Jr., J. L., & Cruz Adriana, V. H. (2021). *Utilización de encuesta de escala Likert para precisar el grado de aplicación del modelo de control interno COSO 2013*. Nuevo León.
- CÁCERES, S. P. (2018). *LA CULTURA ORGANIZACIONAL Y LOS PROCESOS DE CAMBIO EN EL RESTAURANTE DE GRILLY'S BURGER BAR*. PERU.
- D'Ancona, M. Á. (2022). *Calidad, confianza y participación en encuestas*. Madrid.
- González, J. L. (2020). *Técnicas e instrumentos de investigación científica*. Arequipa.
- Molina, A. S. (2023). *Optimización de los Procesos de Reservas y Servicio al Cliente para la Empresa Hotel*. San Jose de Cucuta.
- Torres, J. A. (2023). *Influencia del Merchandising en el Supermercado la 11 Familiar en las Decisiones de Compra de los Consumidores*. San Jose de Cúcuta.
- Treviño Reyes, R., Rivera Rodríguez, F. S., & Garza Alonso, J. A. (2020). *La analítica de datos como ventaja competitiva en las organizaciones*. Monterrey, Nuevo León.

ANEXOS

Formato de encuesta

Encuesta para estudiantes de gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

* Indica que la pregunta es obligatoria

OPTIMIZACIÓN EN BAR: ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA EFICIENCIA DEL LABORATORIO GASTRONÓMICO.

El presente cuestionario tiene como objetivo analizar la importancia de una estantería de exhibición para bebidas tradicionales hechas por los estudiantes de la carrera de gastronomía.

1. ¿Considera que la implementación de una estantería para bebidas tradicionales hecha por los estudiantes ayudaría a mostrar dichas preparaciones de manera organizada dentro del laboratorio gastronómico? *

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

2. ¿Considerarías importante aprender la elaboración de licores artesanales? *

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

3. ¿Crees estar bien informado sobre las bebidas tradicionales del Ecuador? *

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

4. ¿Consideras que una estantería nos ayudaría a mostrar la cultura y tradición de las bebidas exhibidas? *

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

5. ¿Una buena iluminación de la estantería destacaría las cualidades visuales de las bebidas y llamaría la atención de los estudiantes?

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

6. ¿cree que la implementación de una estantería de exhibición ayudaría a atraer visitantes de otras instituciones?

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

7. ¿consideras a las bebidas tradicionales parte de nuestra identidad cultural ?

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

8. ¿cree que una exhibidora ayudaría con la organización y la imagen en los eventos gastronómicos?

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

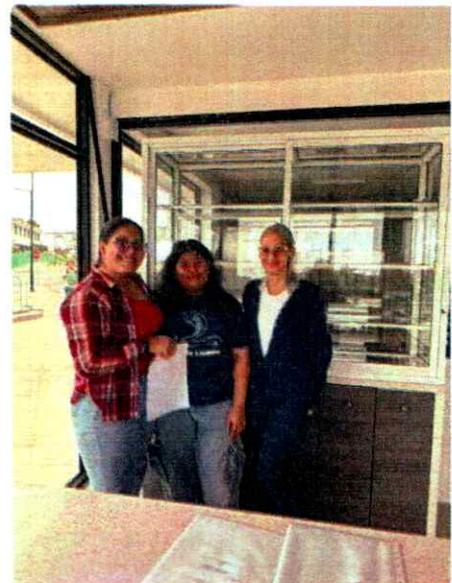
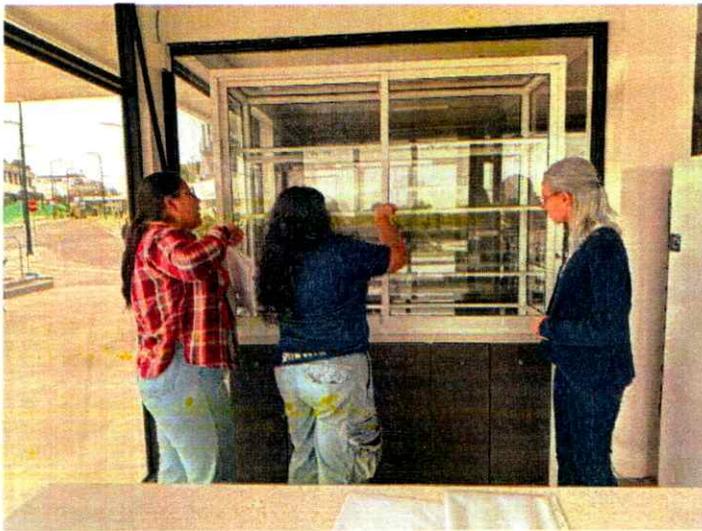
9. ¿cree que sería importante la implementación de una estantería para mejorar y fomentar las actividades entre los estudiantes?

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

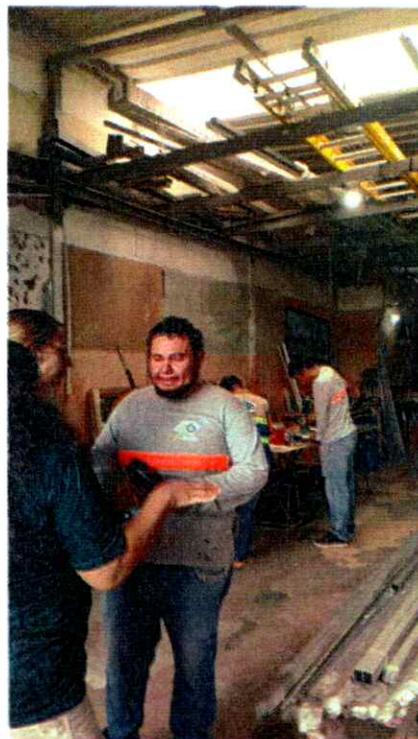
10. ¿Estás de acuerdo con la elaboración y presentación de bebidas dentro del laboratorio?

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo

Imágenes del omento de la entrega de la vitrina de exhibicion para bebidas tradicionales eentro del laboratorio gastronomico



Momento de búsqueda de talleres para la realización de la vitrina de exhibición.



Factura del bien adquirido

NO TIENE LOGO

DELGADO DELGADO FREDDY JOSE

TALLER DE ALUMINI Y VIDRIO DELGADO

Dirección Matr: Barrio JOGAY Calle AV J 11 Numero SN Interseccion AV J 15

Dirección Sucursal: Barrio JOGAY Calle AV J 11 Numero SN Interseccion AV J 15

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD NO

R.U.C.: 1307558625001

FACTURA

No 001-001-000000024

NUMERO DE AUTORIZACION

0509202501130755862500120010010000000242570663315

FECHA Y HORA DE AUTORIZACION: 05/09/2025 08:36:43

AMBIENTE: PRODUCCION

EMISION: NORMAL

CLAVE DE ACCESO



0509202501130755862500120010010000000242570663315

Razón Social / Nombres y Apellidos SANCHEZ SANCHEZ ASHLEY DOMERICA

Identificación 1317687091

Fecha 05/09/2025 Placa / Matrícula Guía

Dirección Barrio Jogay J11 y J12A

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cantidad	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Descuento	Precio Total
021		1.00	ELABORACION DE VITRINA DE ALUMINO Y VIDRIO 1.53X1.20X0.57 MAS LA MOVILIZACION DE LA ENTREGA		325.00	0.00	0.00	0.00	325.00

Información Adicional

Telefono: 0997205163

Email: dimesanchez55@gmail.com

Forma de pago	Valor
33 - OTROS CON UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO	325.00

SUBTOTAL 0%	325.00
SUBTOTAL NO OBJETO DE IVA	0.00
SUBTOTAL EXENTO DE IVA	0.00
SUBTOTAL SIN IMPUESTOS	325.00
TOTAL DESCUENTO	0.00
ICE	0.00
IRBPNR	0.00
PROPIÑA	0.00
VALOR TOTAL	325.00
VALOR TOTAL SIN SUBSIDIO	0.00
AHORRO POR SUBSIDIO: (Incluye IVA cuando corresponda)	0.00

7. CRONOGRAMA

Nº	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	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 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>			

Manta, 6 de septiembre del 2025

ACTA DE ENTREGA

Se realiza la entrega de una estantería de exhibición de vidrio para bebidas tradicionales para el área de bar en el Laboratorio Gastronómico ULEAM MANTA, actividad que se realizó por la modalidad de titulación en proyectos de implementación con el tema: "Optimización en bar: estrategia para mejorar la eficiencia del laboratorio gastronómico".

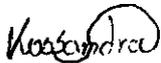
Bien entregado:

CANTIDAD	UTENSILIOS
1	Vitrina de exhibición para bebidas tradicionales.

Para constancia firman:



Lic. Dadiana Angulo V.



Kassandra Coraima Macías Macías.



Ashley Domenica Sánchez Sánchez.

Recibido
06/09/25.