



Título:

**Implementación del taller del laboratorio de cocina ecuatoriana.
Construcción de la estructura física del taller/laboratorio de cocina
ecuatoriana.**

Giulietta Bellettini Sánchez

Tutor

Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda. PhD.

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA
Bahía de Caráquez, 04 de julio del 2024**

CERTIFICACION DEL TUTOR

Dr. Vladimir Álvarez Ojeda; docente de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica Extensión Sucre, en calidad de Tutor(a).

CERTIFICO:

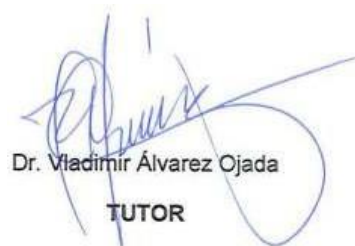
Que el presente proyecto integrador con el título: "Implementación del taller del laboratorio de cocina ecuatoriana. Construcción de la estructura física del taller/laboratorio de cocina ecuatoriana", ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, está listo para su presentación y apto para su defensa.

Las opciones y conceptos vertidos en este documento son fruto de la perseverancia y originalidad de su autor:

Giulietta Bellettini Sánchez

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, Agosto 2025


Dr. Vladimir Álvarez Ojeda
TUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien suscribe la presente:

Giulietta Bellettini Sánchez

Estudiante(s) de la Carrera de Tecnología en gastronomía declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: “Implementación del taller del laboratorio de cocina ecuatoriana. Construcción de la estructura física del taller/laboratorio de cocina ecuatoriana.”, 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.

Bahía de Caráquez, .


Giulietta Bellettini Sánchez



APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: "Implementación del taller del laboratorio de cocina ecuatoriana. Construcción de la estructura física del taller/laboratorio de cocina ecuatoriana", de su autora: Giulietta Bellettini Sánchez, de la Carrera **Tecnología Superior en Gastronomía** Tutor del Trabajo el, Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda. PhD.

Bahía de Caráquez, 20 de agosto del 2025

Dr. Eduardo Caicedo Coello
DECANO(A)

Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda. PhD.
TUTOR(A)

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E. Ana Isabel Zambrano Looz
SECRETARIA

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a Dios, por brindarme la fortaleza y la guía necesaria para avanzar en mi camino y alcanzar mis metas. Su apoyo ha sido fundamental en cada etapa de mi vida. A mis padres, les agradezco profundamente por su incondicional apoyo y por ser una fuente constante de inspiración. Su amor y dedicación han sido pilares en mi formación personal y académica. Extiendo mi gratitud al chef Francisco, cuyas valiosas enseñanzas y compromiso con el desarrollo de sus estudiantes han dejado una huella imborrable en mi trayectoria. Su dedicación ha enriquecido no solo mis habilidades culinarias, sino también mi perspectiva sobre la profesión. Así mismo, deseo reconocer al resto del cuerpo docente de la carrera, quienes han guiado y motivado a todos los estudiantes en cada paso del proceso educativo. Su labor ha sido esencial para nuestro crecimiento académico y personal. Por último, agradezco a la Universidad Eloy Alfaro de Manabí por ofrecerme oportunidades de aprendizaje y crecimiento en nuevas carreras. Su apoyo ha sido crucial para el desarrollo de mis capacidades y aspiraciones profesionales. Este reconocimiento es un reflejo del impacto positivo que cada uno de ustedes ha tenido en mi vida.

Giulietta Bellettini Sánchez

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a todas las personas que han sido parte de este viaje. En especial a mis padres, por su amor y apoyo incondicional, los cuales siempre me han motivado a alcanzar mis metas.

Giulietta Bellettini Sánchez

RESUMEN

Para la implementación de un laboratorio taller especializado en Gastronomía ecuatoriana, es crucial que se cumpla con una serie de requisitos fundamentales relacionados con la seguridad laboral, la seguridad alimentaria, y el bienestar social y humano. El propósito de este proyecto es abordar de manera integral la problemática existente en cuanto a la falta de espacios educativos adecuados que simulen lo más fielmente posible los contextos laborales reales en la producción de alimentos, un aspecto clave en la formación práctica de los futuros profesionales de la gastronomía. Se ha realizado un exhaustivo estudio de factibilidad que ha servido como base para la toma de decisiones en cuanto a la selección de materiales y proveedores. Este estudio ha involucrado la evaluación detallada y comparación de diversas ofertas de proveedores, con el fin de elegir aquellos que ofrezcan el equilibrio más adecuado entre costos y beneficios, sin comprometer la calidad y la seguridad. Entre los aspectos más importantes se encuentran las estructuras metálicas, las mallas de protección, los tipos de soldaduras, así como las puertas con sistemas de seguridad avanzados, que incluyen cerraduras especializadas y mecanismos de protección. Además, se ha considerado el trabajo de pintura y acabado para garantizar la durabilidad de los materiales y la facilidad de mantenimiento del laboratorio a largo plazo.

PALABRAS CLAVE.

Espacios idóneos, gastronomía ecuatoriana, laboratorio, seguridad laboral.

ABSTRACT

For the construction of a workshop laboratory specialized in Ecuadorian gastronomy, it is crucial to meet a series of fundamental requirements related to occupational safety, food safety, and social and human welfare. The purpose of this project is to comprehensively address the existing problem of the lack of adequate educational spaces that closely simulate real-life work environments in food production, which is a key aspect of the practical training of future gastronomic professionals. A thorough feasibility study has been conducted, which serves as the foundation for decision-making regarding the selection of materials and suppliers. This study involved a detailed evaluation and comparison of various supplier offers in order to choose those that provide the most appropriate balance between cost and benefits, without compromising quality and safety. Key aspects evaluated include metal structures, protective meshes, types of welding, and doors with advanced security systems, including specialized locks and protection mechanisms. Additionally, painting and finishing work has been considered to ensure the durability of materials and ease of laboratory maintenance in the long term. The installation of a shelf-like board has been planned, which will function as fixed shelving, providing the necessary space to store frequently used materials and equipment in the laboratory.

KEYWORDS.

Suitable spaces, Ecuadorian cuisine, laboratory, occupational safety.

ÍNDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	III
AGRADECIMIENTO	IV
DEDICATORIA	V
RESUMEN.....	VI
PALABRAS CLAVE	VI
ABSTRACT	VII
KEYWORDS	¡Error! Marcador no definido.
ÍNDICE	I
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	¡Error! Marcador no definido.
ÍNDICE DE TABLAS.....	¡Error! Marcador no definido.
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	1
1.1. TITULO	1
1.2. INTRODUCCIÓN.....	1
1.3. PROBLEMA	1
1.4. JUSTIFICACIÓN	1
1.5. OBJETIVOS	2
1.5.1. Objetivo general	2
1.5.2. Objetivos específicos	2
1.6. METODOLOGÍA	3
1.6.1. Procedimiento	3
1.6.2. Técnicas.....	3
1.6.3. Métodos	3
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	4
2.1. DEFINICIONES	4
2.2. ANTECEDENTES	5
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS.....	6
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	8
3.1. OBJETIVO 1	8

3.2. OBJETIVO 2	8
3.3. OBJETIVO 3	8
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	12
4.1. CONCLUSIONES.....	12
4.2. RECOMENDACIONES	12
BIBLIOGRAFÍA.....	14
ANEXOS.....	15

]

Comentado [U1]: El índice presenta errores de marcadores como error..... revise por favor

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1. TÍTULO

Implementación del taller del laboratorio de cocina ecuatoriana. Construcción de la estructura física del taller/laboratorio de cocina ecuatoriana.

1.2. INTRODUCCIÓN

Son varias las disciplinas relacionadas de alguna manera con el concepto de ambientes de aprendizaje, también llamados ambientes educativos, términos que se utilizan indistintamente para aludir a un mismo objeto de estudio (Jakeline, 2003)

Comentado [U2]: En la cita debe citar bien, la D esta demás. Incluso el año esta desactualizado. Deben ser desde el año 2019 hasta la actualidad.

El taller como forma de organización de la docencia puede tomar elementos de otros tipos de clases ya conocidas (conferencias, clases prácticas, seminarios, consulta, etcétera), pero las trasciende en un proceso de hibridación donde el equilibrio y el tono lo aportan los objetivos, actividades, métodos seleccionados, niveles de asimilación y estructura metodológica, que es siempre flexible y abierta (Puga García & Madieto Albolatrach, 2007).

Comentado [U3]: Las citas en el texto están presentes, pero algunas no están correctamente referenciadas.

Para la realización del proyecto se presentó un diseño de la estructura física del taller, y se realizó el diseño teniendo en cuenta las dimensiones de la estructuras metálicas y las mallas.

Comentado [U4]: tilde

1.3. PROBLEMA

Falta de laboratorios especializados y apropiados para las diversas ramas de la cocina ecuatoriana. Es esencial contar con la creación de un laboratorio o taller culinario.

1.4. JUSTIFICACIÓN

Por la necesidad de establecer un taller que combine la enseñanza teórica y práctica, y que permita la implementación de metodologías adecuadas, es imprescindible contar con un espacio de aprendizaje que incorpore tecnologías modernas.

Considerando los avances tecnológicos en los entornos educativos, se hace necesario disponer de equipos y herramientas actualizadas que favorezcan la realización de actividades de forma segura, minimizando los riesgos laborales, reduciendo la fatiga y potenciando la productividad tanto de los operarios como de los cocineros.

Este proyecto integrador tiene como objetivo la gestión adecuada y viable de los espacios de aprendizaje, ofreciendo a los estudiantes un entorno óptimo para el desarrollo de sus prácticas experimentales. Además, busca garantizar un ambiente educativo de alta calidad tecnológica y didáctica, que contribuya a la mejora continua de los procesos de enseñanza y fomente la formación integral de los estudiantes.

1.5. OBJETIVOS

1.5.1. Objetivo general

El objetivo es el acondicionamiento de la infraestructura del laboratorio de cocina, mediante la elección e incorporación de materiales y elementos apropiados, que favorezca la formación práctica de los estudiantes.

Objetivos específicos

1. Evaluación de factibilidad de materiales, materias primas y mano de obra
2. Establecer proformas de proveedores
3. Selección de proveedores (costos-beneficios)
4. Adquisición de los materiales según costos y beneficios teniendo en cuenta la calidad y factibilidad económica del recurso
5. Adecuación y acoplamiento de piezas y partes en la estructura considerando dimensiones y funcionalidad
6. Evaluación y prueba de funcionamiento
7. Puesta en marcha

Comentado [U5]: Optimizar la infraestructura del laboratorio de cocina mediante la selección e implementación de materiales, equipos y elementos funcionales adecuados, con el fin de fortalecer el proceso de formación práctica de los estudiantes y garantizar condiciones seguras, eficientes y pedagógicamente pertinentes.

Comentado [U6]: Estos objetivos debe mejorarlos le sugiero: • **Analizar la factibilidad técnica y económica** de los materiales, materias primas y recursos humanos requeridos para el acondicionamiento del laboratorio de cocina.

1. **Gestionar cotizaciones y proformas** de proveedores especializados, considerando criterios de calidad, disponibilidad y costo-beneficio.
2. **Seleccionar proveedores estratégicos** mediante un análisis comparativo que integre aspectos económicos, logísticos y de calidad.
3. **Adquirir los materiales y equipos necesarios**, priorizando la eficiencia económica, la calidad y la pertinencia funcional para el entorno educativo.
4. **Realizar la adecuación e instalación de componentes estructurales**, asegurando su compatibilidad con las dimensiones del espacio y su funcionalidad operativa.
5. **Ejecutar pruebas técnicas de funcionamiento** para verificar la operatividad, seguridad y eficiencia de los elementos incorporados.
6. **Implementar la puesta en marcha del laboratorio**, garantizando su disponibilidad para el desarrollo de prácticas formativas de los estudiantes.

a. METODOLOGÍA

i. Procedimiento

Comentado [U7]: Coregir numeración en romanos

Para el cálculo y la cantidad de materiales, se utilizaron las dimensiones de las estructuras metálicas como punto de partida. Se elaboró un inventario de las piezas y componentes que conforman el objeto de estudio, se llevó a cabo una investigación de costos ajustada al presupuesto disponible, y se realizaron visitas a varios proveedores especializados en el área.

ii. Técnicas

Se utiliza la técnica de recopilación de información. El método de los grupos focales es un método cualitativo de recolección de datos. Se trata de una técnica de entrevista en grupo, un moderado neutral, cuyo objetivo es recoger información sobre un número limitado de preguntas predefinidas. (Ortega, 2022)

iii. Métodos

Método comparativo. La comparación constante, el proceso de análisis cualitativo consiste en examinar los datos existentes y realizar una codificación cualitativa para generar teorías a partir de la investigación. (Stewart, s.f.). Se utilizó para comparar precios calidades de diferentes proveedores y seleccionar el más efectivo que garantice la calidad y funcionalidad del objeto de estudio.

Método descriptivo: Describir de manera detallada y precisa las características de un fenómeno, evento, grupo de personas o situación en particular. (Stewart, s.f.). Se utilizó para documentar el estado actual de las instalaciones o del espacio disponible. También para documentar las especificaciones de los materiales de distintos proveedores.

Método cuantitativo: La recolección y análisis de datos numéricos con el objetivo de medir, analizar y establecer relaciones entre variables. (Stewart, s.f.). Se utilizó para medir y comparar los costos de los materiales y proveedores, y cómo impactan en el presupuesto total del proyecto.

Comentado [U8]: revisar

CAPÍTULO II:

MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIONES

Los espacios de aprendizaje práctico gastronómicos.

El proceso formativo gastronómico no dista de otras categorías, desde el conductismo al constructivismo, en el confluyen metodologías cada vez más diversas que facilitan el proceso de aprendizaje mediante la entrega de los contenidos, el marco de cualificaciones técnico profesionales, los centros de formación técnica y los institutos profesionales se configuran en currículos que pretenden perfilar un sentido e identidad a los niveles o a las áreas de gastronomía, por lo general se plantean programas estandarizados que tienen como objetivo concretar competencias en virtud de un perfil de egreso que sea compatible con el mercado gastronómico (Herrera, 2024)

La formación en gastronomía es una oportunidad para aprender y vivir experiencias que enriquecen los sentidos del gusto, la creatividad y, especialmente, la educación nutricional para la vida. Por ello, los espacios educativos deben estar diseñados para satisfacer las necesidades de una formación completa, confortable y capaz de ajustarse a los requerimientos de un

Adentrarse en el mundo de la gastronomía ofrece múltiples beneficios tanto a nivel profesional como personal. A continuación, exploramos algunas de las razones por las que esta carrera puede ser una de las decisiones más enriquecedoras en tu vida. Uno de los mayores beneficios de estudiar gastronomía es la adquisición de habilidades prácticas que se pueden aplicar de manera inmediata. Desde aprender a cortar correctamente un vegetal hasta dominar técnicas complejas como el flambeé o la sous-vide, la carrera te prepara para convertirte en un experto en el manejo de ingredientes y herramientas culinarias. Estas habilidades también son altamente valoradas fuera del ámbito profesional, ya que mejoran

significativamente tus capacidades en la cocina personal. aprendizaje eficaz (Gutierrez, 2024)

Para el trabajo se define la selección de proveedores que garanticen los estándares de calidad especificados en el proyecto y que estén acorde con los presupuestos establecidos en el mismo.

La selección de proveedores se puede concebir por diferentes criterios, ya sea por falta de abastecedores al momento de iniciar operaciones, o simplemente se requiere mejorar los servicios ofrecidos por otros proveedores, buscando una mejor calidad de servicio que satisfaga las necesidades ampliamente (Álvarez-Ojeda, V., & Ramos-Alfonso, Y., 2021)

2.2. ANTECEDENTES

La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM) es una institución de educación superior pública ubicada en la ciudad de Manta, en la provincia de Manabí, Ecuador. Fundada en 1967, su nombre rinde homenaje a Eloy Alfaro, líder político y militar ecuatoriano que fue clave en la Revolución Liberal. La ULEAM ha sido una de las principales universidades en la región y se caracteriza por ofrecer una educación laica, inclusiva y de calidad, promoviendo la formación integral de los estudiantes.

La ULEAM fue creada en un contexto de creciente necesidad de una educación superior en la región de Manabí. Desde sus inicios, la universidad ha buscado convertirse en un referente educativo en el Ecuador, particularmente en la zona costera. A lo largo de los años, la ULEAM ha experimentado un constante crecimiento en términos de infraestructura, programas académicos y calidad educativa.

La universidad inició con pocos programas académicos, pero ha evolucionado hasta ofrecer una amplia gama de carreras universitarias y posgrados en diversas áreas del conocimiento. A lo largo de su historia, la ULEAM ha

mantenido un enfoque en la formación de profesionales capacitados para contribuir al desarrollo económico, social y cultural de Manabí y del país.

La ULEAM se caracteriza por su compromiso con la investigación científica y el desarrollo de proyectos de impacto social. Además de la investigación, la universidad tiene un fuerte enfoque en la proyección social, desarrollando programas y proyectos que benefician a la comunidad local y regional. Esto incluye actividades de extensión universitaria, como brigadas de salud, asesoramiento a pequeñas empresas, y programas de voluntariado en comunidades vulnerables.

2.3. TRABAJOS RELACIONADOS

Basque Culinary Center. (n.d.). *Basque Culinary Center: Centro de Innovación Gastronómica*. de <https://www.bculinary.com>

Comentado [U9]: Sugiero que elimine el numeral 2.3 trabajos relacionados y ubicar directamente Basue Cullinary.....

Comentado [U10]: Esto debe en la bibliografía.

El Basque Culinary Center es uno de los principales ejemplos de cómo un laboratorio de cocina en Europa no solo funciona como un espacio de formación académica, sino también como un centro de innovación y desarrollo en la ciencia culinaria. Su creación responde a la necesidad de integrar la gastronomía con la tecnología para impulsar la creatividad y la sostenibilidad dentro de la industria alimentaria.

Culinary Institute of America. (n.d.). *CIA Greystone*. de <https://www.ciachef.edu/greystone>

El **Culinary Institute of America (CIA)** en Greystone es un ejemplo destacado de cómo un laboratorio de cocina en América no solo sirve para la formación de chefs y cocineros, sino también como un centro de innovación y experimentación culinaria. Su enfoque en la educación práctica, la investigación científica y la sostenibilidad lo convierte en un modelo para otras instituciones culinarias a nivel mundial.

Universidad de las Américas. (n.d.). *Bienvenidos a la Universidad de las Américas*. de <https://www.udla.edu.ec>

El **Laboratorio Gastronómico de la UDLA** se ha convertido en un referente en Ecuador para la formación de chefs y profesionales de la gastronomía. La infraestructura moderna y el enfoque en la innovación culinaria permiten que los estudiantes adquieran conocimientos avanzados, no solo en la cocina tradicional, sino también en las nuevas tendencias culinarias que están cambiando la industria alimentaria global.

Universidad Técnica de Manabí. (n.d.). *Universidad Técnica de Manabí*. de <http://www.utm.edu.ec>

El **Laboratorio Gastronómico de la UTM** no solo es un centro de formación para futuros chefs, sino que también es un motor de **innovación** y **emprendimiento** en el ámbito culinario de Manabí. Su enfoque en la gastronomía tradicional local y en la investigación sobre nuevos métodos de cocina contribuye al desarrollo de la industria gastronómica de la región y al fortalecimiento de la economía local a través del turismo y el emprendimiento.

CAPÍTULO III:

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Para la implementación del laboratorio de gastronomía ecuatoriana se diseñó un espacio para la realización de las prácticas experimentales de las asignaturas profesionalizantes como gastronomía ecuatoriana, gastronomía internacional y otras relacionadas con el arte culinario. En este espacio se estructuran equipamientos como cocina, horno manabita, estructuras de fregado, estanterías y otros. Específicamente el trabajo se concentra en la implementación de la estructura física del taller/laboratorio, para este objetivo se investigó a modo de proformas materiales de construcción con diferentes proveedores los cuales se establecen a continuación:

3.1. OBJETIVO 1

Diseñar mediante un croquis con las medidas especificadas del espacio donde se construirá el laboratorio/taller de cocina ecuatoriana. Se consideró en este croquis los materiales más representativos y necesarios para este proyecto (Anexo 1).

3.2. OBJETIVO 2

Establecer los materiales necesarios para la construcción del taller/laboratorio de cocina ecuatoriana (Tabla 1), teniendo en consideración las proformas para verificar factibilidad en la adquisición de materiales. Establecer métodos comparativos, costos beneficio de materiales preformados en los almacenes proveedores de los materiales necesarios para la construcción del espacio físico diseñado.

3.3. OBJETIVO 3

Estimación de los mejores presupuestos para la adquisición de los materiales necesarios para la construcción del laboratorio de cocina ecuatoriana. Evaluar los presupuestos de la mano de obra necesaria para la construcción del laboratorio/taller de cocina ecuatoriana.

Para la construcción del laboratorio/taller de cocina ecuatoriana se establecieron la necesidad de materiales de construcción que fueron solicitados a diferentes proveedores mediante un listado de estos para establecer precios y calidades

que seleccionarían cuales de estos reúnen los requisitos y necesidades del proyecto. La selección de los almacenes proveedores se ubicaron en la zona de incidencias del proyecto específicamente en los cantones de Sucre San Vicente, estos almacenes fueron.

1. Ferretería Andrade
2. Ferretería El Chonero
3. Ferretería El Maestro

Tabla 1.

Materiales necesarios para la construcción del laboratorio/taller de cocina ecuatoriana.

No.	MATERIALES	PRECIO
1	Vigas de 7,5	60.0
2	Sacos de arena	2.00
3	Bloques de 7 cm.	0.35
4	1 libra de soldadura	2.00
5	vigas de 60	29.70
6	ángulos de 1 pulgada	14.82
7	Planchas de fibrocemento de 6 mm	18.7
8	Planchas de gypsum	16.90
9	Maya electrosoldada de 10 mm	44.90
10	Saco de cemento	7.89
11	Stud parantes	2.89
12	Track canal	2.65
13	Tornillo 6x1 plancha	7.90
14	Tornillo 8 1/2 pb	0.99
15	Masilla	4.97
16	Cinta malla	3.80
17	Lijas #150	0.75
18	Pintura blanca econo	4.56

Nota: Los materiales se le asignan un valor estimado según datos extraídos de otros almacenes para establecer una estimación de costos presupuestados.

Las proformas que se establecieron en cada uno de los almacenes proveedores se estimaron los costos de cada material para establecer comparaciones que se adapten a los presupuestos establecidos para esta obra.

Selección de mano de obra

Además de los materiales se estimó el presupuesto de mano de obra y contratación de esta teniendo en consideración el precio considerado por los maestros convocados. Se tomo en cuenta la participación de tres maestros de la zona.

Tabla 2.

Selección de los maestros para la mano de obra de la construcción del laboratorio/taller de cocina ecuatoriana

No.	Mano de obra	Precio hora \$/H	Horas estimadas laboradas	Total
1	Maestro Ramon	10	24	240
2	Maestro Johnny	13	72	936
3	Maestro Jacinto	15	24	360

Nota: Se tomo en consideración el precio por hora, las horas laborales (fecha de entrega) y el total del precio de cada maestro.

Proforma 1. Ferretería Andrade

Se realizó una revisión de precios y calidades de la ferretería Andrade situada en el cantón San Vicente, la cual se pudo constatar precios y calidades para comparar con los restantes proveedores. **(Anexo 2)**

Proforma 2. Ferretería Andrade

Se realizó una revisión de precios y calidades de la ferretería Andrade situada en el cantón San Vicente, la cual se pudo constatar precios y calidades para comparar con los restantes proveedores. **(Anexo 3)**

Proforma 3. Ferretería El Maestro

Se realizó una revisión de precios y calidades de la ferretería El Maestro situada en avenida 3 de noviembre Bahía de Caráquez, la cual se pudo constatar precios y calidades para comparar con los restantes proveedores. **(Anexo 3)**

Una vez verificado el presupuesto planificado para la obra se procede a la selección de proveedores donde se comparan precios, calidades y otros factores como transporte, garantías etc. En este procedimiento se realizó una table de comparación para la toma de decisiones adecuada que se adapten a los presupuestos planificados y a las exigencias del proyecto.

Cuadro comparativo

Tabla 3.

Análisis de presupuestos para la toma de decisión y compras de materiales

No.	Proveedores	Presupuesto
1	Ferretería El Chonero	516,86
2	ferretería Andrade	565,23
3	ferretería El Maestro	567,33

Después de hacer un análisis de costos y otras condiciones se selecciona la Fritería El Chonero por tener mejores precios en igualdad de calidad, además de garantizar la transportación sin costos adicionales dejando el material en el lugar de la obra con todas las garantías de manipulación y descarga de los materiales.

/*

CAPÍTULO IV:

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

- A modo de conclusiones y teniendo en consideración los objetivos planteados en este proyecto, se pudo definir el área donde se implementó el taller/laboratorio de gastronomía ecuatoriana mediante un diagrama en planta (croquis) donde se especifican las medidas y dimensiones que tendrán las estructuras que conforman paredes que limitan el área de la obra.
- Se considero un listado de materiales que fue establecido por el maestro seleccionado el cual tuvo en cuenta los costos y calidades de estos en diferentes proveedores. Se realiza una pesquisa de proveedores que se adapten a los presupuestos y especificaciones establecidas en el proyecto.
- Se conformo tres proformas en diferentes almacenes (ferreterías) considerando diferentes factores como costos, calidad, transportación y garantías.
- Se constato según los resultados en la selección de proveedores que el proveedor idóneo que fue seleccionado es la ferretería El Chonero por tener mejores precios y calidades que se adaptan a nuestros presupuestos, además de garantizar la transportación y manipulación con todas las garantías hasta el sitio de la obra.

4.2. RECOMENDACIONES

Si bien se diseñó un espacio funcional, se recomienda realizar un estudio de flujo de trabajo dentro del laboratorio una vez que se inicie la operación. Esto permitirá evaluarse si el espacio es realmente eficiente para los estudiantes y si es necesario realizar ajustes en la distribución de las estaciones de trabajo, la ubicación de los equipos y la organización del espacio. Es fundamental que los docentes que usarán el laboratorio estén capacitados en el uso de equipos y técnicas específicas de la cocina ecuatoriana. Además de la formación inicial, se

recomienda que haya cursos regulares de actualización para los instructores, y establecer un sistema de retroalimentación para los usuarios del laboratorio (estudiantes y docentes), con el fin de identificar áreas de mejora y ajustar la infraestructura según las necesidades y sugerencias de los involucrados.

BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez-Ojeda, V., & Ramos-Alfonso, Y. (2021). Selección de proveedores, factor de éxito en la gestión de compras del producto restauración. *REICOMUNICAR.*, 4(7), 15,26. <https://doi.org/https://doi.org/10.46296/rc.v4i7.0022>
- Duarte D., J. (2003). AMBIENTES DE APRENDIZAJE: UNA APROXIMACION CONCEPTUAL. *Estudios pedagógicos (Valdivia)*, 29, 97-113. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.4067/S0718-07052003000100007>
- Gutierrez, A. (18 de Diciembre de 2024). *Beneficios de estudiar Gastronomía*. Blog ETAC: https://www.etac.edu.mx/blog-etac/beneficios-de-estudiar-gastronom%C3%ADa-con%C3%B3celos?hs_amp=true
- Herrera, F. (03 de julio de 2024). *El proceso formativo gastronómico y su importancia en la transformación de las comunidades*. Chef & Hotel.
- Ortega, C. (03 de octubre de 2022). *5 instrumentos para recopilar información*. <https://www.questionpro.com/blog/es/instrumentos-para-recopilar-informacion/#:~:text=La%20observaci%C3%B3n%20es%20otro%20de,hasta%20grupos%20y%20comunidades%20enteras.>
- Puga García, A., & Madiedo Albolatrach, M. (2007). Consideraciones sobre la clase taller en la formación del profesional en Ciencias Médicas. *Educación Médica Superior*, 21(3) Recuperado en 05 de julio de 2024, de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?sc. Educación Médica Superior, 21\(3\). https://doi.org/http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-214120070003000006&lng=es&tng=es.](http://scielo.sld.cu/scielo.php?sc. Educación Médica Superior, 21(3). https://doi.org/http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-214120070003000006&lng=es&tng=es.)
- Stewart, L. (s.f.). *Método comparativo constante en la investigación cualitativa*.

Comentado [U11]: Stewart,S.f. aparece varias veces, pero algunas no están correctamente referenciadas

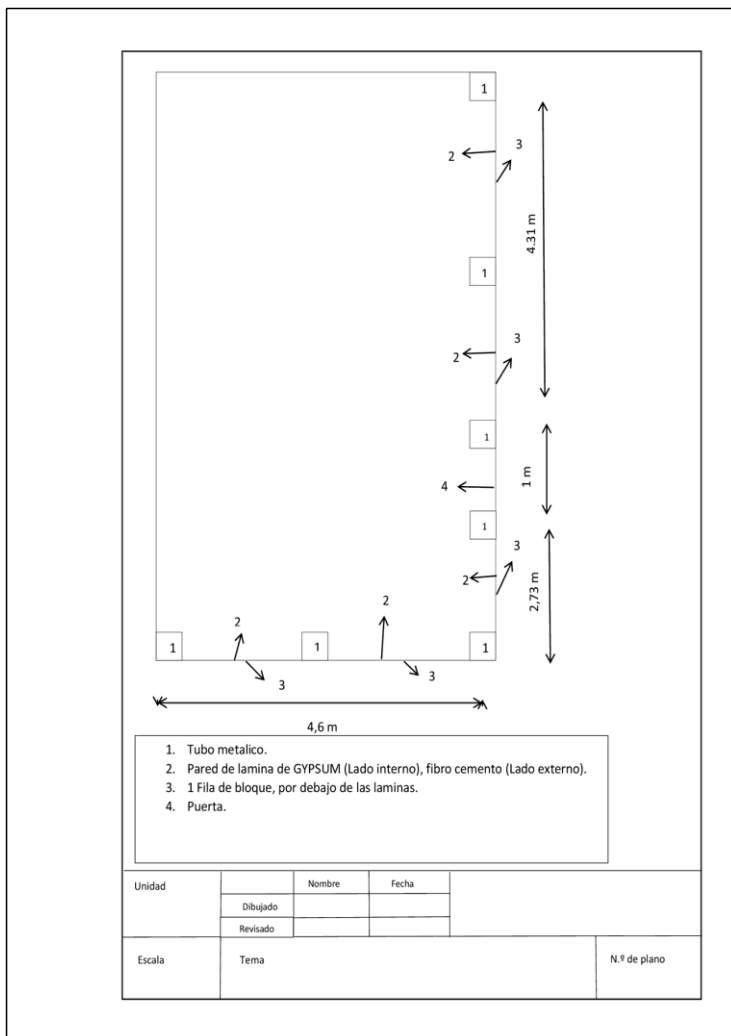
Comentado [U12]: referencias

- Las citas en el texto están presentes, pero algunas no están correctamente referenciadas. Ejemplo:
 - o(Stewart, s.f.) aparece varias veces, pero no se especifica claramente la fuente completa.
 - o(Herrera, 2024) y (Gutierrez, 2024) están citados, pero deben tener formato APA completo en la bibliografía.
- La bibliografía tiene errores de formato:
 - o URLs incompletas o mal estructuradas.
 - oUso incorrecto de DOI (por ejemplo, "https://doi.org/https://doi.org/...").
 - oAlgunas referencias no tienen fecha o autor claramente identificado.

ANEXOS

Anexo 1.

Croquis del espacio diseñado para el laboratorio/taller de gastronomía ecuatoriana.



Nota: Se considero los tipos de materiales y el espacio establecido para la implementación del laboratorio/taller de cocina ecuatoriana.

Anexo 2.

Proforma 1, almacén Ferretería Andrade

FERRETERIA "ANDRADE"				
No.	Descripción	Cantidad.	Precio unitario	Total
1	Perfiles G de 7,5	4	20,5	82
2	Sacos de arena	10	1,5	15
3	Bloques de 7cm.	45	0,5	22,5
4	1 libra de soldadura	1	2	2
5	Perfiles G de 60	3	33,3	99,9
6	Ángulos de 1 pulgada	5	17	85
7	Planchas de fibrocemento de 6mm	4	18,5	74
8	Planchas de gypsum	3	19,75	59,25
9	Maya electrosoldada de 10mm	1	47,15	47,15
10	Saco de cemento	2	9,34	18,68
11	Stud parantes	5	3	15
12	Track canal	5	2,5	12,5
13	Tornillo 6x1 plancha	1	9	9
14	Tornillo 8 1/2 pb	1	1,5	1,5
15	Masilla	1	5,75	5,75
16	Cinta malla	1	4	4
17	Lijas #150	3	0,8	2,4
18	Pintura blanca econo	2	4,8	9,6
			TOTAL:	565,23

Anexo 3.*Proforma 2, almacén Ferretería El Chonero*

FERRETERIA "EL CHONERO"				
No.	Descripción	Cantidad.	Precio unitario	Total
1	Perfiles G de 7,5	4	18,25	73
2	Sacos de arena	10	2	20
3	Bloques de 7cm.	45	0,35	15,75
4	1 libra de soldadura	1	2	2
5	Perfiles G de 60	3	29,7	89,1
6	Ángulos de 1 pulgada	5	14,82	74,1
7	Planchas de fibrocemento de 6mm	4	18,7	74,8
8	Planchas de gypsum	3	16,9	50,7
9	Maya electrosoldada de 10mm	1	44,9	44,9
10	Saco de cemento	2	7,89	15,78
11	Stud parantes	5	2,89	14,45
12	Track canal	5	2,65	13,25
13	Tornillo 6x1 plancha	1	7,9	7,9
14	Tornillo 8 1/2 pb	1	0,99	0,99
15	Masilla	1	4,97	4,97
16	Cinta malla	1	3,8	3,8
17	Lijas #150	3	0,75	2,25
18	Pintura blanca econo	2	4,56	9,12
			TOTAL:	516,86

Anexo 4.*Proforma 3, almacén Ferretería El Maestro*

FERRETERIA "EL MAESTRO"				
No.	Descripción	Cantidad.	Precio unitario	Total
1	Perfiles G de 7,5	4	19,5	78
2	Sacos de arena	10	2	20
3	Bloques de 7cm.	45	0,5	22,5
4	1 libra de soldadura	1	3	3
5	Perfiles G de 60	3	30,5	91,5
6	Ángulos de 1 pulgada	5	15,85	79,25
7	Planchas de fibrocemento de 6mm	4	20	80
8	Planchas de gypsum	3	18,46	55,38
9	Maya electrosoldada de 10mm	1	50	50
10	Saco de cemento	2	8,75	17,5
11	Stud parantes	5	3,8	19
12	Track canal	5	4	20
13	Tornillo 6x1 plancha	1	7,5	7,5
14	Tornillo 8 1/2 pb	1	1,55	1,55
15	Masilla	1	5,5	5,5
16	Cinta malla	1	5,15	5,15
17	Lijas #150	3	1	3
18	Pintura blanca econo	2	4,25	8,5
			TOTAL:	567,33