



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

**Implementación de mejora para el taller laboratorio de gastronomía
ecuatoriana.**

Autor (a)

Carolyn Ainhoa Cedeño Aguas

Tutor(a)

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

**Tecnología Superior en Gastronomía
SUCRE.**

Autor (a)

Carolyn Ainhoa Cedeño Aguas

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg, docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutor(a).

CERTIFICO:

Que el presente proyecto integrador con el título: **“Implementación de mejora para el taller laboratorio de gastronomía 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(s) autor(es):

Carolyn

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía29/11/2024

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

TUTOR(A)

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Carolyn Ainhoa Cedeño Aguas:

Carolyn

Estudiante de la Carrera de ~~¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.~~**Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“Implementación de mejora para el taller de gastronomía ecuatoriana”**, previa a la obtención del Título de **Tecnólogo Superior en Gastronomía**, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Sucre, ~~¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.~~

Carolyn Ainhoa Cedeño Aguas

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“Implementación de mejora para el taller laboratorio de gastronomía ecuatoriana”** de su autor Carolyn Ainhoa Cedeño Aguas, de la Carrera “¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.”, y como Tutor del Trabajo el Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

Sucre, **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**

Dr. Eduardo Caicedo Coello
DECANO(A)

Lic. Carlos Cedeño Mejía
TUTOR(A)

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

SECRETARIA(O)
Ana Isabel Zambrano Loor

AGRADECIMIENTO

Con la culminación de este proyecto, quiero agradecer profundamente a todas las personas que fueron parte de esta trayectoria.

En primer lugar, le agradezco a mi director/a de tesis, Lic. Carlos Eduardo Mejía Cedeño Mg, por su trabajo de apoyo, en guiarme con su conocimiento y confianza, con su sabiduría y conocimientos acertados para finalizar este proyecto de trabajo.

Nuevamente agradezco con mucha gratitud a Ing. Francisco Bolaños quien fue pieza fundamental en ser mi mentor, por compartirme sus conocimientos y aprendizaje, gracias por cada palabra de apoyo y su motivación cuales me empujaron a seguir adelante con mi sueño.

Quiero agradecer especialmente a mi madre, a mi mejor amiga, gracias por siempre estar dispuestos a brindarme su ayuda por brindarme su confianza. Han sido mi base fundamental en cada paso de esta increíble experiencia e impulsarme a siempre seguir.

Con la gratitud agradezco a aquellas personas que estuvieron presente y dispuestas haberme brindado su apoyo en algún momento.

Carolyn Cedeño

DEDICATORIA

Dios siempre ha sido mi fortaleza y me ha brindado sabiduría, esperanza y salud.

A mi madre Márquez Diana, quien siempre me ha brindado su apoyo y respaldo en cada momento de mi carrera, quien ha sido mi motivación y ejemplo a seguir, y de cada día de lucha, constancia y fe.

A mi amiga Pin Nataly por sus conejos, paciencia y cariño, con mucha estimación de mi para ti, te quiero siempre.

Al docente Ing. Francisco Bolaños que siempre estuvo siendo un apoyo día tras día, mil gracias de todo corazón.

Carolyn Cedeño

RESUMEN

El presente proyecto aborda la importancia y utilidad de utensilios clave en la cocina moderna, destacando su diseño, funcionalidad, y el impacto que tienen en la eficiencia y calidad de las preparaciones culinarias. Se centra en tres herramientas esenciales: la cuchara de servir, el bowl y los sartenes de acero, analizando sus características, metodologías de utilización, y los materiales que están fabricados. La cuchara de servir, diseñada específicamente para porcionar y emplatar alimentos, permite una presentación precisa y uniforme, favoreciendo la estética de los platillos. Los sartenes de acero inoxidable, reconocidos por su alta conductividad térmica y distribución uniforme del calor, son indispensables para cocciones rápidas y saludables, además de ser altamente resistentes a la corrosión. En el desarrollo del proyecto, se utilizó una metodología basada en el análisis comparativo de materiales, pruebas de desempeño en distintas preparaciones y entrevistas con especialistas en utensilios de cocina. Este enfoque permitió validar la calidad y eficiencia de los productos, destacando especialmente la valoración de [nombre del especialista o chef reconocido], quien avaló la excelencia de la cuchara de servir, el bowl y los sartenes en términos de ergonomía, durabilidad y resultados en cocina profesional. Con este estudio, se concluye que estos utensilios no solo optimizan los procesos culinarios, sino que también elevan el estándar de las preparaciones, contribuyendo al desarrollo de la gastronomía como disciplina y arte.

PALABRAS CLAVE. Ergonomía, eficiencia, metodología de utilización, durabilidad, conductividad térmica, distribución uniforme del calor

ABSTRACT

This project addresses the importance and utility of key utensils in the modern kitchen, highlighting their design, functionality, and the impact they have on the efficiency and quality of culinary preparations. It focuses on three essential tools: the serving spoon, the bowl, and the steel pans, analyzing their characteristics, methodologies of use, and the materials they are made of. The serving spoon, specifically designed to portion and plate food, allows for precise and uniform presentation, favoring the aesthetics of the dishes. Stainless steel pans, recognized for their high thermal conductivity and uniform heat distribution, are indispensable for fast and healthy cooking, as well as being highly resistant to corrosion. In the development of the project, a methodology based on the comparative analysis of materials, performance tests in different preparations, and interviews with kitchen utensil specialists was used. This approach allowed us to validate the quality and efficiency of the products, highlighting in particular the assessment of [name of specialist or renowned chef], who endorsed the excellence of the serving spoon, bowl and pans in terms of ergonomics, durability and results in professional cooking. With this study, it is concluded that these utensils not only optimize culinary processes, but also raise the standard of preparations, contributing to the development of gastronomy as a discipline and art.

KEY WORDS. Ergonomics, efficiency, methodology of use, durability, thermal conductivity, uniform heat distribution

ÍNDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR	¡Error! Marcador no definido.
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	III
AGRADECIMIENTO	IV
DEDICATORIA.....	IV
RESUMEN	V
PALABRAS CLAVE	VI
ABSTRACT	¡Error! Marcador no definido.
ÍNDICE.....	VIII
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	13
1.1. PROBLEMA.....	13
1.2. JUSTIFICACIÓN.....	14
1.3. OBJETIVOS.....	15
1.3.1. Objetivo general.....	15
1.3.2. Objetivos específicos.....	15
1.4. METODOLOGÍA	16
1.4.1. Procedimiento.....	16
1.4.2. Técnicas	16
1.4.3. Métodos.....	17
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	19
2.1. DEFINICIONES	19
2.2. ANTECEDENTES.....	19
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS	19
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA	21

VIII

3.1. OBJETIVO 1	21
3.2. OBJETIVO 2	¡Error! Marcador no definido.
3.3. OBJETIVO 3	¡Error! Marcador no definido.
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	22
4.1. CONCLUSIONES	22
4.2. RECOMENDACIONES	22
BIBLIOGRAFÍA	¡Error! Marcador no definido.
ANEXOS	14

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Fotografía de licuadora Kenwood.....	10
Diagrama Instructivo de licuadora Kenwood.....	10
Licuadora línea Silver Oster.....	11
Licuadora Ninja multi-velocidades.....	12

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

La gastronomía, como arte y ciencia de la preparación de alimentos, depende en gran medida del uso adecuado de utensilios de cocina. Sin embargo, la falta de estos elementos esenciales representa una barrera significativa tanto en cocinas domésticas como profesionales. La ausencia de utensilios adecuados limita las técnicas culinarias que pueden emplearse, reduciendo la diversidad de preparaciones y afectando la calidad de los platillos. Esto no solo dificulta la creatividad gastronómica, sino que también repercute en la eficiencia de los procesos, incrementando los tiempos de preparación y el riesgo de errores. En un contexto profesional, la falta de herramientas puede derivar en un servicio deficiente, mientras que, en el hogar, puede desincentivar a las personas a cocinar. Abordar esta problemática requiere estrategias que combinen educación sobre la importancia de los utensilios, el desarrollo de alternativas accesibles y la promoción de soluciones sostenibles que permitan equipar las cocinas de manera funcional y económica.

En las cocinas profesionales, esta carencia puede obstaculizar la productividad y la calidad del servicio, dado que muchas preparaciones dependen de herramientas específicas para alcanzar estándares adecuados de presentación, sabor y textura. En el ámbito doméstico, la ausencia de utensilios adecuados puede limitar las opciones culinarias y, en consecuencia, disminuir la motivación para cocinar en casa, lo que incrementa la dependencia de alimentos procesados o de consumo externo.

1.1. PROBLEMA

Ya que se padece de la carencia de equipamientos básicos, la falta de utensilios de cocina constituye un desafío significativo en el ámbito gastronómico, tanto en entornos domésticos como profesionales. Esta carencia limita la diversidad de técnicas culinarias y la calidad de los alimentos preparados, además de

incrementar los tiempos de elaboración y el riesgo de errores. En cocinas profesionales, afecta la eficiencia del servicio y la presentación de los platillos, mientras que en el hogar desincentiva la preparación de comidas, promoviendo el consumo de alimentos procesados. Abordar este problema requiere fomentar el acceso a utensilios básicos, diseñar soluciones accesibles y promover alternativas sostenibles para garantizar el buen desarrollo de las prácticas culinarias.

1.2. JUSTIFICACIÓN

Sugerencia para el primer párrafo. – Justificación desde lo académico

Desde una perspectiva académica, abordar la falta de utensilios de cocina es esencial debido a su impacto directo en el desarrollo de competencias culinarias y en la calidad del aprendizaje gastronómico. Los utensilios no solo facilitan la aplicación de técnicas específicas, sino que también son fundamentales para la innovación y la sostenibilidad en la gastronomía. Su carencia limita la capacidad de los estudiantes y profesionales para experimentar con métodos avanzados, lo que restringe su crecimiento técnico y creativo. Por ello, garantizar el acceso a herramientas adecuadas fomenta la calidad educativa, la eficiencia operativa y el desarrollo integral en el ámbito culinario.

Sugerencia para el segundo párrafo. – Justificación desde lo tecnológico

Desde el ámbito tecnológico, la falta de utensilios de cocina destaca la necesidad de desarrollar herramientas innovadoras que optimicen los procesos culinarios. La integración de materiales más resistentes, diseños ergonómicos y tecnologías inteligentes puede ofrecer soluciones que mejoren la precisión, seguridad y eficiencia en la preparación de alimentos. Además, el acceso a utensilios tecnológicos avanzados puede democratizar la cocina profesional y doméstica, permitiendo a más personas emplear técnicas especializadas. Invertir en investigación y desarrollo de utensilios tecnológicos es clave para impulsar la evolución de la gastronomía en un mundo cada vez más digitalizado.

Sugerencia para el tercer párrafo. – Justificación desde relación del título con la línea de investigación institucional

La problemática de la falta de utensilios de cocina se alinea con líneas de investigación institucionales centradas en innovación tecnológica, sostenibilidad y desarrollo social. Este tema permite explorar soluciones prácticas para mejorar las condiciones de las cocinas en entornos domésticos y profesionales, impulsando la eficiencia y accesibilidad de los recursos culinarios. Asimismo, contribuye al fortalecimiento de capacidades técnicas en la formación académica, fomentando la investigación aplicada y el diseño de herramientas que respondan a las necesidades actuales de la gastronomía, un área clave en el desarrollo económico y cultural de la sociedad.

Estas investigaciones fortalecen los programas académicos al responder a las demandas actuales del sector gastronómico, promoviendo un impacto positivo en la comunidad y el entorno económico.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

Diseñar estrategias y propuestas innovadoras que permitan abordar la problemática de la falta de utensilios de cocina, promoviendo el acceso a herramientas funcionales y accesibles para mejorar la calidad, eficiencia y seguridad en los procesos culinarios, tanto en entornos domésticos como profesionales.

1.3.2. Objetivos específicos

Analizar las características técnicas de la licuadora Kenwood, como la potencia del motor, las velocidades, las cuchillas y la capacidad del vaso.

Evaluar el rendimiento de la licuadora en distintas funciones, como hacer batidos, triturar hielo y preparar sopas o salsas.

Examinar la durabilidad y eficiencia energética de la licuadora Kenwood en condiciones de uso frecuente.

1.4. TODOLOGÍA

1.4.1. Procedimiento

1.4.2. El procedimiento para ejecutar la propuesta de mejora de la licuadora Kenwood se llevará a cabo a través de una serie de pasos estructurados que están alineados con los objetivos específicos establecidos en la propuesta. A continuación, se detallan las fases principales del procedimiento que guiarán la investigación y desarrollo de las mejoras propuestas:

1.4.3. 1. Identificación de necesidades y objetivos específicos

1.4.4. Descripción: En esta primera fase se realizará un análisis exhaustivo de las características actuales de la licuadora Kenwood, identificando sus fortalezas y áreas de mejora. Esto se logrará mediante la revisión de literatura, análisis de productos existentes, y encuestas a usuarios actuales de la licuadora.

1.4.5. Objetivos específicos relacionados:

1.4.6. Analizar las características técnicas y funcionales actuales de la licuadora Kenwood.

1.4.7. Identificar las necesidades y preferencias de los usuarios en relación con el uso de licuadoras profesionales y domésticas.

1.4.8. 2. Investigación y análisis de tendencias tecnológicas

1.4.9. Descripción: Esta fase consistirá en investigar las tendencias actuales en tecnología de licuadoras, enfocándose en avances como la integración de motores más eficientes, pantallas táctiles, conectividad inteligente, y materiales de alto rendimiento. Se evaluarán los avances tecnológicos y su viabilidad en la mejora de la licuadora Kenwood.

1.4.10. Técnicas

A continuación, se describen las técnicas utilizadas en el proyecto para mejorar el rendimiento y la funcionalidad de la licuadora Kenwood, explicando su fundamentación y su aplicación específica dentro del proceso de investigación y desarrollo.

1. Revisión Bibliográfica

- 2. Fundamentación de la técnica:** La revisión bibliográfica es un proceso de recopilación y análisis de información de fuentes académicas, científicas y técnicas relacionadas con el tema de estudio. Según Creswell (2014), la revisión bibliográfica permite contextualizar el estudio, identificar el estado del arte y proporcionar una base sólida para la formulación de hipótesis y diseño de investigaciones.
- 3. Motivo para utilizarla:** Esta técnica fue esencial para comprender las tendencias actuales en tecnología de licuadoras, los avances en materiales y la integración de tecnologías inteligentes. Ayudó a establecer una base teórica sólida para las mejoras propuestas y a identificar áreas donde la licuadora Kenwood podría optimizarse.
- 4. Aplicación en el proyecto:** Se aplicó en la fase inicial del proyecto, durante la recopilación de información sobre las licuadoras existentes, sus características técnicas y las innovaciones más recientes en la industria de electrodomésticos.

4.1.1 Métodos

A continuación, se detallan los métodos utilizados en el proyecto para mejorar la licuadora Kenwood, explicando su fundamentación, motivo de uso y aplicación dentro del proceso de investigación y desarrollo

1. Método Experimental

- **Fundamentación del procedimiento:** El método experimental se basa en la manipulación de variables independientes para observar su efecto en variables dependientes bajo condiciones controladas. Según Kerlinger (1973), este método es fundamental para validar hipótesis científicas y medir el impacto de las modificaciones propuestas de manera objetiva.
- **Motivo para utilizarlo:** Se utilizó el método experimental para evaluar las mejoras propuestas en la licuadora Kenwood, como la optimización de la potencia del motor, el rediseño de las cuchillas y la integración de nuevas tecnologías. Este método permite obtener datos cuantitativos sobre el rendimiento del producto tras realizar las modificaciones y verificar si se alcanzan los objetivos establecidos.
- **Aplicación en el proyecto:** Se aplicó en la fase de pruebas de rendimiento, donde se sometió la licuadora mejorada a diversas condiciones de uso para medir su eficiencia, durabilidad, capacidad de trituración y consumo energético. Las variables experimentales fueron cuidadosamente controladas para asegurar la validez de los resultados obtenidos.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIONES

Las licuadoras son electrodomésticos de cocina diseñados para procesar, triturar y mezclar diversos ingredientes con el fin de obtener mezclas homogéneas, generalmente líquidos o semilíquidos, como jugos, batidos, salsas y sopas. Su funcionamiento principal se basa en un motor eléctrico que impulsa las cuchillas a alta velocidad, lo que permite descomponer los ingredientes sólidos en partículas más pequeñas y crear una mezcla uniforme. (katz, 2013)

2.2. ANTECEDENTES

Se realizado una minuciosa indagación sobre los temas de investigación ya realizados y existen informes que guardan estrecha relación con las variables expuestas en este trabajo investigativo:

Realizar un estudio de las tradiciones culinarias dentro del Cantón Ambato, el reconocer si vale la pena mantener nuestra historia, nuestras raíces y no dejar que muera nuestra gastronomía ancestral ayuda a contribuir al rescate de nuestra identidad. Es indispensable recuperar y preservar el valor de la gastronomía ancestral que el cantón Ambato posee, ya que de esta manera se ayudará al desarrollo del Turismo Cultural (Carrasco, 2013).

2.3. TRABAJOS RELACIONADOS

Se realiza otro estudio hablando sobre que significa la innovación gastronómica: “La innovación gastronómica como aporte al desempeño en los deportistas de alto rendimiento en el Perú”, en este estudio nos explica que la Innovación gastronómica analiza las tendencias y formas de optimizar la presentación y preparación (antes, durante y última etapa) de cada platillo. Donde se busca transformar cada ingrediente y poder generar una buena relación y armonía

culinaria junto con otros productos. De esta manera puede utilizarse tanto como para restaurantes exigentes, así como para pequeños emprendedores gastronómicos que buscan mejorar su calidad ampliando sus conocimientos, aprendiendo nuevas técnicas y buscando el confort y la satisfacción entera de su cliente (Marino, 2020)

El estudio de la innovación es importante debido a que aporta en todos sus aspectos, al sector empresarial, turismo, alimentación entre otros. Para ello hemos investigado, la definición del término innovación en “Estudio De Los Ingredientes De La Gastronomía Típica De La Provincia Del Guayas, Para Su Innovación En El Mercado”. La introducción de un producto relativamente nuevo para su mercado o un producto de mayor calidad que los anteriores, la incursión de nuevos procesos y métodos de elaboración para cierto sector de la industria, el uso de nuevos proveedores o simplemente nuevas estrategias para competir frente a sus competidores. La Innovación termina con las obsoletas formas de hacer las cosas y ayuda para generar nuevas ideas que beneficiarán a un emprendimiento o pueblo en general, gracias a la innovación se eliminan paradigmas. (Torres, 2020)

Sin embargo, al revisar la literatura disponible, se observa que no se han realizado investigaciones similares en la ciudad Bahía de Caráquez o en otras áreas de la provincia, lo que resalta la necesidad de explorar este tema de manera más profunda y en el contexto local. Este trabajo, por lo tanto, tiene la intención de llenar este vacío, contribuyendo a la comprensión de la Gastronomía en Manabí, y proporcionando datos y perspectivas que podrían ser útiles para futuros estudios en otros cantones de la provincia.

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

En este capítulo se presentan las **propuestas de mejora** para la licuadora Kenwood, con el objetivo de optimizar su desempeño, aumentar su competitividad en el mercado y mejorar la experiencia del usuario. Las principales áreas de enfoque son:

1. **Optimización del rendimiento y durabilidad:** Mejorar los componentes internos como el motor y las cuchillas para aumentar la resistencia y durabilidad de la licuadora, permitiendo un rendimiento más eficiente y prolongado, especialmente en usos intensivos.
2. **Diversificación de tamaños y capacidades:** Ampliar la gama de tamaños de vasos disponibles (1.5L, 2L, 3L) para ofrecer opciones más versátiles tanto para uso doméstico como profesional, atendiendo las distintas necesidades de los usuarios.

3.1. OBJETIVO 1

Específicos

Analizar las características técnicas de la licuadora Kenwood, como la potencia del motor, las velocidades, las cuchillas y la capacidad del vaso.

Identificar las necesidades y preferencias de los usuarios en relación con el uso de licuadoras profesionales y domésticas.

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

En comparación con otras marcas del mercado, Kenwood se posiciona favorablemente en términos de calidad y rendimiento, aunque algunos usuarios pueden encontrar otras opciones más específicas para necesidades profesionales muy especializadas. En general, la licuadora Kenwood representa una excelente opción para quienes buscan una herramienta confiable, eficiente y fácil de usar en la cocina.

Sus características técnicas, como el potente motor, múltiples velocidades y facilidad de uso, permiten realizar una amplia variedad de tareas con resultados consistentes y satisfactorios. Además, la marca ha logrado mantener un buen equilibrio entre rendimiento y diseño, facilitando la limpieza y ofreciendo una experiencia cómoda para el usuario.

4.2. RECOMENDACIONES

Optimización de la durabilidad: Aunque la licuadora Kenwood es conocida por su resistencia, se recomienda mantenerla limpia y libre de residuos después de cada uso. Esto ayudará a alargar la vida útil de las piezas, especialmente el motor y las cuchillas.

Mejorar el diseño de algunos modelos: Algunos usuarios podrían sugerir una mayor variedad de tamaños de vasos o la adición de características como una tapa hermética más eficiente para evitar derrames. Mejorar estos detalles podría hacer que la licuadora sea aún más conveniente para el uso profesional.

BIBLIOGRAFÍA

- carrasco, e. a. (2013). "EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA".
<https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/8721c9ff-102c-4126-88b2-c94302d1aa8a/content>, 11 .
- Edgar Andrés Espinosa-Ríos, et al. (2016). Las prácticas de laboratorio: una estrategia didáctica en la construcción de conocimiento científico escolar. *Universidad Libre*, 12(1), 266-281.
<https://doi.org/https://www.redalyc.org/journal/2654/265447025017/html/>
- katz, s. (2013). . *Manual de electrodomésticos de cocina*. . Editorial Gastronómica.
- Marino, P. (2020). "La innovacion gastronomica como aporte al desempeño en los deportista de alto rendimiento en el peru.
- mendoza, l. (s.f.).
<https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ecc840b6-7580-43a4-8498-40bdfc5c5625/content>.
- mendoza, l. (s.f.).
<https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ecc840b6-7580-43a4-8498-40bdfc5c5625/content>.
<https://doi.org/https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ecc840b6-7580-43a4-8498-40bdfc5c5625/content>
- Salgado, D. J. (2013). "LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL".
<https://doi.org/https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ff3ddb97-4123-4103-8593-8778f2ea3249/content>
- Séré, M.-G. (2002). "La enseñanza en el laboratorio. ¿Qué podemos aprender en términos de conocimiento práctico y de actitudes hacia la ciencia?".
- Enseñanza de las Ciencias. *Investigación y experiencias didácticas*, 20(3), 357-68,.
<https://doi.org/https://raco.cat/index.php/Ensenanza/article/view/21824>.

torres. (2020). Estudio De Los Ingredientes De La Gastronomía.
<https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/169336d2-7f81-4025-a1a6-94bee5aab8ec/content>.

ANEXOS

Anexo 1.

Cuadro comparativo

Cuadro comparativo			
MARCA Y MODELO	POTENCIA	VELOCIDAD	CAPACIDAD
KENWOOD BLENDER ANDGRINDER	9000 WATTS	8 VELOCIDADES	3.5 LITROS
SEMI INDUSTRIAL OSTER	1100 WATTS	5 VELOCIDADES	1.5 LITROS
NINJA	1.400 WATTS	6 VELOCIDADES	72 FL OZ

Anexo 2.

Encuesta realizada a 2 empresas públicas en la ciudad de santo domingo



PRESUPUESTO

Nº: 00012345

15/11/2024

DATOS DEL CLIENTE: ELIANA NICOLE IBARRA

DESCRIPCIÓN	PRECIO
KENWOOD BLENDER ANDGRINDER Con 9000 watts y 8 velocidades Su vaso de 3.5L de policarbonato irrompible. Su funcion de pulso rapido y lento Sus cuchillas de acero inoxidable	126.99
TOTAL	126.99

Tiempo estimado del trabajo: _____

Forma de pago: Efectivo

SANTO DOMINGO DE LOS COLORADO

TIENDA ALAMACENES MONTERO



Cotización

Fecha:	10/ 09 / 24
--------	-------------

Producto	Cantidad	Precio unitario	Total
Ninja Licuadora 1400 Watts Bn805a Capacidad total; 72 fl oz Potencia 1.400 W Voltaje 120V Material de la jarra Plástico	1	429.00	429.00
Subtotal			429.00
Impuestos			N/A
Total			429.00

Anexo. 4



TIENDA
ALMACEN
LA GANGA

Cotización

Fecha:	22/ 10 / 24
--------	-------------

Producto	Cantidad	Precio unitario	Total
licuadora semi industrial Oster ESPECIFICACIONES TECNICAS: MODELO. CLASICA INDUSTRIAL MOTOR CON TECNOLOGIA REVERSIBLE VASO DE VIDRIO DE 1.5 LITROS	1	140.00	140.00
Subtotal			140.00
Impuestos			N/A
Total			140.00

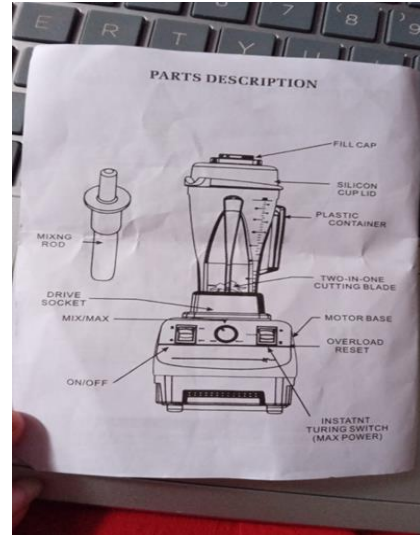
 PASEO SHOPING BAHIA DE CARAQUEZ

ILUSTRACIONES

Fotografía de licuadora Kenwood



Diagrama Instructivo de licuadora Kenwood



Licuadora línea Silver Oster



Licuadora Ninja

