



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

“IMPLEMENTACION DEL TALLER/LABORATORIO # 2, COCINA ECUATORIANA”.
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD, CONTRATACIÓN DE MANO DE OBRA
ESPECIALIZADA DEL TALLER/ LABORATORIO DE COCINA Y SUPERVISIÓN
SISTEMÁTICA DEL TRABAJO CONTRATADO.

Estudiante:

Ruth Adriana Fuentes Moreira

Tutor:

Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda.

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

Bahía de Caráquez, 04 de julio del 2024

CERTIFICACIÓN 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:

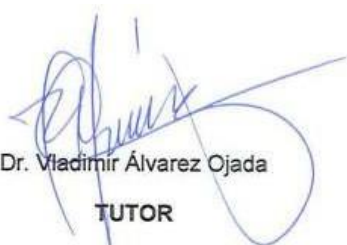
Que el presente proyecto integrador con el título: **"Implementación del taller/laboratorio # 2, Cocina Ecuatoriana" estudio de factibilidad, contratación de mano de obra especializada del taller/ laboratorio de cocina y supervisión sistemática del trabajo contratado.**, ha sido exhaustivamente revisado 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:

Ruth Adriana Fuentes Moreira

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, 20 de agosto del 2025


Dr. Vladimir Álvarez Ojeda
TUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Ruth Adriana Fuentes Moreira

Estudiante de la **Carrera Tecnología Superior en Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“Implementación del taller/laboratorio # 2, Cocina Ecuatoriana” estudio de factibilidad, contratación de mano de obra especializada del taller/ laboratorio de cocina y supervisión sistemática del trabajo contratado.**, 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, 20 de agosto del 2025



Ruth Adriana Fuentes Moreira



APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: "Implementación del taller/laboratorio # 2, Cocina Ecuatoriana" estudio de factibilidad, contratación de mano de obra especializada del taller/ laboratorio de cocina y supervisión sistemática del trabajo contratado., de su autora: Ruth Adriana Fuentes Moreira, de la Carrera, y como Tutor del Trabajo el, Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda. PhD.

Bahía de Caráquez, 20 de agosto del 2025

Dr. Eduardo Caicedo Coello
DECANO

Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda. PhD.
TUTOR

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E. Ana Isabel Zambrano Loor
(SECRETARIA)

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas y entidades que han hecho posible la realización de esta tesis.

En primer lugar, deseo agradecer a mi tutor del proyecto de titulación al Ing. Chef. Vladimir Álvarez Ojeda, por su invaluable orientación, paciencia y apoyo a lo largo de todo este proceso. Sus conocimientos y consejos fueron fundamentales para la culminación de este trabajo.

Agradezco profundamente a Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí por brindarme las herramientas y el espacio necesario para desarrollar este proyecto. A mis profesores/as y compañeros/as, gracias por sus palabras de aliento y sus valiosos comentarios que enriquecieron esta investigación.

A mi familia, especialmente a mis padres Lic. Gertrudis Esperanza Moreira García y Ing. Adriano Agustín Fuentes Rodríguez, por su amor incondicional, comprensión y apoyo constante. Gracias por creer en mí y darme la fuerza para seguir adelante, incluso en los momentos más difíciles.

A mis amigos/as y colegas, gracias por estar siempre ahí, ofreciendo su apoyo emocional y compartiendo este viaje conmigo. Su amistad y compañía han sido un pilar fundamental en este camino.

Finalmente, quiero agradecer a Ing. Francisco de la Torre Bolaños por su apoyo, por su empatía, por su incentivación para seguir adelante, por su compromiso como maestro y por ser un verdadero maestro.

Este logro no habría sido posible sin ustedes.

Con gratitud,

Ruth Adriana Fuentes Moreira

DEDICATORIA

Dedico esta tesis con todo mi amor y gratitud a:

Mis padres, quienes con su amor incondicional, apoyo inquebrantable y sabios consejos me han guiado en cada paso de mi vida. Su esfuerzo y sacrificio han sido la base sobre la que he construido mis sueños y logros.

Mi familia, por su constante aliento y comprensión. Gracias por estar siempre a mi lado y por creer en mí, incluso en los momentos más difíciles.

Mis amigos/as, por su amistad y compañía en este viaje académico. Su apoyo y ánimo han sido fundamentales para mantenerme motivada y enfocada.

Mis profesores/as y mentores/as, especialmente Ing. Francisco de la Torre Bolaños, por su guía, paciencia y conocimientos. Gracias por inspirarme a alcanzar nuevas metas y por creer en mis capacidades.

A todos aquellos que, de una manera u otra, han contribuido a que este sueño se convierta en realidad. Esta dedicatoria es una muestra de mi profundo agradecimiento y respeto hacia ustedes.

Con todo mi corazón,

Ruth Adriana Fuentes Moreira

RESUMEN

Los ambientes de aprendizaje son esencial en el desarrollo intelectual, cognoscitivo de los estudiantes en la educación superior, por ello los escenarios de prácticas de laboratorios/talleres, son de vital importancia para la creatividad y autonomía en los futuros tecnólogos. El equipamiento, los medios didácticos y la experticia de los profesores son indispensable para desarrollar con efectividad una clase práctica, los equipos la tecnología y la metodología, alineados a los objetivos, son el éxito del desarrollo de un ejercicio práctico de laboratorio. El objetivo de la implementación de la cocina magistral es facilitar el aprendizaje y mejorar las habilidades culinarias de manera práctica y dinámica. Con este proyecto se espera dejar un legado para los próximos futuros tecnólogos que ejercerán en este maravilloso mundo de la gastronomía.

PALABRAS CLAVE.

Diseño, estructura metálica, construcción, cocina magistral

SUMMARY

Learning environments are essential in the intellectual and cognitive development of students in higher education, which is why laboratory/workshop practice scenarios are of vital importance for creativity and autonomy in future technologists. The equipment, the teaching aids and the expertise of the teachers are essential to effectively develop a practical class, the equipment, the technology and the methodology, aligned with the objectives, are the success of the development of a practical laboratory exercise. The objective of the implementation of master cooking is to facilitate learning and improve culinary skills in a practical and dynamic way. With this project it is hoped to leave a legacy for the next future technologists who will practice in this wonderful world of gastronomy.

KEYWORDS.

Design, metal structure, construction, master kitchen

ÍNDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	III
AGRADECIMIENTO	III
DEDICATORIA	V
RESUMEN.....	VI
PALABRAS CLAVE	VI
ABSTRACT	¡Error! Marcador no definido.
KEYWORDS	¡Error! Marcador no definido.
ÍNDICE	VII
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	2
1.5. OBJETIVOS	2
1.5.1. Objetivo general	2
1.5.2. Objetivos específicos	3
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	4
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS.....	¡Error! Marcador no definido.
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	5
3.1. OBJETIVO 1	5

3.2. OBJETIVO 2	¡Error! Marcador no definido.
3.3. OBJETIVO 3	¡Error! Marcador no definido.
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	6
4.1. CONCLUSIONES.....	6
4.2. RECOMENDACIONES	6
BIBLIOGRAFÍA.....	7
ANEXOS.....	1

Comentado [U1]: REVISAR INDICE

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

.1. TÍTULO

“Implementación del taller/laboratorio # 2, cocina ecuatoriana”. Estudio de factibilidad, contratación de mano de obra especializada del taller/ laboratorio de cocina y supervisión sistemática del trabajo contratado.

.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 (Duarte D., 2003).

La implementación de este taller/laboratorio no solo busca satisfacer las necesidades académicas de una institución educativa, sino también contribuir al fortalecimiento de las capacidades técnicas de los estudiantes y profesionales en el ámbito gastronómico. Este espacio permitirá desarrollar habilidades prácticas, incentivar la investigación culinaria, y promover el rescate de técnicas tradicionales adaptadas a las demandas contemporáneas.

El enfoque metodológico del proyecto comprende un análisis estructurado que inicia con el diagnóstico de viabilidad del proyecto, seguido de la planificación y ejecución de las actividades necesarias para su implementación. Finalmente, se propone un modelo de supervisión sistemática que garantice la calidad y eficiencia en cada etapa del proceso.

1.3 PROBLEMAS

- **Limitaciones presupuestarias:** Dificultad para obtener o asignar recursos financieros suficientes para realizar un análisis exhaustivo.
- **Falta de datos actualizados:** Información insuficiente o desactualizada sobre la demanda de formación en cocina ecuatoriana y sobre el mercado laboral asociado.
- **Desafíos normativos:** Posibles complicaciones legales o regulatorias en la obtención de permisos de construcción o funcionamiento del laboratorio.

- **Evaluación imprecisa de los costos operativos:** Dificultad en proyectar gastos a largo plazo, lo que puede afectar la sostenibilidad del proyecto.
- **Restricciones de infraestructura:** Limitaciones físicas o técnicas del espacio disponible que dificulten el diseño y construcción del taller.

1. JUSTIFICACIÓN

Dada a la necesidad de implementar un taller donde se realice la didáctica de manera teórico-práctica y se implemente la metodología aprender haciendo.

Teniendo en cuenta el adelanto tecnológico de los espacios de aprendizaje se requiere de equipos y equipamientos modernos que se pueda realizar las actividades con el menor riesgo laboral, minimizando así los accidentes laborales, además de disminuir la fatiga y aumentar la productividad del operador o del cocinero.

El proyecto integrado tiene como finalidad gestionar los espacios de aprendizaje de manera adecuada y factible, donde los estudiantes puedan desarrollar de manera eficiente sus prácticas experimentales, el proyecto antes mencionado tiene una estrecha relación con la línea de investigación "Educación y nuevos escenarios de la formación profesional" donde se garantiza un escenario educativo con calidad tecnológica, didáctica y mejora de los procesos de enseñanza, cuya finalidad es la formación integral del estudiante.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Diseñar e implementar el Taller/Laboratorio #2 de Cocina Ecuatoriana, mediante la realización de un estudio de factibilidad, la contratación de mano de obra especializada y la supervisión sistemática de los procesos, con el propósito de crear un espacio óptimo para la enseñanza práctica, la innovación gastronómica y el fortalecimiento del patrimonio culinario ecuatoriano, garantizando altos estándares de calidad, funcionalidad y sostenibilidad.

2.2. Objetivos específicos

1. Evaluar la factibilidad de materiales, materias primas y mano de obra
2. Establecer proformas de proveedores
3. Seleccionar adecuadamente los mejores proveedores (costos-beneficios)
4. Adecuar y acoplar de piezas y partes en la estructura considerando dimensiones y funcionalidad

3. METODOLOGÍA

3.1. Procedimiento

Análisis de necesidades, se identificó los requerimientos del laboratorio y evaluar el espacio disponible.

Se diseñó planos preliminares, se calcularon costos y evaluaron la sostenibilidad económica.

Identificar permisos y cumplir con normativas legales y ambientales.

3.2. Técnicas

Se utiliza la técnica de recopilación de información. El método de los focus groups o 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)

3.3. 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.

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 gastronómica es una ventana de aprendizaje y experiencias que amplifica los sentidos del sabor, la creatividad y sobre todo la educación alimentaria nutricional para la vida, es por eso que los entornos de aprendizaje deben responder a las necesidades de una formación integral, cómoda y que se adapte a las exigencias de aprendizajes idóneos.

Los espacios de aprendizaje y las formas de organización de la enseñanza: una caracterización desde la subjetividad

2.2. ANTECEDENTES

Antes de la ejecución del proyecto "Implementación de la Cocina Magistral", se habían realizado varios esfuerzos y estudios relacionados con la mejora de la educación culinaria y la capacitación gastronómica. A continuación, se presenta un resumen de los principales trabajos y actividades realizadas en este ámbito:

- Programas Tradicionales de Educación Culinaria:
- Cursos en Línea y Tutoriales:
- Workshops y Talleres Especializados:
- Proyectos de Innovación en la Educación Culinaria:
- Investigaciones Académicas:

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Este proyecto conlleva la responsabilidad de lograr crear un espacio debidamente adecuado para la impartición de clases y la practica dentro del mismo, dando como resultado un incremento en las oportunidades de aprendizaje y enseñanza respectivamente, para esto se tiene en cuenta, el diseño estructural, la implementación del sistema eléctrico y posteriormente el menaje del mismo, así se podrá optimizar la atención a las necesidades principales jerarquizándolas de acuerdo a su urgencia

Objetivo general

Implementación del laboratorio/taller de gastronomía con adecuaciones para las practicas experimentales. Análisis y contratación de la fuerza de trabajo para la realización del proyecto.

Objetivos específicos:

- Análisis del entorno laboral relacionado con la temática del proyecto (Estructura)
- Proformas de tres candidatos para la contratación
- Selección del maestro de obra que se adapten a las necesidades y presupuestos del proyecto (cuadro comparativo. **Tabla 2.**)
- Contratación del maestro idóneo para la realización del proyecto

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.

Una vez analizado los costos y calidades que exponen los maestros seleccionado, se tomó la decisión de contratar al maestro Ramon el cual nos realiza el mismo trabajo con calidad, adaptándose a los presupuestos planificados para este proyecto.

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

La implementación de la Cocina Magistral representa un avance significativo en la educación culinaria, integrando metodologías tradicionales con innovaciones tecnológicas para ofrecer una experiencia de aprendizaje integral y moderna. Se constato mediante proformas para establecer el proveedor idóneo, siendo este el maestro Ramon seleccionado por cumplir con los requerimientos técnicos de proyecto y presupuestos establecidos.

Este proyecto ha demostrado que es posible transformar la manera en que se enseña y se aprende la cocina, proporcionando a los estudiantes no solo habilidades técnicas, sino también un entendimiento profundo de los principios gastronómicos y las tendencias actuales de la industria.

4.2. RECOMENDACIONES

Se recomienda una utilización de sistemas de higiene y desinfección para los equipos y entornos del taller/laboratorio de gastronomía

La capacitación y actualización de docentes y estudiantes en la operatividad del equipamiento basados en especificaciones del fabricante con el objetivo de mejorar y maximizar el aprovechamiento en el uso de este equipamiento de cocción.

BIBLIOGRAFÍA

- 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>
- 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., & Madieto 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&tlng=es.
- Stewart, L. (s.f.). *Método comparativo constante en la investigación cualitativa*.

ANEXOS

