



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Facultad:

Educación, Turismo, Artes y Humanidades

Carrera:

Gastronomía.

Título:

Propuesta Para La Instauración De Utensilios De Mesa De Acero Inoxidable En El

Laboratorio Gastronómico

Estudiante

Bryan Alejandro Pérez Chamorro

Bryan Hernán Mero Franco

Docente

Lcdo. Daniel Rafael Caballero Mero

Manta- Ecuador

 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 **Bryan Alejandro Pérez Chamorro** legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **"Propuesta para la instauración de utensilios de mesa de acero inoxidable en el laboratorio gastronómico."**

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

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

Manta, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico,



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

 Uleam 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 **Bryan Hernán Mero Franco** legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **"Propuesta para la instauración de utensilios de mesa de acero inoxidable en el laboratorio gastronómico."**

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

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

Manta, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico,



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

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Contribución a la mejora del servicio en establecimientos gastronómicos: propuesta para la instauración de utensilios de mesa de acero inoxidable en el laboratorio gastronómico.”, ha sido realizado y concluido por Bryan Alejandro Pérez Chamorro Y Bryan Hernán Mero Franco; 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. Angela Evelina Farfán Tigre

Presidente / a de Tribunal



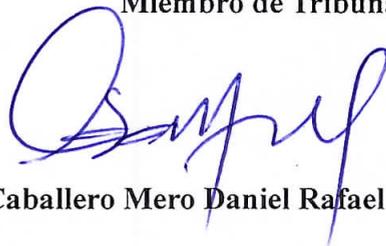
Navarrete García Anthony

Miembro de Tribunal



Mendoza Balcázar Jessica Mercedes

Miembro de Tribunal



Caballero Mero Daniel Rafael

Tutor / a



Bryan Hernán Mero

Graduado



Bryan Pérez Chamorro

Graduado

DECLARACION DE AUTORIA

Quienes suscriben la presente:

Bryan Alejandro Pérez Chamorro y Bryan Hernán Mero Franco, estudiantes de la carrera de Gastronomía en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, declaro que el trabajo titulado:

“Propuesta para la instauración de utensilios de mesa de acero inoxidable en el laboratorio gastronómico” ha sido desarrollado íntegramente por nosotros, de manera original y autónoma. Esta tesis representa el resultado de nuestra investigación, análisis y reflexión académica, y no ha sido presentada previamente para la obtención de ningún título académico en esta u otra institución.

Asimismo, afirmamos que todas las fuentes de información utilizadas han sido debidamente citadas y referenciadas conforme a las normas establecidas por la institución. Nos comprometemos a asumir la responsabilidad ética y legal por el contenido de este trabajo.

En Manta, a los 11 días del mes de agosto del año 2025.

Firma:  _____

Nombre completo: Bryan Alejandro Pérez Chamorro

Número de cédula: 1315960391

Firma:  _____

Nombre completo: Bryan Hernán Mero Franco

Número de cédula: 1316130663

AGRADECIMIENTO

Expresamos nuestro más sincero agradecimiento a quienes hicieron posible la culminación de esta tesis. A Dios, por la fortaleza, salud y perseverancia otorgadas. A nuestras familias, por su amor, apoyo incondicional y confianza en todo momento, siendo nuestro motor y refugio.

A nuestro tutor, Daniel Caballero, por su guía, paciencia y valiosas observaciones que enriquecieron este trabajo. A compañeros y amigos, por su compañía en este camino de retos y aprendizajes. A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí y al personal del Laboratorio Gastronómico, por brindarnos recursos y espacios esenciales. Gracias a todos por ser parte de este logro.

Bryan Alejandro Pérez Chamorro y Bryan Hernán Mero Franco

DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo, con todo nuestro cariño y gratitud, a nuestras familias, por ser la base que nos sostiene y la inspiración que nos impulsa. A nuestros padres, por su amor incondicional, sus sacrificios y su fe en nosotros incluso en los momentos más difíciles. A los seres queridos que, aunque no estén presentes físicamente, nos acompañan en cada paso con su recuerdo y enseñanzas. Y a todos aquellos que creyeron en nuestras capacidades, les entregamos este logro como muestra de que cada esfuerzo compartido ha valido la pena.

Bryan Alejandro Pérez Chamorro y Bryan Hernán Mero Franco

RESUMEN

El proyecto propone la instauración de utensilios de mesa de acero inoxidable en el laboratorio gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para mejorar la calidad, higiene y durabilidad. Actualmente, los utensilios convencionales presentan limitaciones que afectan la formación práctica y la seguridad alimentaria. Mediante un análisis de las características del acero inoxidable, evaluación de costos y encuestas a estudiantes y docentes, se diseñará e implementará una propuesta adaptada a las necesidades del laboratorio. Se espera que esta iniciativa optimice el espacio, eleve los estándares sanitarios y fortalezca la formación académica y la imagen institucional.

Palabras Claves: Acero inoxidable, Utensilios de mesa, Laboratorio gastronómico, Higiene, Durabilidad

ABSTRACT

The project proposes the implementation of stainless steel table utensils in the gastronomic laboratory of the Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí to improve quality, hygiene, and durability. Currently, conventional utensils present limitations that affect practical training and food safety. Through an analysis of stainless steel characteristics, cost evaluation, and surveys of students and teachers, a proposal will be designed and implemented to meet the laboratory's needs. This initiative aims to optimize the space, raise sanitary standards, and strengthen academic training and the institution's image.

Keywords: Stainless Steel, Table utensils, Gastronomic laboratory, Hygiene, Durability

INDICE

PORTADA	¡Error! Marcador no definido.
CERTIFICACION DEL TUTOR.....	2
DECLARACION DE AUTORIA	3
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	4
AGRADECIMIENTO	5
DEDICATORIA	6
RESUMEN	7
ABSTRACT	8
TEMA	11
INTRODUCCIÓN	11
PROBLEMA.....	12
OBJETIVOS	13
Objetivo general.....	13
Objetivos específicos	13
METODOLOGÍA.....	13
Procedimiento	13
Análisis del laboratorio en la actualidad:.....	13
Investigación de las características de las mesas de acero inoxidable:	14
Análisis de Costos y Beneficios:	14
Desarrollo del Plan de Implementación:.....	14
Evaluación de Impacto:	14

Técnicas	15
Encuestas	15
Observación Directa	15
Análisis Financiero	16
Métodos	16
Método Inductivo.....	16
Método Analítico:.....	16
Método Comparativo	17
PRESUPUESTO.....	17
Tabla de Presupuesto	17
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	18
Cronograma de la Ejecución del Proyecto.....	18
RECOMENDACIÓN	19
CONCLUSIÓN.....	20
BIBLIOGRAFÍA	21

TEMA

Propuesta para la instauración de utensilios de mesa de acero inoxidable en el laboratorio gastronómico.

INTRODUCCIÓN

El laboratorio gastronómico se basa principalmente en la calidad de los utensilios, así como en la eficiencia, higiene y durabilidad de los procesos culinarios. En este contexto, la propuesta busca optimizar el entorno, garantizando mejores condiciones sanitarias y ofreciendo protección frente al desgaste derivado del uso continuo.

En la industria alimentaria, el acero inoxidable se ha consolidado como la opción preferida debido a sus propiedades anticorrosivas, lo que lo convierte en una excelente alternativa para fomentar mejores prácticas. Mediante diversos estudios se ha comprobado que el uso del acero inoxidable se posiciona como uno de los mejores materiales para usar dentro de las cocinas.

Sumado a esto se sabe que su superficie impide la proliferación de microorganismos, lo que ayuda al mantenimiento de los estándares higiénicos, especialmente en ambientes donde se llevan estrictas normas sanitarias. Por lo que el uso de acero inoxidable no es solo seguro, sino que también sostenible en todos los aspectos. La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí actualmente cuenta con un laboratorio gastronómico en donde los estudiantes aprovechan el espacio para llevar a cabo sus prácticas, dicho espacio está equipado con utensilios y mobiliario especializado el cual se ha ido remodelando a partir de su demanda.

A partir de lo expuesto, el objetivo principal de este proyecto es realizar una propuesta para que se instaure más utensilios de acero inoxidable en el laboratorio gastronómico con el fin de que estos sirvan para futuros estudiantes a realizar sus prácticas con un material que mejore su aprendizaje.

PROBLEMA

En el laboratorio gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, el uso constante de utensilios de mesa elaborados con materiales convencionales como plástico, aluminio o metal de baja calidad ha evidenciado una serie de limitaciones en términos de durabilidad, higiene y presentación profesional. Estos materiales, al no cumplir con estándares óptimos para prácticas culinarias educativas, tienden a deteriorarse rápidamente, acumular residuos y afectar la calidad del aprendizaje práctico. Esta situación genera preocupaciones en estudiantes, especialmente en lo que respecta a la manipulación segura de alimentos y el cumplimiento de normas de sanidad vigentes.

El acero inoxidable según Leigh Matthews “es una excelente opción para utensilios de cocina no tóxicos, duraderos y resistentes, ideales para hervir, saltar y hornear. Es especialmente bueno para hornear en pequeñas cantidades, ya que retiene bien el calor y cocina los alimentos de manera uniforme” (2025)

Ante esta realidad, se plantea la necesidad de instaurar utensilios de mesa fabricados en acero inoxidable, un material reconocido por su resistencia, facilidad de limpieza y larga vida útil. Sin embargo, dicha implementación requiere una evaluación previa que considere los costos, el impacto en la formación académica, la adecuación a las actividades prácticas del laboratorio y la mejora de la imagen institucional. Por tanto, el problema central radica en determinar ¿cómo la incorporación de utensilios de acero inoxidable puede mejorar la eficiencia operativa, la seguridad alimentaria y la calidad formativa en las prácticas culinarias de la ULEAM?

OBJETIVOS

Objetivo general

Implementar utensilios de mesa de acero inoxidable en el laboratorio gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, con el propósito de optimizar las condiciones de trabajo, con el fin de garantizar la calidad del servicio, y fortalecer los estándares de higiene, seguridad y presentación en las prácticas académicas

Objetivos específicos

Analizar las ventajas de los utensilios de mesa de acero inoxidable y cuál es su contribución a un servicio de alta calidad en establecimientos gastronómicos, en este caso tomando en cuenta al Laboratorio de gastronomía de la ULEAM.

Diseñar una propuesta para la implementación de mesas de acero inoxidable que cumpla con los requerimientos básicos del laboratorio de gastronomía de la ULEAM y que se adapte a las necesidades operativas de alumnos y profesores.

Instituir utensilios de mesa de acero inoxidable en el laboratorio de gastronomía y evaluar el impacto de esta implementación en el desempeño académico de los estudiantes y la retroalimentación de los comensales.

METODOLOGÍA

Procedimiento

El procedimiento para ejecutar la propuesta se estructurará en varias etapas que se alinean con los objetivos específicos las cuales permitirán un avance ordenado asegurando el cumplimiento de lo expuesto.

Análisis del laboratorio en la actualidad:

Realizar un inventario de los utensilios de mesa que están actualmente disponibles en el laboratorio gastronómico de la ULEAM.

Aplicar encuestas a estudiantes, docentes y personal a cargo de esta área para identificar deficiencias y necesidades de mejora.

Observar el desempeño actual de los estudiantes durante sus prácticas gastronómicas para señalar posibles carencias con respecto a la calidad de los utensilios utilizados.

Investigación de las características de las mesas de acero inoxidable:

Recopilar información sobre utensilios de mesa de acero inoxidable para identificar sus beneficios en aspectos como higiene, durabilidad y diseño.

Analizar las características, ventajas y desventajas, para seleccionar los modelos más aptos para el laboratorio gastronómico.

Análisis de Costos y Beneficios:

Elaborar una lista de proveedores locales y nacionales de utensilios de mesa de acero inoxidable para realizar una comparativa de precios y condiciones de compra.

Calcular el retorno de inversión (ROI) tomando en cuenta aspectos económicos y cualitativos como la mejora en la formación práctica de los estudiantes de gastronomía.

Desarrollo del Plan de Implementación:

Puntualizar un cronograma rigiendo el procedimiento de la investigación y la adquisición, capacitación e implementación de los utensilios en el laboratorio gastronómico.

Diseñar los protocolos de uso y limpieza para asegurar la durabilidad de los utensilios

Evaluación de Impacto:

Emplear encuestas y entrevistas posteriores a la implementación para medir la satisfacción de los estudiantes y docentes.

Comparar los resultados antes y después de la implementación para evaluar la efectividad de la propuesta de implementación.

Ajustar procesos si es necesario y elaborar recomendaciones para futuras mejoras.

Técnicas

Encuestas

En este proyecto, se emplearán encuestas para recolectar información sobre las experiencias de los estudiantes y docentes respecto al uso de utensilios de mesa de acero inoxidable en el laboratorio gastronómico de la ULEAM. Estas encuestas permitirán identificar carencias y proponer mejoras para el plan de implementación.

Marín (2021) indica:

Las encuestas son un método de investigación y recopilación de datos utilizadas para obtener información de personas sobre diversos temas. Una encuesta implica solicitar a las personas información a través de un cuestionario, este puede distribuirse en papel, aunque con la llegada de nuevas tecnologías es más común crear un cuestionario online y distribuirlo utilizando medios digitales como redes sociales, correo electrónico, códigos QR o URL. (p. 1)

Cada proceso estadístico mantiene su composición de la misma manera la encuesta cumple funciones importantes en su desarrollo e implementación actualmente esta técnica puede desenvolverse en diversos ámbitos ya que su despliegue puede ser en diversas plataformas consiguiendo que el investigador logre un mayor alcance en su proceso investigativo.

Observación Directa

Realizaremos observaciones en el área del laboratorio gastronómico durante clases prácticas para evaluar como los estudiantes hacen uso de los utensilios de mesa, identificando si existe problemas con el manejo y uso adecuado de los utensilios. Esto nos permitirá tener una idea más clara y precisa de cómo podemos ajustar nuestra implementación para que se adapte al espacio. A través de la observación se puede captar la esencia de una determinada realidad o situación (Villanueva, 2024)

Análisis Financiero

Se estimará los costos para concluir su viabilidad económica

Métodos

Método Inductivo

El método inductivo permite generar conclusiones generales a partir de observaciones específicas, facilitando la identificación de patrones y tendencias en contextos educativos y prácticos.

Según López-Morocho y Jaramillo Baquerizo (2025) “este enfoque es esencial para formular hipótesis y modelos pedagógicos basados en experiencias empíricas, proporcionando una base sólida para la investigación educativa”. En el contexto de este proyecto, se aplicará el método inductivo para analizar los datos recopilados mediante encuestas y entrevistas a estudiantes y docentes del laboratorio gastronómico. Esto permitirá identificar necesidades y percepciones relacionadas con el uso de utensilios de acero inoxidable, contribuyendo a la formulación de recomendaciones prácticas para mejorar la calidad del servicio y la experiencia de aprendizaje.

Por otro lado TimesPro indica “El razonamiento deductivo es una forma fundamental de pensamiento lógico que parte de principios generales para llegar a conclusiones específicas”

Método Analítico:

El método analítico implica descomponer un fenómeno en sus componentes esenciales para comprender su estructura y funcionamiento.

Según Romero y Ventura (2024), este enfoque es fundamental en el análisis de datos educativos, permitiendo una evaluación detallada de los elementos que influyen en el aprendizaje y la enseñanza. En este proyecto, se aplicará el método analítico para evaluar los costos, beneficios y características técnicas de los utensilios de acero inoxidable propuestos.

Esto asegurará decisiones informadas sobre su implementación, considerando aspectos económicos, funcionales y pedagógicos.

Método Comparativo

El método comparativo permite analizar las diferencias y similitudes entre distintos enfoques o tecnologías para seleccionar las opciones más adecuadas para un contexto particular. Torres Reina (2020) señala que este método es ampliamente utilizado en las ciencias sociales para entender fenómenos complejos mediante la comparación de casos.

En el presente estudio, se empleará el método comparativo para analizar diferentes modelos de utensilios de acero inoxidable disponibles en el mercado. Esto facilitará la selección de aquellos que mejor se adapten a las necesidades del laboratorio gastronómico, considerando criterios de calidad, funcionalidad y costo.

PRESUPUESTO

Tabla de Presupuesto

Materiales de oficina (papelería)	Unidades	1	\$	3,00	\$	3,00
Impresión de documentos	Hojas	30	\$	0,10	\$	3,00
Transporte	Viaje	5	\$	5,00	\$	25,00
Otros gastos	Unidades	60	\$	2,00	\$	120,00
					\$	-
				TOTAL	\$	151,00

Realizado por: Mero Bryan

El presupuesto estimado para el desarrollo del proyecto es de \$151,00 dólares.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Cronograma de la Ejecución del Proyecto

Orden	Actividades	Especificaciones	Plazo
1	Elaboración del marco teórico	Evaluación teórica y de fuentes documentales del proyecto con el fin de detallar más a fondo la información recolectada.	Semanas 1 y 2
2	Elaboración de la propuesta de solución	Implica el estudio necesario para recolectar y organizar adecuadamente la información sobre los materiales que hay en el laboratorio gastronómico y poder incorporar en base a esto demás instrumentos.	Semanas 3 y 4
3	Implementación de la propuesta de solución	Se ejecuta lo establecido según los objetivos de la investigación, con el fin de conseguir las metas deseadas.	Semanas 5, 6, 7, 8, 9 y 10
4	Elaboración y revisión del informe final	Redacción ordenada de los Capítulos I, II, III y IV del informe final, sintetizando de forma clara y precisa cada etapa investigativa.	Semanas 10 y 11
5	Comprobación de niveles de autenticidad (Urkund)	Cargar el informe en la plataforma antiplagio revisando que lo expuesto se llevó a cabo desde la investigación de campo.	Semanas 12, 13, 14 y 15
6	Terminación del informe corregido para su posterior presentación	Se perfecciona para su presentación.	Semana 16

Realizado por: Mero Bryan

RECOMENDACIÓN

Tras el análisis detallado del entorno del laboratorio gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, se recomienda de manera prioritaria la implementación progresiva de utensilios de mesa elaborados en acero inoxidable. Esta acción no solo mejorará la calidad de las prácticas culinarias, sino que también reforzará el cumplimiento de normas higiénico-sanitarias, fomentando un entorno seguro y profesional para los estudiantes.

Es importante considerar la adquisición de estos utensilios en función del análisis de costos y beneficios, priorizando modelos duraderos y funcionales que respondan a las necesidades reales del espacio académico. También se sugiere la capacitación de docentes y estudiantes sobre el uso y mantenimiento adecuado del acero inoxidable, garantizando así su larga vida útil.

Finalmente, se recomienda mantener una evaluación continua mediante encuestas y observación directa para ajustar la implementación de acuerdo con los resultados obtenidos y necesidades emergentes. Esta propuesta puede ser replicable a futuro en otras instituciones que busquen elevar su estándar de enseñanza gastronómica, promoviendo un enfoque sostenible, seguro y pedagógicamente efectivo.

CONCLUSIÓN

La presente propuesta ha demostrado que la incorporación de utensilios de mesa de acero inoxidable en el laboratorio gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí no solo es viable, sino también beneficiosa a corto y largo plazo. El uso de este material ofrece ventajas significativas en cuanto a higiene, durabilidad, estética y funcionalidad, aspectos fundamentales para un entorno académico orientado a la excelencia culinaria.

Mediante un enfoque metodológico estructurado, que incluye observación, encuestas, análisis financiero y comparación de modelos, se ha logrado sustentar la necesidad de este cambio, respondiendo a problemáticas detectadas como el deterioro de utensilios existentes y la falta de condiciones adecuadas para prácticas seguras y eficientes.

La implementación de acero inoxidable contribuirá directamente a una mejora del aprendizaje práctico, elevando la calidad del servicio ofrecido por el laboratorio. Además, este cambio influirá positivamente en la percepción institucional y en la formación integral de los estudiantes de gastronomía.

Por tanto, se concluye que esta propuesta no solo responde a una necesidad actual, sino que también representa una inversión estratégica hacia un entorno académico más profesional, higiénico y alineado con los estándares exigidos por la industria gastronómica contemporánea.

BIBLIOGRAFÍA

- López-Morocho, L. R., & Jaramillo Baquerizo, C. P. (2025). El rol del método inductivo como vínculo entre las teorías educativas y las prácticas de aula. *Sophía*, (38).
<https://revistas.ups.edu.ec/index.php/sophia/article/view/9146>
- Marín, D. (2021). Definición de Encuesta. Universidad Estatal de Milagro:
<https://www.studocu.com/ec/document/universidad-estatal-de-milagro/lenguaje-y-comunicacion/definicion-de-encuesta/20881558>
- Leigh Matthews. (2025). *Pros y contras de los utensilios de cocina de acero inoxidable*. LeafScore. <https://www.leafscore.com/eco-friendly-kitchen-products/stainless-steel-cookware-pros-cons/>
- Romero, C., & Ventura, S. (2024). Educational data mining and learning analytics: An updated survey. arXiv. <https://arxiv.org/abs/2402.07956>
- Torres Reina, D. (2020). El método comparativo en la investigación social y en el análisis histórico. Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.
<http://hdl.handle.net/20.500.12010/27991>
- TimesPro. (2025). *Método inductivo vs. deductivo: una guía completa para el razonamiento lógico*. <https://timespro.com/blog/inductive-vs-deductive-method-a-comprehensive-guide-to-logical-reasoning>
- Villanueva, C. (2024). El vínculo entre la creatividad y la observación: desbloqueando nuevas perspectivas. LinkedIn [online]. <https://www.linkedin.com/pulse/el-v%C3%ADnculo-entre-la-creatividad-yobservaci%C3%B3n-nuevas-claudia-rtrvf/>