



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica

Carrera:

Gastronomía

Título:

Evaluación del equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio Gastronómico y propuesta de mejora

Autor:

Jennifer Julexy Villalta Saltos

Tutor:

Ing. Daniel Caballero Mero

Manta, Agosto del 2025.

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 Jennifer Julexy Villalta Saltos legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es “Evaluación del equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio Gastronómico y propuesta de mejora.”

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.



Lo certifico,

Ing. Daniel Caballero Mero, Mg.

Docente Tutor

Área: Gastronomía

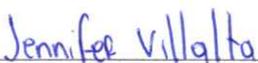
Manta, Agosto del 2025.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Jennifer Julexy Villalta Saltos, con cédula de ciudadanía 0706065356, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: “Evaluación del equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio Gastronómico y propuesta de mejora” es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, respetando los derechos intelectuales de tercero y referenciando las citas bibliográficas.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Manta, Agosto del 2025.



Jennifer Julexy Villalta Saltos

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

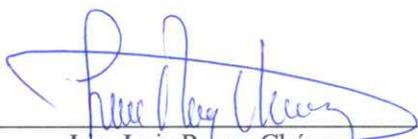
El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Evaluación del equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio Gastronómico y propuesta de mejora”, ha sido realizado y concluido por Jennifer Julexy Villalta Saltos; 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.

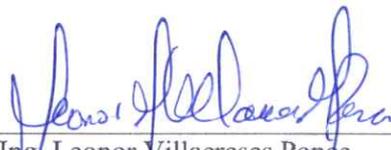
Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



Lic. Luis Reyes Chávez

Presidente de Tribunal



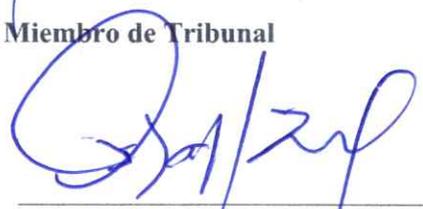
Ing. Leonor Villacreses Ponce

Miembro de Tribunal



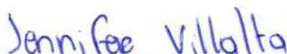
Lic. Marcos Durán Guñay

Miembro de Tribunal



Ing. Daniel Caballero Mero

Tutor



Jennifer Julexy Villalta Saltos

Graduada

AGRADECIMIENTOS

En el primer lugar agradezco a Dios por todo lo bueno que me ha pasado, agradezco a mi padre Miguel Villalta por el apoyo que me ha brindado sin su ayuda no lo habría logrado, por siempre estar conmigo en cada travesía de mi vida, a mi madre Karina Saltos por el cariño, la motivación que me da, a mi segunda madre Cecilia Aguayo por todo apoyo que me ha dado, por cada palabra de aliento, a mis abuelitos que siempre están conmigo, a mis hermanos, en especial a mi hermano Angel. Gracias por estar conmigo, este logro va por ellos que han estado a mi lado. También me doy gracias por el esfuerzo, por la perseverancia que me propuse, por lo valiente que he sido, por no rendirme en esta meta que hoy es una realidad y por ultimo agradezco a todas las personas que creyeron en mí.

ÍNDICE

| | |
|--|-----|
| CERTIFICACIÓN | II |
| DECLARACIÓN DE AUTORÍA..... | III |
| APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN | IV |
| AGRADECIMIENTOS..... | V |
| 1. TEMA | 1 |
| 2. INTRODUCCIÓN..... | 2 |
| 3. PROBLEMA | 3 |
| 4. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA | 4 |
| 5. OBJETIVO GENERAL..... | 5 |
| 6. OBJETIVO ESPECÍFICO | 5 |
| 7. METODOLOGÍA..... | 5 |
| 7.1. Procedimiento | 5 |
| 7.2 Técnicas | 7 |
| 7.2.1 Técnica de Observación | 7 |
| 7.3 Métodos | 8 |
| 7.3.1 Investigación Descriptiva..... | 8 |

| | |
|---|----|
| 7.3.2 Investigación Inductiva | 9 |
| 7.3.3 Investigación Bibliográfica | 9 |
| 8. RESULTADOS Y PROPUESTA | 9 |
| 9. PRESUPUESTO | 10 |
| 10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES | 11 |
| 11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 12 |
| | |
| 12. BIBLIOGRAFÍA | 14 |
| 13. ANEXOS | 15 |
| | |
| 1. Equipamiento de banquetes | 15 |
| | |
| Tabla 5 | 15 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--------------|----|
| Tabla 1..... | 6 |
| Tabla 2..... | 7 |
| Tabla 3..... | 10 |
| Tabla 4..... | 11 |
| Tabla 5..... | 15 |

1. TEMA

Evaluación del equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio Gastronómico y propuesta de mejora.

2. INTRODUCCIÓN

En el entorno gastronómico exclusivamente en las preparaciones de banquetes, donde la seguridad, la calidad y eficiencia son importantes, los utensilios y equipos son necesarios en el Laboratorio Gastronómico, aportando ayuda a las preparaciones de alto volúmenes de alimentos, sino optimiza los procesos, disminuye el tiempo de producción y cumple las normas de higiene y seguridad de los alimentos. En lo educativo, Laboratorios Gastronómicos de la ULEAM representan un área para la formación de futuros profesionales, permitiendo la aplicación práctica de conocimientos y el desarrollo de habilidades técnicas. Sin embargo, la rápida evolución tecnológica y las crecientes exigentes del sector necesitan una evaluación a menudo del equipamiento disponible, reconociendo fortalezas y espacios de mejora que favorezcan a una eficiente preparación de banquetes.

Evaluaremos el equipamiento de cocina profesional utilizando el Laboratorio Gastronómico para la elaboración de alimentos destinados a banquetes, identificando las necesidades actuales y proporcionando mejoras que nos permitan a optimizar los instrumentos para elevar la calidad de los productos y mejorar la experiencia educativa de los estudiantes. La propuesta de mejora se basa en el análisis de las condiciones actuales, el Laboratorio de Gastronomía se llevarán a cabo acciones específicas para mejorar el equipamiento de banquetes. Se hará una breve observación de los implementos que faltan para ayudar a los estudiantes y al personal a mejorar sus destrezas culinarias. La innovación de la educación es menester ir de la mano con la tecnología, sobretodo brindar a los estudiantes la oportunidad de realizar sus prácticas en laboratorios perfectamente equipados, que vislumbre la importancia del desarrollo de sus habilidades y destrezas adquiridas en las aulas, permitiendo que se promuevan en el ámbito laboral, como profesionales proactivos y conocedores del contenido educativo (Broncano Cuji, 2020)

3. PROBLEMA

En el ámbito de la formación en gastronomía, uno de los mayores desafíos que enfrentan los estudiantes y futuros profesionales es la correcta aplicación de conocimientos y habilidades culinarias en contextos reales y de alta exigencia, como lo son los banquetes. La preparación de alimentos para este tipo de eventos implica no solo el dominio técnico de las técnicas de cocina, sino también la capacidad de planificar, organizar y ejecutar producciones culinarias a gran escala, respetando estándares de calidad, tiempos establecidos y normativas de higiene y seguridad alimentaria.

En el contexto del Laboratorio de Gastronomía, se cuenta con las condiciones físicas y tecnológicas necesarias para simular escenarios profesionales. Sin embargo, a pesar de esta infraestructura adecuada, se han identificado diversas dificultades durante las prácticas de preparación de alimentos para banquetes. Entre los principales problemas observados se encuentran la falta de estandarización en los procesos de producción, deficiencias en la distribución y asignación de tareas dentro del equipo de cocina, errores en el cálculo y manejo de las porciones, y fallas en el control de tiempos de cocción y servicio.

Estos inconvenientes no solo afectan la calidad final de los platillos servidos, sino que también comprometen la experiencia de aprendizaje de los estudiantes, al no lograr consolidar las competencias requeridas para su desempeño profesional en eventos de gran escala. A esto se suma que, en muchos casos, no se aplican de forma efectiva los principios de *mise en place*, ni se realiza un uso eficiente de los recursos e insumos disponibles, lo que repercute en el desperdicio de alimentos y en el incremento de los costos operativos. Por lo tanto, se hace necesario investigar cuáles son los factores que más inciden en el desempeño de los estudiantes durante la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio de Gastronomía. Esta investigación permitirá identificar los puntos críticos del proceso y establecer estrategias de mejora que contribuyan a una

formación más sólida y acorde con las demandas reales del sector gastronómico profesional.

4. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

La preparación de alimentos para banquetes representa un desafío significativo en el ámbito de la cocina profesional debido a la necesidad de garantizar la calidad, seguridad alimentaria y presentación de grandes volúmenes de alimentos en tiempos ajustados. En el contexto de un laboratorio de gastronomía, es fundamental que los estudiantes o profesionales en formación desarrollen competencias sólidas que les permitan enfrentar estas demandas con eficiencia y precisión.

Sin embargo, se ha identificado que existen diversas problemáticas que dificultan el aprendizaje y la ejecución adecuada de técnicas en la preparación para banquetes. Entre ellas destacan: la falta de planificación adecuada para la producción a gran escala, la dificultad para mantener la consistencia y calidad en cada platillo, la gestión ineficiente del tiempo y recursos, y el desconocimiento o incumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria específicas para eventos de gran volumen.

Estas problemáticas no solo afectan la calidad del producto final, sino que también pueden impactar negativamente en la experiencia del cliente, la reputación del establecimiento y la seguridad de los consumidores. Por ello, resulta imprescindible realizar una evaluación que permita identificar las áreas de oportunidad en el proceso de formación, optimizar las técnicas y procesos en la preparación para banquetes, y así formar profesionales capaces de responder eficazmente a las exigencias del sector gastronómico. La creación de una cocina profesional desde cero es un proceso que requiere planificación meticulosa, inversión inteligente y la selección cuidadosa de maquinaria, equipos y utensilios (Asesoresimasd, 2022).

5. OBJETIVO GENERAL

Evaluar las habilidades y conocimientos adquiridos en la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio Gastronómico, asegurando la aplicación adecuada de técnicas culinarias durante cada etapa del proceso.

6. OBJETIVO ESPECÍFICO

- Emplear implementos y técnicas profesionales en la elaboración y presentación de alimentos para banquetes, asegurando la calidad, consistencia y atractivo de los platillos ofrecidos.
- Optimizar el uso del tiempo y de los recursos disponibles durante la producción de alimentos en el laboratorio gastronómico, garantizando eficiencia en cada fase del servicio de banquetes.
- Aplicar correctamente las normas de higiene y seguridad alimentaria en todas las etapas de preparación y servicio de banquetes, asegurando la inocuidad y la adecuada manipulación de los alimentos.

7. METODOLOGÍA

7.1. Procedimiento

Para poder realizar el proyecto, se realizará un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) con el objetivo de diagnosticar el problema de seguridad en el Laboratorio de Gastronomía de las Carreras de Hospitalidad y Hotelería y Gastronomía de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Este análisis permitirá identificar y tener una visión clara de los factores internos y externos que influyen en banquetes. A continuación, se plantea el análisis:

Tabla 1

| FORTALEZAS | DEBILIDADES |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Alta capacidad de producción (50 L) que facilita la preparación de grandes volúmenes, ideal para prácticas grupales y eventos universitarios.• Material duradero e inoxidable que ofrece resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y prolongada vida útil• Distribución homogénea del calor, asegurando la cocción uniforme y reduciendo riesgos de quemaduras. | <ul style="list-style-type: none">• Inversión económica significativa.• Requiere espacio y accesibilidad.• Potencia eléctrica / gas intensivo.• Compleja limpieza y mantenimiento. |
| OPORTUNIDADES | AMENAZAS |
| <ul style="list-style-type: none">• Mejora de la calidad educativa.• Innovación en investigación culinaria.• Posibilidad de patrocinios o financiamiento externo. | <ul style="list-style-type: none">• Obsolescencia tecnológica rápida• Riesgos de seguridad e higiene• Dependencia de proveedores extranjeros• Costos ocultos |

Fuente: Jennifer Villalta

7.2 Técnicas

7.2.1 Técnica de Observación

Postic y Ketele (2020) comenta que “la observación es un proceso cuya función primera e inmediata es recoger información sobre el objeto que se toma en consideración” (pág. 283).

Se llevará a cabo la implementación de equipamientos de cocina profesional, cumpliendo con la investigación. Se establece una ficha técnica que permitió tener una visión más detallada del área.

Tabla 2

| Aspecto | Detalle |
|----------------------------------|---|
| Nombre del Proyecto | Evaluación del equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio Gastronómico y propuesta de mejora. |
| Objetivo | Aplicar implementos profesionales para la preparación y presentación de alimentos en eventos de banquetes. |
| Técnica | Observación |
| Descripción de la Técnica | Recopilación de datos mediante la observación en el entorno del Laboratorio de Gastronomía, permitiendo identificar necesidades específicas equipamiento de cocina profesional. |
| Procedimiento | Preparación: - Normativas estándares de banquetes profesionales. Observación: - Examinar los utensilios del laboratorio. - Necesidades de implementos para banquetes. |

Registro:

- Documentación de observaciones y fotografías.
- Completar lista de verificación.

| | |
|--------------------------------|--|
| Instrumentos | - Aporte de utensilio para banquetes en el laboratorio |
| Utilizados | - Cámara fotográfica |
| | - Hoja de registro |
| Criterios de Evaluación | - Disponibilidad de utensilio que ayuden una mejoría para las preparaciones de cocina profesionales para banquetes en el laboratorio gastronómico. |
| | - Uso de los utensilios. |

Fuente: Jennifer Villalta

7.3 Métodos

7.3.1 Investigación Descriptiva

La investigación es un proceso compuesto, a su vez, por otros procesos sumamente interrelacionados. Cuente con un manual y recursos que le permitan llevar a cabo investigaciones cuantitativas, cualitativas y mixtas (Roberto Hernández Sampieri, 2021).

La investigación descriptiva proporciona una base sólida de información detallada sobre la estructura y el comportamiento del sistema equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio Gastronómico. Siendo fundamental para implementar las mejoras específicas y efectivas que garanticen un entorno adecuado de aprendizaje.

7.3.2 Investigación Inductiva

El método inductivo es un método de investigación con énfasis en la detección de fenómenos, que comienza con la observación de un fenómeno y procede a derivar teorías o patrones generalizables (Arbulú, 2023).

La investigación inductiva comienza con observaciones y se proponen teorías hacia el final del proceso de investigación como resultado de dichas observaciones. Este método es adecuado para cumplir los objetivos 1, puesto que permite basar las decisiones y acciones en observaciones concretas y datos reales.

7.3.3 Investigación Bibliográfica

Según Melvin Campos Ocampo (2020) en su artículo (Métodos de investigación académica fundamentos de investigación bibliográfica) define: “La investigación bibliográfica es una extensa búsqueda de información sobre un tema determinado, que debe realizarse de una información verídica y para ser organizada de forma sistemática”.

La investigación bibliográfica permitió fundamentar teóricamente lo que se requiere plantear en esta investigación.

8. RESULTADOS Y PROPUESTA

Los resultados obtenidos de la observación realizada en el área de Laboratorio Gastronómico de las carreras de Gastronomía, se identificó mediante de la ficha de observación que no cuenta con todos los utensilios para la preparación de cocina profesional en comida de banquetes. Mediante la problemática no se puede realizar preparaciones de gran volumen.

Por esta razón, se propone implementar utensilios de banquetes para la realización de comidas de alta cantidad, mi propuesta es la implementación de una olla de 50 litros, que nos ayudará con la elaboración de comida para banquetes, mejorando la calidad del Laboratorio Gastronómico.

Brindando una mejoría en el laboratorio, beneficiando a los futuros profesionales en el manejo de aprendizaje y en la realización de banquetes.

9. PRESUPUESTO

Dentro de la planificación para esta fase de implemento se estableció una olla de 40 litros, pero dentro del mercado no se pudo adquirir dicha olla por lo cual se adquirió una olla de 50 litros.

La incorporación de una olla de 50 litros representa una mejora puntual pero significativa dentro del equipamiento necesario para la preparación de alimentos en volumen. Su adquisición permitirá reforzar la operatividad del Laboratorio Gastronómico, adecuándolo a estándares de cocina profesional y favoreciendo una formación más completa y aplicada para la ejecución de banquetes y eventos gastronómicos. Tiene una capacidad de 50 litros, con un diámetro de boca de 45 cm, fabricada en material resistente y apto para cocción a fuego directo.

En la factura que estoy colocando como requisito de adquisición tiene un valor de 139.67, pero en esta hay que detallar otros valores adicionales que no estipulado la factura.

Tabla 3

| DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | VALOR |
|---|------------------|----------|--------|
| Olla De 50 Litros | Unidad | 1 | 139.67 |
| Paila Recortada 11,7 Litros | Unidad | 1 | 32.55 |
| Logística (Alimentación, Transporte) | | | 25.00 |
| | | | |
| Total | | | 197.22 |

Fuente: Jennifer Villalta

10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

El cronograma es una herramienta que servirá de apoyo, ya que, dispone previamente un procedimiento completo. Por consiguiente, se realizó con facilidad el trabajo de investigación, reduciendo el tiempo de elaboración porque está en un orden sucesivo.

Tabla 4

| Nº | ACTIVIDADES | ESPECIFICACIONES | PLAZO |
|----|--|--|----------------------------|
| 11 | Elaboración del marco teórico | Revisión sistemática de la literatura inherente al título del proyecto | Semanas 1 y 2 |
| 22 | Elaboración de la propuesta de solución | Incluye el análisis, diseño, cálculos y demás componentes necesarios de la propuesta de solución | Semana 3 y 4 |
| 33 | 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 |
| 44 | Pruebas de verificación | Abarca las pruebas que se deben realizar sobre la solución implementada | Semana 11 |
| 55 | Elaboración y revisión del informe final | Estructuración de los Capítulos I, II, III y IV del informe final | Semanas 12, 13, 14 y 15 |
| 66 | Comprobación de niveles de autenticidad (Urkund) | Enviar el informe al sistema antiplagio. | Semana 16 |

| | | | |
|----|--|--|--|
| 77 | 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 | |
|----|--|--|--|

Fuente: Jennifer Villalta

11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El equipamiento de cocina profesional en el Laboratorio Gastronómico constituye un elemento esencial en la formación académica de los estudiantes, permitiendo el desarrollo de competencias técnicas en condiciones que replican escenarios reales de producción a gran escala.

El análisis realizado evidencia que disponer de equipos especializados no solo facilita la preparación eficiente de alimentos destinados a banquetes, sino que también contribuye a optimizar tiempos y procesos, garantizando estándares de calidad e inocuidad en cada fase de producción.

Asimismo, se identificaron áreas de mejora relacionadas con el mantenimiento periódico de los equipos, la actualización tecnológica del equipamiento disponible y la necesidad de fortalecer la capacitación continua de estudiantes y personal docente en el manejo seguro y adecuado de estos implementos. De este modo, se reafirma que la inversión en infraestructura gastronómica es un componente estratégico para la consolidación de una formación académica de calidad y pertinente a las demandas del sector gastronómico.

Se recomienda actualizar y renovar progresivamente el equipamiento que ha quedado obsoleto y que actualmente no cumple con las exigencias técnicas de producción ni con las normativas vigentes de seguridad e higiene alimentaria, priorizando la adquisición de implementos que favorezcan la eficiencia y sostenibilidad en el uso de recursos. Asimismo, se sugiere establecer

y aplicar un plan de mantenimiento preventivo que permita garantizar el óptimo funcionamiento de los equipos y prolongar su vida útil, reduciendo costos por reparaciones correctivas y evitando interrupciones en las prácticas académicas. Finalmente, se propone fortalecer la vinculación con el sector productivo gastronómico, permitiendo que el laboratorio se consolide como un espacio de prácticas reales a través de servicios de catering y banquetes, de manera que los estudiantes puedan enfrentar escenarios profesionales auténticos, potenciando así su experiencia formativa y sus competencias para la inserción laboral.

12. BIBLIOGRAFÍA

Arbulú, C. (22 de octubre de 2023). *Definición de método de investigación inductivo*.

https://www.researchgate.net/publication/374900049_Definicion_de_metodo_de_investigacion_inductivo

Arias, F. G. (2022). *El proyecto de investigación instrucción a la metodología científica*. Caracas - Republica Bolivariana de Venezuela: Episteme.

Asesoresimasd. (2022). *asesoresimasd*. <https://asesoresimasd.com/sobre-nosotros/>

Broncano Cuji, E. B. (2020). *Universidad técnica de Cotopaxi*.

<https://repositorio.utc.edu.ec/items/3ac8f453-ce50-418f-b3f2-3db92306f772>

Ocampo, M. C. (2020). *Métodos de investigación académica fundamentos de investigación bibliográfica*. UNIVERSIDAD DE COSTA RICA.

Postic, m., & Ketele, J. M. (2020). *Observar las situaciones educativas*. Madrid: Narcea.

Roberto Hernández Sampieri, C. F. (2021). *Metodología de la investigación*. España: McGraw Hill España.

Sampieri, H. (2006). Metodo inductivo. En H. Sampieri, *Metodología de la investigación* (pág. 107).

13. ANEXOS

Anexo 1: Ficha de Observación para equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes

Fecha: _____

Nombre del Observador: _____

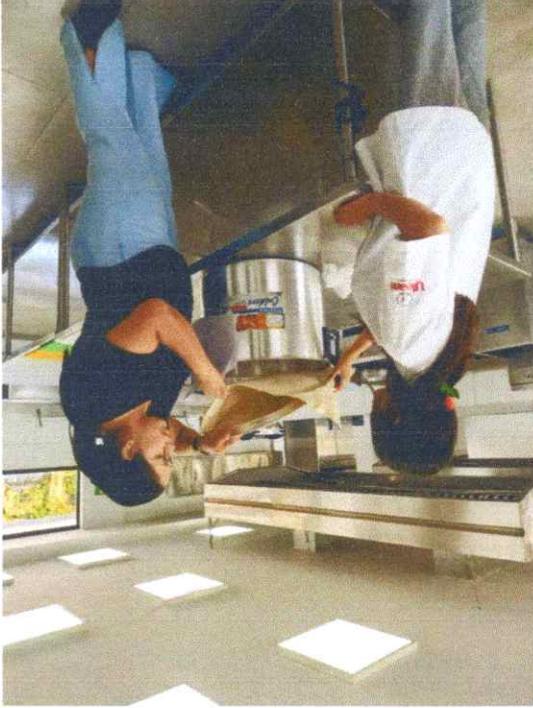
Ubicación del Laboratorio: _____

1. Equipamiento de banquetes

Tabla 5

| Ítem | Descripción | (Sí/No) | Observaciones |
|------|--|---------|---------------|
| 1.1 | ¿El laboratorio necesita aumentar su capacidad de producción? | | |
| 1.2 | ¿Las ollas de 40 L mejorarán las prácticas de banquetes? | | |
| 1.3 | ¿Existe espacio suficiente en el laboratorio para estas ollas? | | |
| 1.4 | ¿Se dispone de la instalación adecuada para ollas de gran capacidad? | | |
| 1.5 | ¿La universidad cuenta con presupuesto para comprarlas? | | |
| 1.6 | ¿Se cumplirá con las normas de higiene al utilizarlas? | | |
| 1.7 | ¿Se capacitará al personal en el uso de las ollas? | | |
| 1.8 | ¿Se integrarán las ollas en las clases prácticas? | | |
| 1.9 | ¿Se realizará mantenimiento preventivo a las ollas? | | |
| 1.10 | ¿Contribuirán estas ollas al aprendizaje de los estudiantes? | | |

Fuente: Jennifer Villalta



Formulario de solicitud de compra con el logo de Borrás 21.

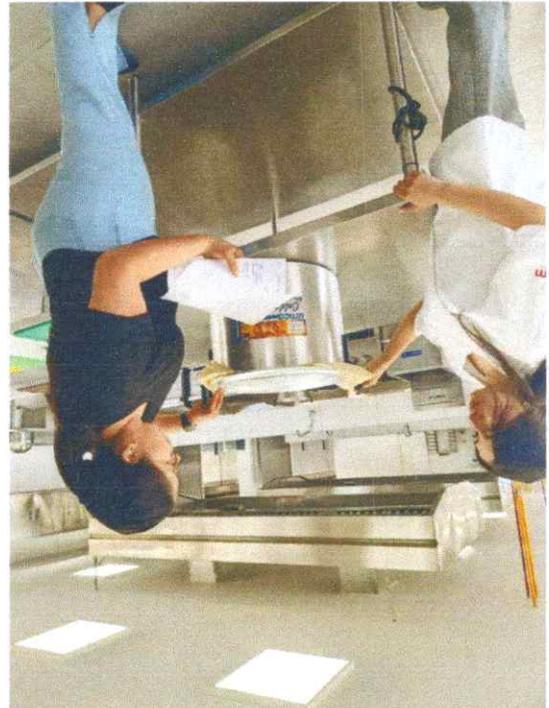
Para: JENNER ALEXY YALTA S.A.TOS
Fecha: 17.08.2007
Número de solicitud: 0000000000

Pedido de cliente 110000003

| Nº | Descripción | Cantidad | Unidad | Valor Unit. | Valor Total |
|----|--------------------|----------|--------|-------------|-------------|
| 1 | CAJAS DE ALMORZADO | 1 | caja | 100.000 | 100.000 |

Compañía solicitante: BORRÁS 21

Fecha: 17.08.2007





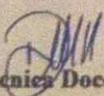
Miércoles, 30 de julio del 2025

ACTA DE ENTREGA

Se realizó la entrega de una olla industrial de 50 litros, 45 cm de diámetro de boca, 38 cm diámetro de base para el área de cocina caliente en el Laboratorio Gastronómico: actividad que se realizó por la modalidad de titulación del proyecto de implementación. Evaluación del equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes en el Laboratorio Gastronómico y propuesta de mejora

Utensilio entregado:

| Cantidad | Utensilio |
|----------|--|
| 1 | Olla de 50 litros con tapa, 45 cm de diámetro de boca, 38 cm diámetro de base. |


Técnica Docente

Lic. Dadiana Angulo Vera

Jennifer Villalta
Estudiante

Jennifer Julexy Villalta Saltos

Recibido
30/07/25