



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Unidad Académica:

Universidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Gastronomía.

Título:

Implementación de una mesa de trabajo dentro de un aula de prácticas en el

Laboratorio Gastronómico - ULEAM (Matriz-Manta).

Autor:

Andy Jair Quimiz Pin

Tutor(a)

Lic. Daniel Caballero Mero

Manta, septiembre 2025

CERTIFICACION DEL TUTOR

Lic. Daniel Caballero Mero; docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, en calidad de Tutor.

CERTIFICO:

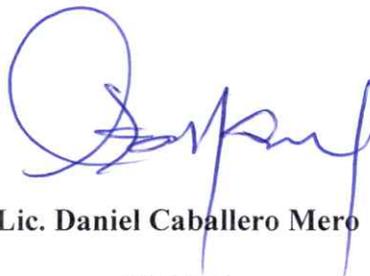
Que la presente propuesta con el título: “Implementación de una mesa de trabajo dentro de un aula de prácticas en el Laboratorio Gastronómico - ULEAM (Matriz Manta)” ha sido exhaustivamente revisada en varias sesiones de trabajo.

Las opciones y conceptos vertidos en esta propuesta son fruto de la perseverancia y originalidad de su autor.

Andy Jair Quimiz Pin

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Manta, 1 de septiembre del 2025



Lic. Daniel Caballero Mero

TUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien suscribe la presente:

Andy Jair Quimiz Pin

Estudiante de la Carrera de **Tecnología Superior en Gastronomía**, declaro bajo juramento que el siguiente proyecto cuyo título: “Implementación de una mesa de trabajo dentro de un aula de prácticas en el Laboratorio Gastronómico - ULEAM (Matriz Manta)”, previa a la obtención del Título de tecnólogo 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, 1 de septiembre del 2025



Andy Jair Quimiz Pin



Uleam
UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: “Implementación de una mesa de trabajo dentro de un aula de prácticas en el Laboratorio Gastronómico - ULEAM (Matriz Manta)” de su autor: Andy Jair Quimiz Pin. de la Carrera “Tecnología Superior en Gastronomía.”, y como Tutor del Trabajo el Lic. Daniel Caballero.

Manta, 1 de septiembre del 2025

Ing. Angela Farfán Tigre
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Daniel Caballero Mero
TUTOR

Ing. Leonor Villacreses Ponce
PRIMER MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing. Berna Zambrano Azua
SEGUNDO MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Quimiz Pin Andy Jair
GRADUADO

AGRADECIMIENTO

Primeramente le agradezco a Dios por haberme prestado vida y por darme la sabiduría para lograr obtener este título, por otra parte, también le agradezco a mi abuela Juana Pin ya que sin su apoyo incondicional no pudiera haber logrado finalizar con éxito la carrera, a mi mamá Priscila Quimiz por ser ejemplo tanto en vida personal y ahora en lo profesional, también a mi familia ya que sin sus consejos hoy en día no tendría nada, le agradezco al Lic. Daniel Caballero Mero por haberme guiado en la realización de mi proyecto de implementación, a mis compañeras la Sra. Fanny Briones y Sra. Raquel Piguave por haberme ayudado sin excusas y ser un ejemplo de superación.

Andy Jair Quimiz Pin

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi abuela Juana Pin, por su apoyo incondicional y amor constante. Su motivación y confianza en mí han sido fundamentales para alcanzar este logro. Agradezco profundamente su presencia en mi vida y espero que este esfuerzo sea un reflejo de la dedicación y el esfuerzo que han inspirado en mí.

Andy Jair Quimiz Pin

RESUMEN

El Laboratorio Gastronómico de la ULEAM (Matriz Manta) enfrenta un desafío importante relacionado con la capacidad y funcionalidad del mobiliario, debido al incremento en el número de estudiantes y la insuficiencia de mesas de trabajo adecuadas. Esta limitación ha dificultado que los alumnos desarrollen sus habilidades prácticas de manera óptima, afectando la calidad de su aprendizaje.

To solve this problem, we conducted a comprehensive assessment that consisted of surveys of students, the main users of the laboratory, and detailed observations of how the space and current furniture are used. With all the information gathered, significant problems were identified: there are no work tables that function well, the space is too small, and the layout of the practical area is not ideal. With this data, a proposal was designed to install a stainless steel work table, taking into account technical aspects, comfort, safety, and sustainability.

Putting this table in the lab will bring several benefits. First, it will improve the learning experience because students will have a more suitable place to practice their culinary skills. It will also allow for better organization of the existing space. By implementing this proposal, the program will be able to improve the quality of practical training in gastronomy, preparing students more effectively to work successfully in the gastronomy and hospitality industry. This initiative establishes a clear guide for the modernization and continuous improvement of the gastronomy laboratory.

Palabras clave: mesas de trabajo, gastronomía, espacio, organización, estudiantes, acero inoxidable.

ABSTRACT

The ULEAM Gastronomic Laboratory (Matriz Manta) faces a significant challenge related to the capacity and functionality of its furniture due to the increase in the number of students and the lack of adequate work tables. This limitation has made it difficult for students to optimally develop their practical skills, affecting the quality of their learning.

To resolve this problem, we conducted a comprehensive assessment that consisted of surveys of students, the laboratory's primary users, and detailed observations of the use of the space and current furniture. Based on all the information collected, significant problems were identified: there are no functioning work tables, the space is too small, and the layout of the practice area is substandard. Based on this data, a proposal was designed to install a stainless steel work table, taking into account technical aspects, comfort, safety, and sustainability.

Adding this table to the laboratory will bring several benefits. First, it will improve the learning experience because students will have a more suitable place to practice their culinary skills. It will also allow for better organization of the existing space. By implementing this proposal, the program will be able to enhance the quality of practical training in gastronomy, preparing students more effectively to work successfully in the gastronomy and hospitality industry. This initiative establishes a clear guideline for the modernization and continuous improvement of the gastronomy laboratory.

Keywords: worktables, gastronomy, space, organization, students, stainless steel

ÍNDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR.....	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	III
AGRADECIMIENTO	IV
DEDICATORIA	V
RESUMEN	VI
ABSTRACT.....	7
ÍNDICE	8
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	10
ÍNDICE DE FIGURAS.....	10
CAPÍTULO I	1
1. INTRODUCCIÓN	1
2. PROBLEMA.....	3
3. OBJETIVOS	5
3.1. Objetivo general	5
3.2. Objetivos específicos.....	5
4. METODOLOGÍA	6
4.1. Procedimiento.....	6
4.2. Técnicas.....	7
4.3. Métodos.....	7
5. RESULTADOS.....	8
RESULTADO PRIMER OBJETIVO	8
RESULTADOS DEL SEGUNDO OBJETIVO.....	9
RESULTADOS DEL TERCER OBJETIVO.....	10
CONCLUSIONES	16
6. BIBLIOGRAFÍA	18
ANEXOS	20

FORMATO DE ENCUESTA	20
EVIDENCIA DE LA ADQUISIÓN	22
ACTA DE ENTREGA	24
PRESUPUESTO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO.....	25
MATRIZ DAFO.....	25
7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	26

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Cotización en DIMETALSA S.A	9
Ilustración 2. Cotización en “A&C” EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO.....	10

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Pregunta 1	11
Figura 2. Pregunta 2	11
Figura 3. Pregunta 3	12
Figura 4. Pregunta 4	13
Figura 5. Pregunta 5	13
Figura 6. Pregunta 6	14
Figura 7. Pregunta 7	15

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

La práctica en el área de gastronomía marca la diferencia en el desarrollo de las competencias y habilidades que los estudiantes requieren para superar los retos del área. De acuerdo a Reyes et al. (2021), “la práctica en gastronomía no solo permite a los estudiantes adquirir conocimientos, sino que también cataloga la cocina a diferente a nivel de creatividad y de innovación” (p. 45). En esta sección, la elaboración de una mesa de trabajo situada en el aula de prácticas del Gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM) se muestra como una de las estrategias que ayudarán a optimizar la mejora de la experiencia del proceso de enseñanza-aprendizaje y el uso de los recursos disponibles.

Montar un espacio de trabajo colaborativo no solo acerca a los alumnos, sino que también da pie a que aprendan haciendo y resuelvan problemas al momento. Arango y Aristizábal (2022) respalda lo que hoy en día muchas universidades persiguen: que los estudiantes estén de verdad en acción y no solo sentados escuchando.

En los últimos años, varios estudios han puesto el foco en cuán crucial son los espacios de trabajo en las clases de cocina. Mena y su equipo (2023) buscaron qué pasaba al poner mesas de trabajo en las aulas y descubrieron que la motivación y el rendimiento subieron a niveles bien altos (p. 102). Estas conclusiones nos dicen que es hora de cambiar los salones: ya no basta con que se vean bien, hay que hacerlos funcionar para que los estudiantes y la industria saquen el mayor provecho.

Este tema es clave porque la cocina no para de moverse y siempre está pidiendo nuevas ideas y la capacidad de cambiar. Si se logra un lugar de trabajo que esté cómodo y bien organizado, la clase no solo es más divertida y se aprende más, sino que además se entrena a los futuros chefs para que se sientan seguros cuando salgan a un mundo que siempre está evolucionando y que les va a dar pelea.

La Tecnología Superior en Gastronomía procura preparar el profesional que podrá planificar, ejecutar y administrar proyectos gastronómicos, y el establecimiento de la mesa de trabajo en el aula de prácticas es un avance trascendental para la obtención de ese propósito. Al desarrollar un entorno que permita la interacción y el pensamiento original, se está formando a los futuros chefs que serán líderes e innovadores en su campo, capaces de hacer frente a los constantes cambios del sector. En este sentido, esta tesis busca no solo presentar un modelo de implementación, sino también contribuir al fortalecimiento de la formación académica en gastronomía en la ULEAM.

2. PROBLEMA

En el Laboratorio Gastronómico de ULEAM (Matriz Manta), la ausencia de mesas de trabajo adecuadas representa una barrera considerable para las prácticas y ejercicios culinarios eficientes y seguros que la institución busca implementar. Actualmente, se espera que los estudiantes lleven a cabo su trabajo en espacios de trabajo improvisados equipados con mobiliario que carece de los estándares ergonómicos y funcionales necesarios para entornos de trabajo de calidad profesional. Este escenario causa caos no solo en la organización y uso de herramientas y materias primas, sino también en la reducción de la eficiencia al cumplir con los plazos establecidos para las tareas prácticas. Además, la falta de estructuras espaciales bien diseñadas dificulta el uso de metodologías activas y colaborativas que son esenciales para la enseñanza y el aprendizaje de las materias del curso de Tecnología en Gastronomía.

Varios estudios, como el del INSST (2024), destacan que la correcta ergonomización de laboratorios y espacios de trabajo dentro de las industrias va mucho más allá de la mera mejora de la productividad y la implementación de la seguridad. También impacta en la tensión física y los trastornos musculoesqueléticos. La Nota Técnica de Prevención NTP 1029 del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo se centra no solo en aspectos ergonómicos, sino que también establece límites, en términos de personal estable, fuerte y debidamente dimensionado para llevar a cabo las tareas establecidas y reducir riesgos dentro de los laboratorios, dado que el mobiliario ergonómico requiere pasos de construcción precisos.

Por otro lado, Andrade (2024) se centra en la integración de estaciones de trabajo portátiles y modulares destinadas a mejorar el proceso de educación y formación gastronómica.

El mobiliario funcional y ergonómico es esencial no solo para el movimiento y asiento cómodo, sino también para los enfoques de diseño educativo centrados en el aprendiz. Estos han mostrado un acceso frecuente a estándares internacionales que también ayudan a cultivar la colaboración en el mundo real para mejorar la experiencia laboral de los aprendices, que tradicionalmente se alinean con la mejora de la empleabilidad en Ecuador.

Hoy quiero hablarte del problema que se ha nacido en el laboratorio de la ULEAM. No tenemos una mesa de trabajo que realmente funcione y eso hace que los ejercicios prácticos pierdan valor, genera malestar en los chicos y reduce la rapidez y precisión con la que logran dominar las técnicas. Cuando eso pasa, la motivación se resiente y, al final, los futuros profesionales llegan menos preparados al mercado, donde la demanda es alta y concreta.

Por esta razón, el problema de investigación formulado es: ¿Cómo mejora la instalación de una mesa de trabajo en el Laboratorio Gastronómico de ULEAM (Matriz Manta) la calidad de las prácticas, la seguridad y la eficiencia de los estudiantes en la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía?

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo general

Implementar una mesa de trabajo funcional en el Laboratorio Gastronómico de la ULEAM (Matriz Manta) para optimizar el espacio de trabajo durante las prácticas y garantizar condiciones adecuadas de higiene y seguridad.

3.2. Objetivos específicos

1. Establecer la organización y funcionalidad del laboratorio mediante la implementación de la mesa de trabajo, facilitando el desarrollo de las prácticas culinarias tanto de estudiantes como de docentes.
2. Elaborar una propuesta técnica para la mesa de trabajo, considerando materiales adecuados como acero inoxidable, distribución espacial, ergonomía, facilidad de limpieza y cumplimiento de normas higiénico-sanitarias.
3. Evaluar las condiciones actuales del espacio y mobiliario en el Laboratorio Gastronómico de la ULEAM (Matriz Manta), identificando las carencias y necesidades relacionadas con la superficie de trabajo para actividades prácticas.

1. METODOLOGÍA

4.1. Procedimiento

Para llevar a cabo el diseño de una estación de trabajo funcional en el Laboratorio Gastronómico de la ULEAM (Matriz Manta), se utilizará un enfoque cuantitativo para coleccionar y analizar datos que permitan definir las opciones más ventajosas para las estructuras de soporte del laboratorio.

En un primer momento, se realizará una encuesta a todos los estudiantes de la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, quienes son los principales actores del laboratorio. Esta encuesta busca obtener sus percepciones sobre los usos prácticos, problemas y expectativas que poseen respecto a la funcionalidad del mobiliario en el laboratorio. La encuesta será realizada utilizando preguntas cerradas y escalas de medición para hacer más sencillo el análisis estadístico.

Se llevará a cabo un estudio de campo en varios proveedores y fabricantes de muebles de laboratorio gastronómicos especializados, con la finalidad de localizar mesas de trabajo que satisfagan las necesidades técnicas, ergonómicas y de higiene necesarias. En este estudio se evaluarán materiales (preferentemente revestimiento de acero inoxidable), medidas, resistencia, facilidad de limpieza y espacio óptimo en el laboratorio.

Los datos cuantitativos recolectados de la encuesta serán analizados utilizando técnicas estadísticas narrativas como tablas de frecuencia, representación gráfica y cálculos de tendencia central para discernir patrones y priorización dentro de los requerimientos de los estudiantes. Esto apoyará la justificación de la selección de la mesa de trabajo más apropiada.

4.2.Técnicas

La encuesta es una herramienta fundamental para obtener información representativa de los estudiantes sobre sus experiencias y necesidades en el laboratorio. Según López et al., (2023), este método permite recopilar datos cuantitativos que reflejan las percepciones y expectativas de los participantes, facilitando la toma de decisiones informadas en contextos educativos. La encuesta que se va a diseñar se va a enfocar en la funcionalidad, la comodidad y la organización del espacio de trabajo.

Para cambiar la situación, vamos a hacer un estudio de campo que consiste en mirar y evaluar las mesas de trabajo que hay en las tiendas. De esa manera, podemos poner en una misma línea las características que cada modelo ofrece. Martínez y Sánchez (2022) dicen que esta forma de investigar es clave cuando queremos datos exactos que se apliquen de verdad a lo que necesitamos en un aula que simula la cocina profesional.

La visita a proveedores y la inspección física de las mesas garantizarán una elección adecuada.

4.3.Métodos

Se aplicará el método inductivo para partir de datos específicos obtenidos a través de la encuesta y el estudio de campo, y así formular conclusiones generales sobre las necesidades y soluciones óptimas para el mobiliario del laboratorio. Según Ramírez (2024), el razonamiento inductivo permite construir principios generales a partir de la observación y análisis de casos particulares, lo que facilita la adaptación de soluciones a contextos concretos. La propuesta busca resolver un problema concreto en un contexto específico: la insuficiente capacidad del Laboratorio Gastronómico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. El método inductivo

se aplica partiendo de observaciones directas y encuestas sobre este laboratorio para derivar conclusiones generales acerca de sus necesidades y posibles soluciones óptimas.

5. RESULTADOS

RESULTADO PRIMER OBJETIVO

El primero objetivo menciona que “Establecer la organización y funcionalidad del laboratorio mediante la implementación de la mesa de trabajo, facilitando el desarrollo de las prácticas culinarias tanto de estudiantes como de docentes.”, se procedió a la adquisición de una mesa de trabajo fabricada en acero inoxidable para el laboratorio gastronómico de la ULEAM (Matriz Manta), seleccionándola en base a la calidad y precio ofrecidos por el proveedor. La mesa que tenemos en la mira se fabrica con materiales de grado alimenticio. Eso significa que es dura, no se oxida y se puede limpiar con facilidad. Esos tres detalles son los que aseguran que el laboratorio se mantenga en condiciones higiénicas, y es algo que cualquier cocina real exige a rajatabla.

También, la mesa está diseñada para ser cómoda y práctica, ayudando a los estudiantes a trabajar mejor cuando hacen prácticas. Tiene una superficie grande donde varias personas pueden colaborar al mismo tiempo y una estructura que aguanta el uso diario sin problemas. Se priorizó también la inclusión de características que minimizan riesgos y promueven la seguridad en el laboratorio. Finalmente, la propuesta del proveedor seleccionado resultó ser la más competitiva del mercado, asegurando una inversión que no compromete la calidad del mobiliario adquirido.

RESULTADOS DEL SEGUNDO OBJETIVO

El segundo objetivo menciona que “Elaborar una propuesta técnica para la mesa de trabajo, considerando materiales adecuados como acero inoxidable, distribución espacial, ergonomía, facilidad de limpieza y cumplimiento de normas higiénico-sanitarias.”, después de realizar una investigación detallada del mercado, se llevó a cabo la identificación y evaluación de proveedores especializados en mobiliario para laboratorios gastronómicos. Mediante un análisis comparativo de catálogos y presupuestos, se seleccionaron las opciones que ofrecían la mejor relación costo-beneficio, tomando en cuenta tanto la calidad de los materiales -como el acero inoxidable- como la funcionalidad y ergonomía de las mesas de trabajo. A continuación, se presentan las cotizaciones recopiladas.:

Ilustración 1.

Cotización en DIMETALSA S.A

Cliente		Término	Divisa	Fecha	Estado	Pág.
Estudiante ULEAM			DOLARES	09/09/2024		1
Vendedor		RUC	Validez			
REGALADO MOROCHZ PRISCILLA		1315295186	09/09/2024			
Cant.	Código	Descripción	Emp.	Precio Unitario	% Desc.	Precio Extendido
1.00	CO2Q	Mesa de trabajo Acr. Inox.	Und	215.50	0.00%	215.50
Nota: en caso no contemos con stock. la fabricacion estaria dentro de 15 a 20 dias laborables con un anticipo del 60% y el saldo una vez realizado la fabricacion para entrega.				Subtotal:		215.50
				Subtotal con Iva:		247.83
				Subtotal sin Iva:		215.50
				Descuento:		0%
				Impuesto:		32.33
				Total:		247.83
Son						
Doscientos cuarenta y siete con ochenta y tres centavos.						

Cliente

Vendedor

Ilustración 2.

Cotización en "A&C" EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

A&C EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO		FACTURA	
Matriz: Av. 113 y calle 118 Frente a Industrial Ales-Manta			
Manta			
Teléfono: 0968120183			
N.º DE FACTURA		FECHA	
2034		10/4/2025	
FACTURAR A		ID. DEL CLIENTE	
Consumidor Final		564	
TÉRMINOS		Cancelado en su Totalidad	
DESCRIPCIÓN	CANT.	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
Mesa de Trabajo de acero inoxidable	1	158,00	158,00
			-
			-
			-
			-
			-
<i>Gracias por su confianza</i>		SUBTOTAL	158,00
		DESCUENTO	-
		IVA	23,70
		TOTAL	\$ 181,70

RESULTADOS DEL TERCER OBJETIVO

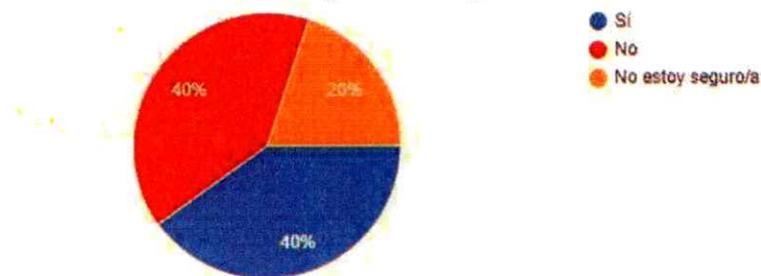
Para darle cumplimiento al Tercer objetivo que menciona “Evaluar las condiciones actuales del espacio y mobiliario en el Laboratorio Gastronómico de la ULEAM (Matriz Manta), identificando las carencias y necesidades relacionadas con la superficie de trabajo para actividades prácticas”, se aplicó una encuesta a 10 estudiantes, principales usuarios del laboratorio, obteniendo resultados relevantes para el diseño y adecuación del mobiliario.

Las mesas que necesitamos para los laboratorios de cocina tienen que aguantar el uso, ser fáciles de limpiar y encajar bien en el espacio que hay, para que todo el mundo esté a gusto y el aseo y la seguridad se mantengan al día.

- **Pregunta 1:** ¿Consideras que la superficie de trabajo actual en el Laboratorio Gastronómico es suficiente para realizar las prácticas de manera cómoda y eficiente?

Análisis: Un 40% de los encuestados considera que el espacio no es suficiente para trabajar de manera cómoda y eficiente, mientras que otro 40% opina lo contrario. Finalmente, un 20% de los participantes manifiesta incertidumbre al respecto, lo que refleja una percepción dividida sobre la adecuación del mobiliario y el espacio disponible para las actividades prácticas.

Figura 1. Pregunta 1

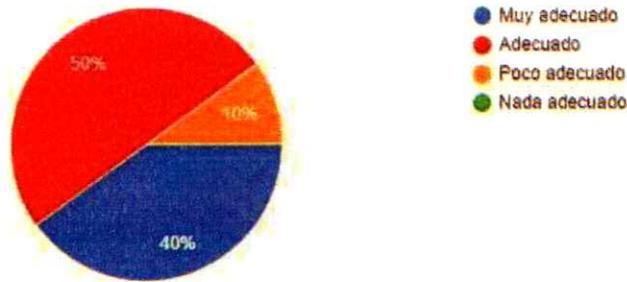


Elaborado por: Andy Jair Quimiz Pin

- **Pregunta 2:** ¿Qué tan adecuado consideras el mobiliario (mesas, estaciones de trabajo) en cuanto a ergonomía y funcionalidad para el desarrollo de tus prácticas culinarias?

Análisis: La respuesta a la segunda pregunta de este estudio, en parte, refleja de la misma manera como la primera pregunta, y a la primera pregunta muestra un equilibrio entre las valoraciones de eficiencia y comodidad en el trabajo dentro del laboratorio gastronómico. Un 40% de los encuestados sostiene que el espacio no es suficiente, mientras que otro 40% discrepa.

Figura 2. Pregunta 2

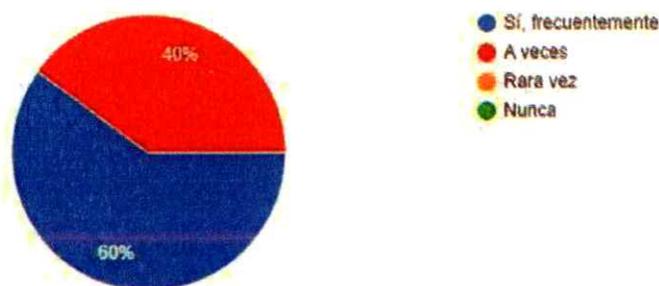


Elaborado por: Andy Jair Quimiz Pin

- **Pregunta 3: ¿Has experimentado dificultades relacionadas con el espacio o el mobiliario durante las prácticas en el laboratorio?**

Análisis: El análisis de los datos de la pregunta 3 muestra que el 60% de los estudiantes ha experimentado dificultades frecuentes durante las prácticas en el laboratorio gastronómico, mientras que un 40% indica que estas dificultades ocurren de manera ocasional. Estos resultados evidencian que, aunque la mayoría enfrenta problemas recurrentes, una parte significativa también reconoce que las dificultades no son constantes, lo que señala la necesidad de mejorar las condiciones del espacio y el mobiliario para optimizar la experiencia educativa.

Figura 3. Pregunta 3

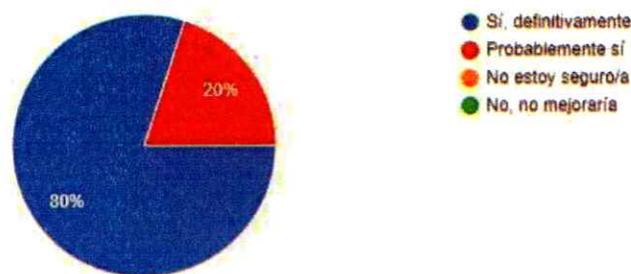


Elaborado por: Andy Jair Quimiz Pin

- **Pregunta 4: ¿Crees que una mesa de trabajo adicional y funcional mejoraría la organización y el flujo de trabajo durante las prácticas?**

Análisis: Los datos de la cuarta pregunta son claros: el 80% de los que contestaron dice que sumar una mesa de trabajo más, que además sea práctica, haría la clase mucho más ordenada y el trabajo más rápido. Un 20% extra cree que posiblemente la cosa mejoraría. Esto ya dice mucho: todos ven que tener el mobiliario correcto marca la diferencia en el rendimiento de la cocina de laboratorio.

Figura 4. Pregunta 4

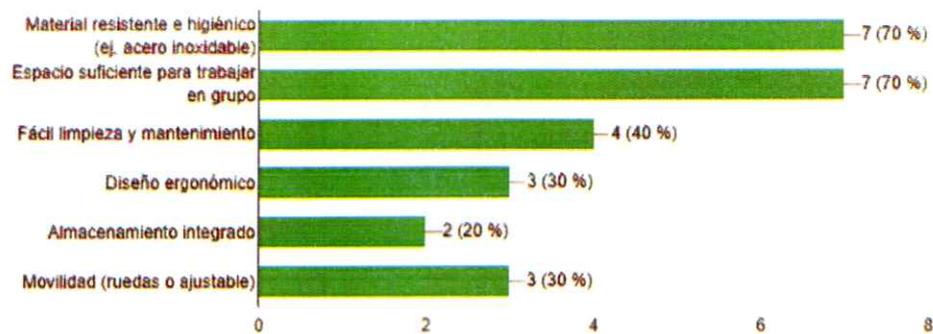


Elaborado por: Andy Jair Quimiz Pin

- **Pregunta 5: ¿Qué características consideras más importantes para una mesa de trabajo en el laboratorio gastronómico? (puedes seleccionar más de una)**

Análisis: El análisis de los datos de la quinta pregunta revela que la característica más valorada para una mesa de trabajo en el laboratorio gastronómico es que el material sea resistente e higiénico, así como que ofrezca espacio suficiente para trabajar en grupo, con un 70% de preferencia. Además, un 40% de los encuestados considera importante que la mesa sea de fácil limpieza y mantenimiento, mientras que un 30% destaca la relevancia de un diseño ergonómico y la movilidad del mobiliario. Finalmente, un 20% valora que la mesa cuente con almacenamiento integrado, evidenciando diversas prioridades en cuanto a funcionalidad y practicidad.

Figura 5. Pregunta 5

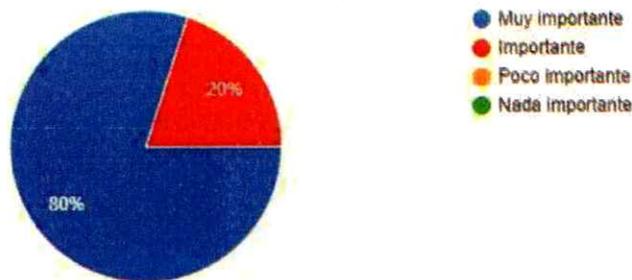


Elaborado por: Andy Jair Quimiz Pin

- **Pregunta 6: ¿Cómo calificas la importancia de contar con mobiliario adecuado para tu formación práctica en gastronomía?**

Análisis: El análisis de los datos correspondientes a la sexta pregunta revela que el 80% de los encuestados considera que contar con mobiliario adecuado es “muy importante” para su formación práctica en gastronomía, mientras que el 20% restante lo califica como “importante”. Estos resultados reflejan un consenso claro sobre la relevancia fundamental del mobiliario adecuado para el desarrollo efectivo de las competencias culinarias.

Figura 6. Pregunta 6

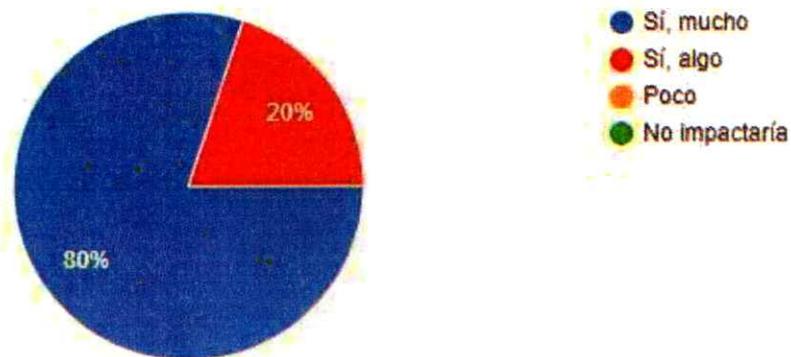


Elaborado por: Andy Jair Quimiz Pin

- **Pregunta 7: ¿Consideras que la implementación de una mesa de trabajo funcional impactaría positivamente en tu aprendizaje y desempeño en el laboratorio?**

Análisis: Finalmente, el análisis de la séptima pregunta muestra que el 80% de los estudiantes considera que la implementación de una mesa de trabajo funcional tendría un impacto positivo significativo en su aprendizaje y desempeño en el laboratorio, mientras que el 20% restante opina que este impacto sería moderado. Estos resultados evidencian una percepción mayoritaria sobre la importancia de mejorar el mobiliario para potenciar la calidad de la formación práctica.

Figura 7. Pregunta 7



Elaborado por: Andy Jair Quimiz Pin

CONCLUSIONES

Una vez finalizado el proyecto integrador titulado “Implementación de una mesa de trabajo dentro de un aula de prácticas en el Laboratorio Gastronómico - ULEAM (Matriz Manta)”, se establecen las siguientes conclusiones:

- En relación con el objetivo general, que plantea “Implementar una mesa de trabajo funcional en el Laboratorio Gastronómico de la ULEAM (Matriz Manta) para optimizar el espacio de trabajo, mejorar la organización durante las prácticas y garantizar condiciones adecuadas de higiene y seguridad”, se logró cumplir satisfactoriamente al seleccionar e incorporar una mesa de trabajo fabricada en acero inoxidable, que cumple con los requerimientos de calidad, dimensiones y funcionalidad necesarios para el espacio del laboratorio.
- Respecto del primer objetivo específico, que persigue “Optimizar la organización y funcionalidad del laboratorio mediante la incorporación de la mesa de trabajo, simplificando el desarrollo de las prácticas culinarias y enriqueciendo la experiencia de docentes y estudiantes”, la integración del componente programado ha permitido redefinir la disposición del espacio y la cohesión del trabajo en equipo, aspecto que ha redundado en un aprovechamiento más efectivo del tiempo práctico y en un incremento de los niveles de destreza y autonomía de los alumnos.
- Sobre el segundo objetivo que dice “Crear una propuesta técnica para la mesa de trabajo, eligiendo materiales como acero inoxidable, organizando el espacio, cuidando la ergonomía, garantizando la limpieza fácil y cumpliendo normas de higiene”, se completó

al hacer un recorrido por el mercado para ver y comparar mesas de trabajo. Al final, se eligió la que da la mejor calidad por el precio, que tiene materiales duraderos y un diseño que ayuda a que el trabajo sea más seguro y ágil.

- En cuanto al tercer objetivo que dice “Revisar el espacio y el mobiliario que hay en el Laboratorio Gastronómico de la ULEAM en Manta, para detectar qué falta y qué se necesita en la superficie de trabajo para las prácticas”, se logró con una encuesta a los estudiantes. Los datos mostraron que el mayor problema es que las mesas son pocas y no funcionan bien, lo que hace que las prácticas sean menos eficientes y menos cómodas.

6. BIBLIOGRAFÍA

- Andrade Quintero, A. (2024). *Diseño de un laboratorio de gastronomía para la formación de las competencias laborales en una Institución de Educación Superior en Gastronomía*. Guayaquil: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EMPRESARIAL DE GUAYAQUIL. Obtenido de <http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/bitstream/handle/123456789/846/Dise%C3%B1o%20de%20un%20laboratorio%20de%20gastronom%C3%ADa%20para%20la%20formaci%C3%B3n%20de%20las%20competencias%20laborales%20en%20una>
- Arango Galeano , C., & Aristizabal Serna , S. (2022). *La cocina como espacio de construcción de conocimiento en el proceso formativo desde un enfoque de género, a partir de una acción emancipadora y democrática con la comunidad de la Institución Educativa Micoahumado en el municipio de Morales (Bolívar)*. Medellín: Universidad de Antioquia. Obtenido de <https://bibliotecadigital.udea.edu.co/server/api/core/bitstreams/926a943e-ff24-46ab-9a77-0a3b62307078/content>
- INSST. (25 de Septiembre de 2024). *NTP 1029: Ergonomía en el laboratorio: requisitos de diseño de mobiliario y equipos - Año 2014*. Obtenido de <https://www.insst.es/documentacion/coleccion-tecnicas/ntp-notas-tecnicas-de-prevencion/29-serie-ntp-numeros-996-a-1030-ano-2014/nota-tecnica-de-prevencion-ntp-1029>
- López, A., & Torres, M. &. (2023). Uso de encuestas en la mejora de procesos educativos en laboratorios gastronómicos. *Revista Latinoamericana de Educación en Gastronomía*, 5(1), 34-45.
- Martínez, F. &. (2022). Evaluación de mobiliario ergonómico para laboratorios culinarios. *Journal of Culinary Education and Research*, 2(8), 112-125.
- Mena, V., Lizano, V., & Domínguez, F. (Junio de 2023). Manual de procedimiento y uso de laboratorio de gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua. *Revista*

Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS, 5(4), págs. 303-310.

doi:10.59169/pentaciencias.v5i4.669

Ramírez, J. (2024). Aplicación del método inductivo en investigaciones educativas. *Revista de Metodologías Científicas*, 14(3), 78-89.

Reyes Uribe, A., Guerra Ávalos, J., & Quintero Villa, E. (2021). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, 32, 1-55. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009

ANEXOS

FORMATO DE ENCUESTA

ENCUESTAS REALIZADAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA- ULEAM

Tema: Implementación de una mesa de trabajo dentro de un aula de prácticas en el Laboratorio Gastronómico - ULEAM (Matriz Manta)

La siguiente encuesta, es netamente de fin académico. Para recopilar información sobre la investigación-proyecto de titulación del tema mencionado.

namiaenunicornio@gmail.com [Cambiar de cuenta](#)



No compartido

* Indica que la pregunta es obligatoria

¿Consideras que la superficie de trabajo actual en el laboratorio gastronómico es suficiente para realizar las prácticas de manera cómoda y eficiente? *

- Sí
- No
- No estoy seguro/a

¿Qué tan adecuado consideras el mobiliario (mesas, estaciones de trabajo) en cuanto a ergonomía y funcionalidad para el desarrollo de tus prácticas culinarias? *

- Muy adecuado
- Adecuado
- Poco adecuado
- Nada adecuado

¿Has experimentado dificultades relacionadas con el espacio o el mobiliario durante las prácticas en el laboratorio?

- Sí, frecuentemente
- A veces
- Rara vez
- Nunca

¿Crees que una mesa de trabajo adicional y funcional mejoraría la organización y el flujo de trabajo durante las prácticas? *

- Sí, definitivamente
- Probablemente sí
- No estoy seguro/a
- No, no mejoraría

¿Qué características consideras más importantes para una mesa de trabajo en el laboratorio gastronómico? (puedes seleccionar más de una) *

- Material resistente e higiénico (ej. acero inoxidable)
- Espacio suficiente para trabajar en grupo
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Diseño ergonómico
- Almacenamiento integrado
- Movilidad (ruedas o ajustable)

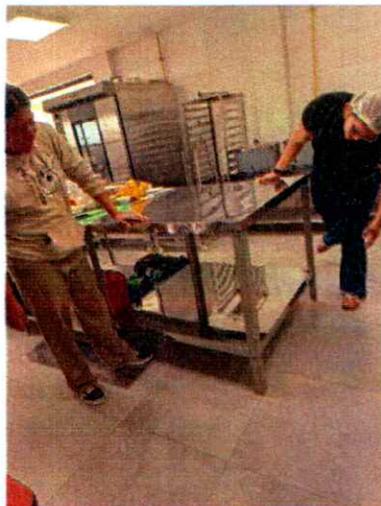
¿Cómo calificas la importancia de contar con mobiliario adecuado para tu formación práctica en gastronomía? *

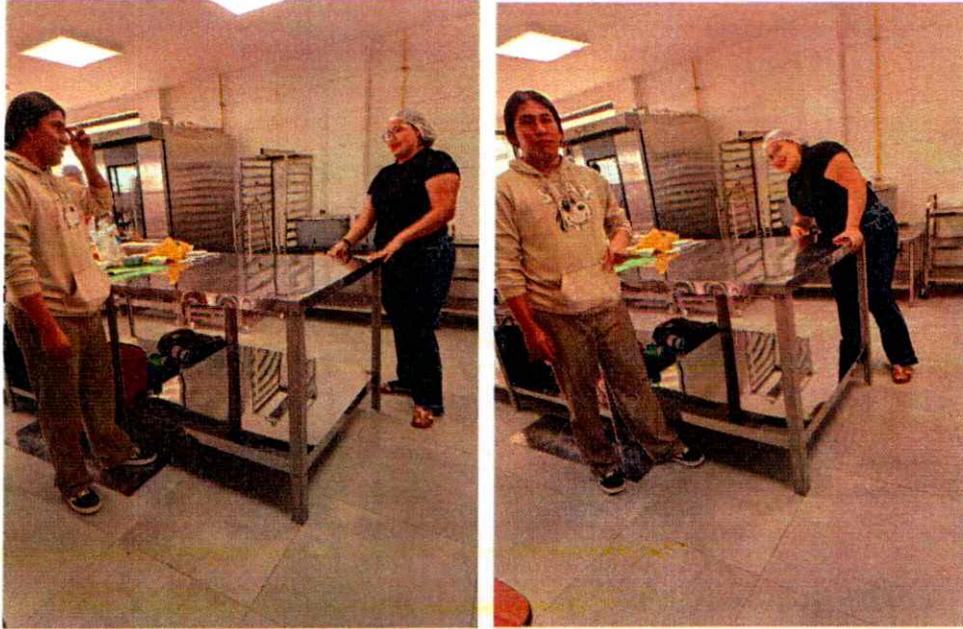
- Muy importante
- Importante
- Poco importante
- Nada importante

¿Consideras que la implementación de una mesa de trabajo funcional impactaría positivamente en tu aprendizaje y desempeño en el laboratorio? *

- Sí, mucho
- Sí, algo
- Poco
- No impactaría

EVIDENCIA DE LA ADQUISIÓN





ACTA DE ENTREGA

Manta, 12 de agosto de 2025

ACTA DE ENTREGA

Se realiza la entrega de una mesa de trabajo de acero inoxidable de hierro fundido para el área de cocina caliente para el Laboratorio Gastronómico ULEAM, actividad que se realizó por la modalidad de titulación en proyectos de implementación con el tema: "Implementación de una mesa de trabajo dentro de un aula para prácticas en el Laboratorio Gastronómico-ULEAM (Matriz-Manta).

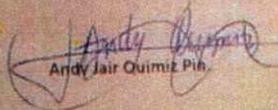
Utensilios entregados:

CANTIDAD	UTENSILIOS
1	Mesa de acero inoxidable

Para constancia firman:

Adm. Gest. Marcos Duran G. Mg.

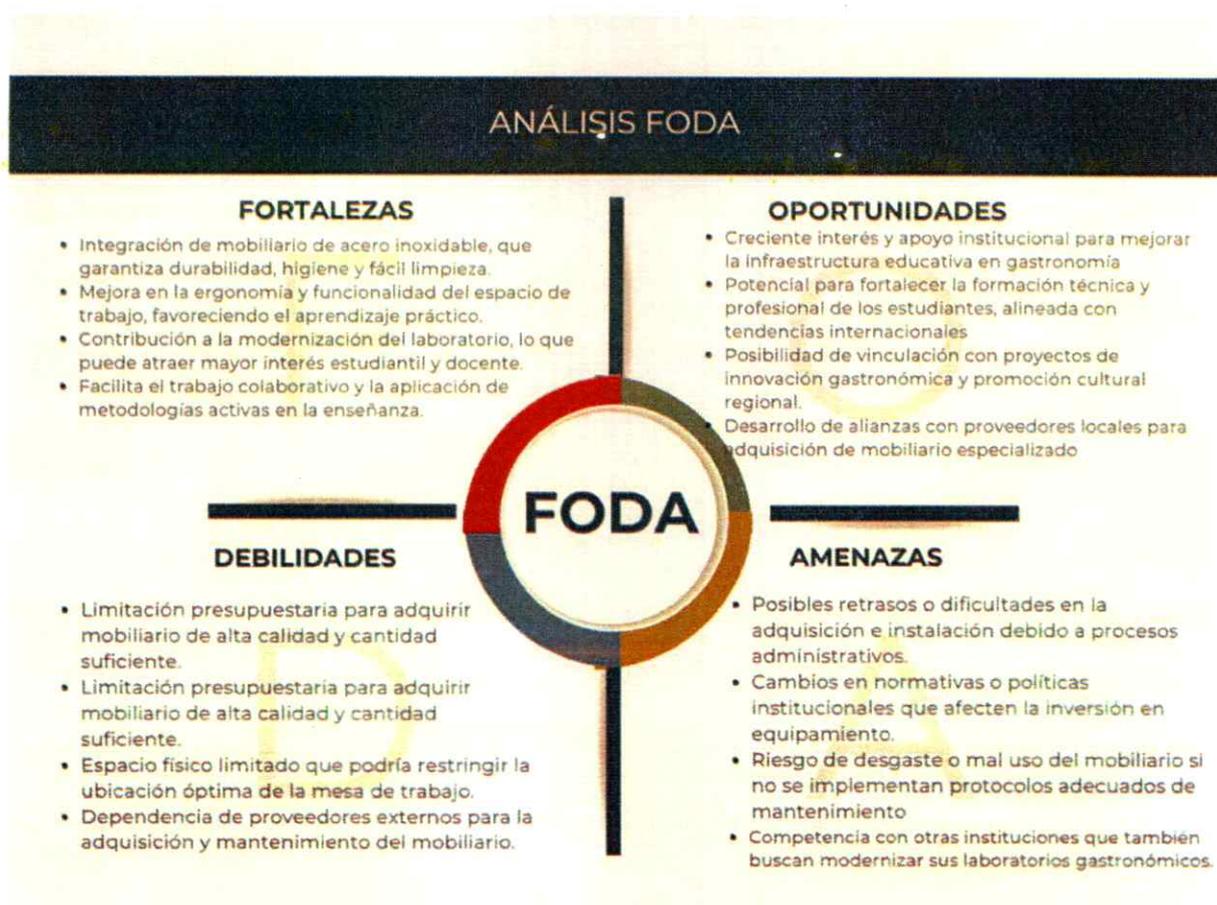

Lic. Dadiana Angulo V.


Ardy Jair Quimiz Pih.

PRESUPUESTO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

GASTOS	VALOR
Compra de la mesa	181.70
Transporte (para realizar cotizaciones)	\$10
Transporte (Traslado de la mesa a la ULEAM)	\$25
TOTAL	\$216.70

MATRIZ DAFO



7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Nº	ACTIVIDADES	ESPECIFICACIONES	PLAZO
1	Elaboración de la introducción y problema	Revisión sistemática de la literatura inherente al título del proyecto	Semanas 1 y 2
2	Creación de los objetivos y la metodología	Revisión sistemática de la investigación y la literatura	Semana 3 y 4
3	Obtención de datos con encuestas y tabulación de resultados	Recopilación de información y Análisis de datos obtenidos	Semanas 5, 6, 7, 8, 9 y 10
4	Realizar conclusiones	Análisis de los datos previamente tratados, ejecución de conclusiones conforme los objetivos establecidos	Semana 11
5	Elaboración y revisión del informe final	Estructuración de los Capítulos I, II, III y IV del informe final	Semanas 12, 13, 14 y 15
6	Comprobación de niveles de autenticidad (Urkund)	Enviar el informe al sistema antiplagio.	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	

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.