



## **UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ**

### **EXTENCION PEDERNALES**

#### **Título:**

IMPLEMENTACIÓN DE UN EQUIPO DE BATIDORA PROFESIONAL KITCHEN AID  
PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE  
GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES

#### **Autores:**

García Cheme Ginio Alexander

Moreira Macias Carmen Yanira

#### **Tutor:**

Lcdo. Dennis David León Portilla. MG

#### **Unidad Académica:**

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica Educación Virtual y otras  
Modalidades de Estudios.

#### **Carrera:**

Tecnología Superior en Gastronomía

Pedernales 10 septiembre del 2025

## CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica Educación Virtual y otras modalidades de estudios de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante: Carmen Yanira Moreira Macias, legalmente matriculado en la carrera de Gastronomía, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es : IMPLEMENTACIÓN DE UN EQUIPO DE BATIDORA PROFESIONAL KITCHEN AID PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES".

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.

Pedernales, 10 de septiembre de 2025

Lo certifico,



Lcdo. Dennis David León Portilla  
Docente Tutor(a)

## CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador Certifica:

Que el trabajo de fin de carrera modalidad Proyecto Integrador titulado:

"IMPLEMENTACIÓN DE UN EQUIPO DE BATIDORA PROFESIONAL KITCHEN AID PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES". Realizado y concluido por el Sr. Garcia Cheme Ginio Alexander y la Srta. Carmen Yanira Moreira Macias Ila sido revisado y evaluado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera antes mencionado cumple con los requisitos académicos, científicos y formales suficientes para ser aprobado.

Pedernales, IO de septiembre del 2025.

Para dar testimonio y autenticidad firman:



---

Ing. Derli Alava Rosado, PhD.  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**



---

Ing. Eliana Mera, Mg  
**Miembro del tribunal 1**



---

Ing. Tatiana Vera, Mg  
**Miembro del tribunal 2**

## DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, Carmen Yanira Moreira Macias, con cedula de ciudadanía N° 1312263641, declaro que el presente

Proyecto Integrador: IMPLEMENTACIÓN DE UN EQUIPO DE BATIDORA PROFESIONAL KITCHEN AID PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES, ha sido desarrollado considerando los

métodos de investigación existente y respetando los derechos intelectuales de terceros considerados en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaro que las ideas y contenidos expuestos en el presente trabajo son de mi autoría, en virtud de ellos me declaro responsable del contenido, veracidad y alcance de la investigación antes mencionada.



---

Carmen Yanira Moreira Macias  
CI. 1312263641

## DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, Garcia Cheme Ginio Alexander, con cedula de ciudadanía N° 1313484535, declaro que el presente

Proyecto Integrador: IMPLEMENTACIÓN DE UN EQUIPO DE BATIDORA PROFESIONAL

KITCHEN AID PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES, ha sido desarrollado considerando los

métodos de investigación existente y respetando los derechos intelectuales de terceros considerados en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaro que las ideas y contenidos expuestos en el presente trabajo son de mi autoría, en virtud de ellos me declaro responsable del contenido, veracidad y alcance de la investigación antes mencionada.



---

Garcia Cheme Ginio Alexander  
CI. 1313484535

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco, en primer lugar, a Dios por haberme brindado la fortaleza, la inspiración y la perseverancia necesaria para culminar esta etapa de mi vida.

Extiendo mi más profundo agradecimiento a mis padres, quienes con su amor, apoyo incondicional y constantes motivaciones fueron pilar fundamental en cada paso de este recorrido académico.

A mis maestros, por su entrega, dedicación y valiosas enseñanzas, cuyo ejemplo ha dejado una huella imborrable en mi formación profesional. Finalmente, agradezco de manera especial a mi tutor, por su orientación, paciencia y confianza, facilitando con su experiencia el desarrollo y culminación de este trabajo de titulación.

### **Ginio García Cheme**

Agradezco a Dios por ser mi guía constante, por darme fuerza en los momentos difíciles y por iluminar cada paso de este camino. A mi hermana, Maryuri Moreira, gracias por tu apoyo incondicional, tu compañía y tus palabras de aliento que tantas veces me levantaron.

A mis padres, por ser mi pilar, por enseñarme con su ejemplo el valor del esfuerzo y por brindarme su amor y confianza en todo momento. A mi esposo y a mi hijo, quienes son mi mayor motivación. Gracias por su paciencia, comprensión y amor inquebrantable, que me impulsan a seguir creciendo cada día.

Y finalmente, a mi Tutor Dennis León por su orientación, dedicación y compromiso durante todo este proceso. Su guía fue fundamental para alcanzar esta meta.

A todos ustedes, mi más sincero agradecimiento.

**Carmen Moreira Macias**

## DEDICATORIA

Dedico este proyecto y este logro a mis padres, quienes han sido mi mayor apoyo en todo este camino, gracias a su amor, comprensión y palabras de aliento, he podido culminar esta etapa con firmeza y determinación, cada consejo suyo me motivó a seguir adelante sin rendirme.

A mis profesores, les agradezco profundamente por cada enseñanza que me brindaron, gracias a su guía y vocación, he aprendido a valorar y amar aún más esta carrera.

A mis compañeros y amigos, quienes estuvieron siempre presentes brindándome apoyo y motivación, les agradezco por ayudarme a crecer tanto académica como personalmente, con ellos compartí aprendizajes y técnicas que enriquecieron mi formación. Y también me dedico este logro a mí mismo, porque, aunque el camino no fue fácil, nunca desistí, seguí adelante con la convicción de alcanzar esta meta por mis padres, por Dios y por todos aquellos que creyeron en mí,

### **Ginio García Cheme**

Con todo mi corazón, dedico este logro a quienes han sido mi mayor inspiración, mi sostén y mi razón para nunca rendirme. A Dios, por ser mi guía constante, por sostenerme en los momentos de dificultad y por llenarme de fe cuando las fuerzas parecían agotarse.

A mis padres, que han sido mi ejemplo más grande de esfuerzo, amor y dedicación. Gracias por enseñarme a luchar con honestidad, a valorar cada pequeño avance y a confiar en mí misma. Esta victoria también es de ustedes.

A mi amado esposo, gracias por tu paciencia, tu comprensión y tu compañía en cada desafío. Has sido mi apoyo y mi fuerza en los momentos más difíciles. Y a mi hijo, mi mayor inspiración, el motor de mis días y la razón por la que siempre quiero ser mejor. Este logro se los dedico a ustedes, que son mi mayor tesoro y motivación.

**Carmen Moreira Macias**

## **RESUMEN**

Este proyecto tiene como objetivo la incorporación de una batidora profesional Kitchen Aid en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales, con el propósito de optimizar las prácticas académicas mediante el uso de herramientas modernas y eficientes. El principal problema identificado es la carencia de equipos adecuados, lo que limita tanto la calidad como la variedad de las preparaciones durante las clases prácticas. El objetivo general fue seleccionar e instalar un equipo que cumpla con los requerimientos técnicos y pedagógicos necesarios para el entorno académico. La metodología incluyó el análisis comparativo entre diferentes proveedores, revisión de especificaciones técnicas, y adquisición del equipo a un proveedor local que ofreciera garantía, entrega oportuna y buen costo. Como resultado, se logró incorporar la batidora profesional, lo que mejoró notablemente la calidad de las prácticas culinarias. Se concluye que esta implementación fortalece la formación integral del estudiante, al promover competencias prácticas y fomentar la innovación en el ámbito gastronómico.

## **PALABRAS CLAVE**

Batidora profesional, gastronomía, laboratorio, equipamiento, Kitchen Aid

## **ABSTRACT**

This project proposes the integration of a professional Kitchen Aid mixer into the gastronomy laboratory at the Pedernales Extension, aiming to enhance hands-on learning through the use of modern and efficient kitchen equipment. The main issue addressed is the lack of suitable tools, which hinders both the quality and diversity of culinary practices. The overall goal was to select and implement equipment that meets the technical and educational standards required by the program. The methodology involved comparing various suppliers, reviewing technical specifications, and purchasing the mixer from a local provider that offered timely delivery, warranty, and competitive pricing. As a result, the professional Kitchen Aid mixer was successfully incorporated, significantly improving the development of culinary practices. The implementation contributes to comprehensive student training by promoting practical skills and fostering culinary innovation.

## KEYWORDS

Professional mixer, gastronomy, laboratory, equipment, Kitchen Ai

## ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR .....	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA .....	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....	III
AGRADECIMIENTO .....	IV
DEDICATORIA .....	V
RESUMEN .....	VI
PALABRAS CLAVE .....	VI
ABSTRACT .....	VII
ÍNDICE.....	VIII
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. PROBLEMA.....	2
1.2. JUSTIFICACIÓN.....	3
1.3. OBJETIVOS.....	4
1.3.1. Objetivo general.....	4
1.4. METODOLOGÍA.....	4
1.4.1. Procedimientos.....	4
1.4.2. Técnicas.....	5
1.4.3. Métodos.....	6
C APÍTULO II:.....	7
Marco Téorico.....	7
2. Hilo conductor.....	7
2.1. Equipos profesionales en gastronomía.....	8
2.1.1. Definición de equipo culinario de alta calidad para batido, mezclado y amasado en gastronomía profesional.....	8
2.1.2. Enfoque de la batidora profesional Kitchen Aid.....	8
2.1.3. Beneficios mejorar la calidad de preparaciones, optimiza tiempo, versatilidad en	

preparaciones, fortalece formación técnica.....	9
2.1.4. Impacto educativo en la formación de estudiantes de gastronomía.....	10
2.2. ANTECEDENTES.....	
.....11	2.3
TRABAJOS RELACIONADOS.....	12
CAPÍTULO III DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	13
3.1. O BJETIVO 1.....	13
3. 2.OBJETIVO 2.....	14
3.3. O BJETIVO 3.....	18
IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	21
4. 1.CONCLUSIONES.....	21
4.2. RECOMENDACIONES .....	22
BIBLIOGRAFÍAS.....	23
ANEXOS.....	25
<b>ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN</b>	
Ilustración 1.....	19
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b>	
Tabla 1.....	13
Tabla2.....	14
Tabla3.....	15
Tabla 4.....	18
<b>ÍNDICE DE FIGURA</b>	
Figura 1.....	7

## 1. INTRODUCCIÓN

Este proyecto nace como una intervención técnica que busca mejorar la formación práctica de los estudiantes de gastronomía en la Extensión Pedernales, respondiendo a la necesidad de contar con equipos más adecuados en el laboratorio. Se considera necesaria la incorporación de una batidora profesional Kitchen Aid, herramienta esencial en la preparación de recetas de los módulos como: panadería y repostería, ya que permite mezclar, batir y amasar de forma más eficiente y precisa. Esta implementación facilitará que los estudiantes desarrollen habilidades técnicas más avanzadas en un entorno que se asemeje a una cocina profesional, además fortalece su preparación para su inserción en el mundo laboral y mejora la calidad de su aprendizaje práctico. La implementación de un equipamiento profesional de batido en la carrera de gastronomía es importante para mejorar el proceso educativo y que los estudiantes adquieran más habilidades técnicas.

Con la implementación de este equipo eléctrico, se podrá brindar una mejor experiencia educativa en el aspecto práctico, con la posibilidad de aumentar el número de técnicas enseñadas y también los platillos elaborados. También, se deben modernizar las instalaciones de las instituciones de formación técnica para preparar a los competidores en la industria alimentaria, de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas, (FAO, 2020).

Existen varios estudios realizados que indican una mejora visible en el proceso de formación con la actualización de espacios educativos. Un aumento del 60 % en la calidad y el rendimiento de las prácticas se evidenció, tras añadir batidoras profesionales, (Gómez y Herrera, 2022). De igual manera, los estudiantes del Instituto Gastronómico de Manabí han alcanzado una visible mejora en su experiencia práctica debido a la aplicación de tecnología en el contexto culinario moderna. Y gracias a esto han podido trabajar en recetas más complejas, (Chávez, 2023).

El objetivo de este proyecto de implementación es mejorar el espacio formativo, en el laboratorio de cocina, para que exista un progreso en las prácticas, así cada vez más técnicas y complejas. Por esta razón, la adquisición de la batidora profesional Kitchen Aid además de mejorar la infraestructura general de la institución, se posiciona como una inversión a nivel educativo para las partes interesadas en la Extensión Pedernales.

## **1.1. PROBLEMA**

El laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales enfrenta la carencia de equipos de batido, una dificultad propia de los primeros años de consolidación de la carrera de Gastronomía. El batidor profesional cumple con las tareas de: batir, mezclar y amasar de manera automatizada, que ayuda a reducir el esfuerzo físico de emplear métodos manuales y/o herramientas más básicas y limitadas. Esta deficiencia ha afectado negativamente el proceso de formación práctica de los estudiantes en la elaboración de alimentos.

La ausencia de este tipo de equipamiento adecuado en el laboratorio de gastronomía se presenta como un obstáculo para la adquisición de técnicas más avanzadas en las prácticas de cocina. En elaboraciones más exigentes restringe la destreza de los estudiantes. En el proceso de mezclado se convierte en un desafío, y la falta de la posibilidad de recrear un espacio similar a la cocina profesional impacta negativamente la formación práctica de los estudiantes.

Muchas preparaciones, como las propias de la panadería o repostería profesional, requieren precisión, fuerza y constancia en el mezclado, lo cual es difícil de lograr con herramientas básicas o con métodos manuales. Esta situación no solo leniza las prácticas, sino que también reduce la posibilidad de experimentar con recetas más complejas. Además, al no poder recrear un entorno similar al de una cocina profesional, los estudiantes no logran adquirir la confianza ni las competencias necesarias para enfrentarse al entorno laboral real. Por ello, es fundamental intervenir con la implementación de equipos profesionales que potencien el aprendizaje práctico y eleven el nivel técnico de las actividades en el laboratorio.

¿Cómo la implementación de una batidora profesional Kitchen Aid ayudará al desarrollo de las prácticas en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales?

## 1.2. JUSTIFICACIÓN

El proyecto se justifica en la necesidad de implementar un equipo de batidora profesional KitchenAid dentro del contexto de la formación práctica de los estudiantes en el laboratorio gastronómico de la Extensión Pedernales. La carencia de este equipo ha limitado el desarrollo de tareas fundamentales como batir, mezclar y amasar de manera eficiente, lo que ha afectado negativamente la calidad de las clases y la adquisición de destrezas por parte de los estudiantes.

Al no contar con este tipo de equipamiento, los alumnos se han visto obligados a realizar procesos de manera manual o con herramientas básicas, lo que reduce la precisión en las preparaciones y dificulta la práctica de técnicas avanzadas de panadería, repostería y cocina profesional. En este sentido, al egresar, los estudiantes no estarían totalmente preparados para responder a las exigencias del mundo laboral, donde el uso de equipos especializados es una práctica habitual.

Por este motivo, la implementación de una batidora profesional KitchenAid comercial resulta de suma importancia, ya que aporta beneficios directos tanto a los estudiantes como a los docentes y a la institución. Para los estudiantes, significa tener clases más completas y cercanas a la realidad profesional; para los docentes, implica contar con herramientas adecuadas para impartir conocimientos de manera efectiva; y para la institución, representa la mejora de su laboratorio gastronómico, alineándose con el compromiso de brindar una educación de calidad.

Los beneficios de esta implementación pueden percibirse tanto a corto como a largo plazo. En el corto plazo, se fortalece el desarrollo de las prácticas académicas y se optimiza el proceso de enseñanza-aprendizaje. A largo plazo, se formarán egresados más competentes y seguros, capaces de enfrentar los retos del mercado laboral con mayores habilidades técnicas y una preparación más sólida.

La batidora profesional es un equipo que permite realizar ciertas operaciones en la preparación de la comida de manera segura, precisa y eficaz, además ayuda a cumplir con las demandas del sector culinario. Como lo mencionan Gómez y Ramírez (2022), el uso de tecnología enfocada en el proceso de enseñanza mejora el aprendizaje y la adquisición de habilidades técnicas. Adicionalmente, se complementa lo teórico aprendido en clase poniéndolo en práctica con la ayuda de la apropiada tecnología para la formación técnica, esto permite un mejor aprendizaje (Gutiérrez, 2023). Por último, esta compra sigue con la

recomendación de la UNESCO (2021) sobre la importancia de contar un equipo técnico adecuado para la formación profesional.

## **OBJETIVOS**

### **1.3. Objetivo general**

Implementar un equipo de batidora profesional Kitchen Aid en el laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales.

#### **1.3.1 Objetivos específicos**

- Analizar la viabilidad de incorporar una batidora profesional Kitchen Aid para fortalecer las prácticas gastronómicas en el laboratorio de cocina.
- Reconocer a los proveedores a través de la comparación de precios y evaluación de las especificaciones técnicas del equipo.
- Ejecutar una prueba operativa de la batidora profesional Kitchen Aid con el fin de validar su funcionamiento previo a la entrega oficial a la institución.

## **1.4. METODOLOGÍA**

### **1.4.1 Procedimientos**

#### **Fase 1: Análisis técnico y evaluación del entorno**

Se realizó un análisis de las características técnicas de la batidora, tomando en cuenta factores como la potencia, capacidad, materiales, durabilidad y eficiencia energética, entre otros. Al mismo tiempo, se evaluó el espacio físico del laboratorio, verificando que cumpliera con los requisitos de instalación y funcionamiento esto permitió determinar si la implementación era viable y definir las características clave que debía tener el equipo para funcionar de manera segura y eficiente en el entorno educativo.

#### **Fase 2: Selección y adquisición del equipo**

Una vez obtenidos los resultados del análisis técnico y la evaluación del entorno, se eligió el modelo de batidora profesional Kitchen Aid que mejor se ajustaba a las necesidades específicas del laboratorio de gastronomía. Se compararon varias opciones en el mercado,

considerando varios factores como: originalidad, seriedad por parte del proveedor, tiempos de entrega del utensilio. Finalmente, se adquirió el equipo eligiendo el proveedor adecuado.

### **Fase 3: Instalación y puesta en funcionamiento**

Una vez que llegó el equipo, se instaló en el espacio designado, asegurándonos de cumplir con las normas de seguridad eléctrica, ventilación y ergonomía. Luego, se realizó pruebas para verificar que funcionara correctamente en diferentes tipos de preparaciones.

#### **1.4.2. Técnicas**

Para la recolección y análisis de la información se aplicaron las siguientes técnicas:

##### **Diagnóstico participativo**

Consistió en involucrar de forma activa a docentes y estudiantes en la identificación de necesidades y limitaciones presentes en el laboratorio. Esta técnica se aplicó mediante entrevistas semiestructuradas, permitiendo recoger opiniones, observaciones y sugerencias de los actores que utilizan el laboratorio de forma cotidiana.

De acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista (2014), este enfoque promueve una visión integral del problema y fortalece la pertinencia de las decisiones tomadas durante el proyecto.

##### **Investigación documental y técnica**

Se realizó una revisión exhaustiva de fuentes secundarias como manuales de uso, catálogos técnicos, estudios previos de implementación de equipos similares y documentación institucional. Esta técnica fue esencial para conocer las características de los diferentes modelos de batidoras profesionales disponibles en el mercado, así como para comprender los requerimientos técnicos y pedagógicos que debe cumplir un equipo destinado al uso académico. Según Creswell (2013), este tipo de investigación permite construir un marco referencial sólido que sustente las decisiones del proyecto.

##### **Capacitación teórico-práctica**

Para asegurar el uso correcto del nuevo equipo, se implementó una estrategia de formación dirigida a estudiantes y docentes, basada en la combinación de contenidos teóricos y actividades

prácticas. Esta técnica permitió familiarizar a los usuarios con las funciones del equipo Kitchen Aid, así como con los procedimientos de operación segura y mantenimiento preventivo. Esta forma de capacitación, fundamentada en los principios de Ausubel (1968), busca generar un aprendizaje significativo a través de la integración entre teoría y práctica.

### **1.4.3. Métodos**

#### **Método deductivo**

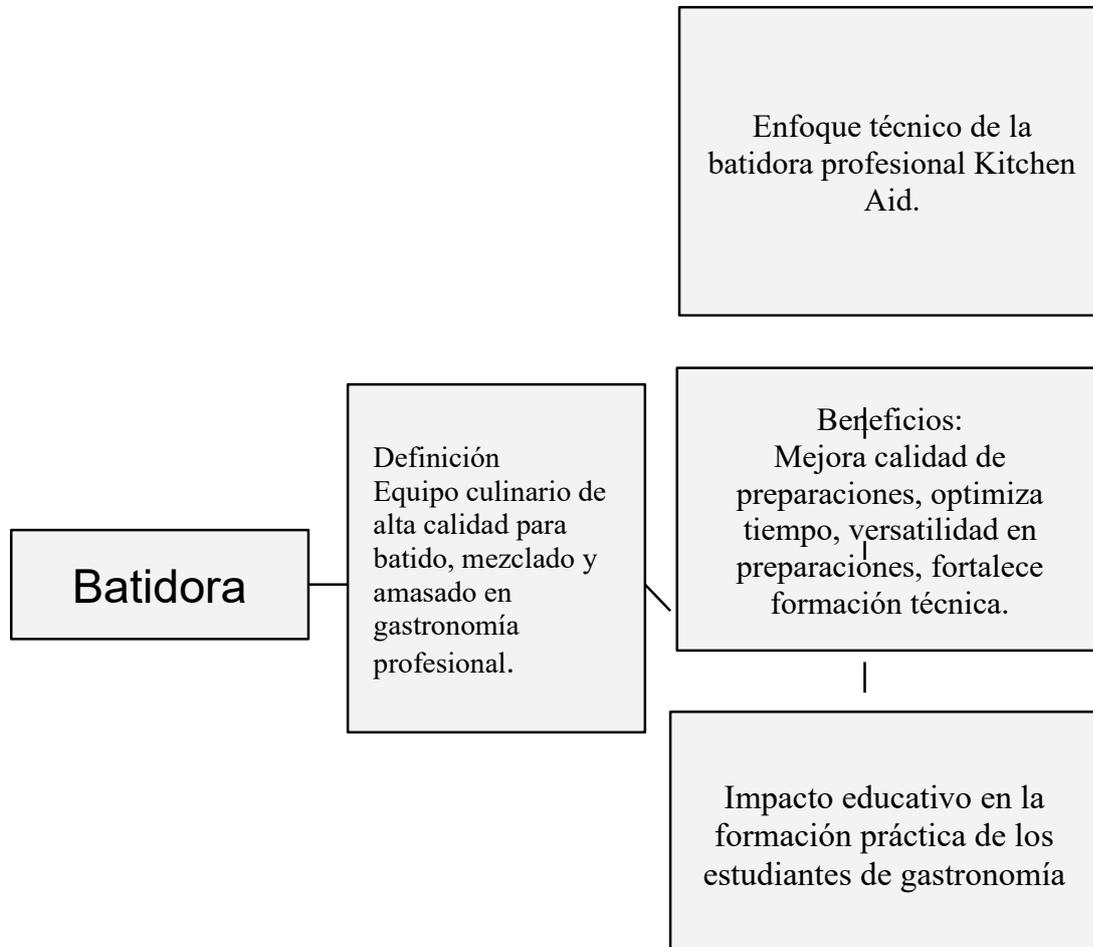
Durante el desarrollo del proyecto, se empleó el método deductivo, el cual parte de teorías generales sobre la importancia del uso de tecnologías profesionales en entornos académicos, para llegar a conclusiones específicas relacionadas con la selección, instalación y uso de un equipo de batidora profesional en el laboratorio de gastronomía. Este enfoque deductivo, como lo explican Hernández et al., (2014), permite tomar decisiones sólidas y justificadas,

Se inicia este trabajo teniendo en cuenta principios generales de Organizaciones como la FAO y la UNESCO que sirven como guía, para la evaluación de equipos técnicos en el ámbito culinario. También se hizo una revisión de documentos especializados y fichas técnicas de proveedores para identificar el equipo adecuado. Por último, toda esa información recolectada se la usó en el contexto del laboratorio de gastronomía. Y yendo finalmente a lo específico este proceso facilitó la selección del equipo Kitchen Aid.

## **CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO**

### **2. Hilo conductor**

#### **Figure1**



Fuente. Elaboración de los autores (2025)

## 2.1. Equipos profesionales en gastronomía

### 2.1.1. Definición de equipo culinario de alta calidad para batido, mezclado y amasado en gastronomía profesional.

La batidora KitchenAid, conocida como *stand mixer*, es un electrodoméstico estacionario diseñado para automatizar tareas de cocina que requieren mezclar, batir o amasar. A diferencia de las batidoras de mano, este tipo de batidora mantiene el recipiente fijo o lo levanta mediante un mecanismo, mientras que el motor acciona accesorios como varillas, ganchos para amasar o batidores, lo que permite manejar masas densas, ingredientes voluminosos y ofrecer múltiples velocidades y accesorios. Su diseño robusto y versatilidad la han hecho popular tanto en uso doméstico como profesional. Un estudio que analizó las características mecánicas y estructurales de *stand mixers* señala que estos aparatos incluyen componentes como engranajes planetarios, engranajes helicoidales y ejes relacionados, lo que los hace útiles no sólo para procesamiento de alimentos sino incluso para tareas educativas en ingeniería de diseño. (Hubbard, 2011)

### **2.1.2. Enfoque técnico de la batidora profesional Kitchen Aid**

En la cocina profesional, la elección de equipos robustos y fiables es clave para garantizar resultados consistentes. La batidora de pie KitchenAid comercial (por ejemplo, modelo KSM8990 o KSM90AC) se destaca por su potencia y durabilidad. Posee un motor de 1.3 HP (aprox. 970 W) de corriente continua diseñado para operar por largos períodos sin sobrecalentarse (Cdo Negocios, 2024). Este motor potente permite manejar recetas de masas densas y mezclas extensas de forma óptima. Además, la estructura de la batidora está fabricada con un cuerpo metálico macizo, lo que proporciona alta resistencia al uso intensivo y confiabilidad en su funcionamiento (Cdo Negocios, 2024). Sus engranajes de precisión metálicos aseguran un desempeño suave y silencioso incluso a máxima carga, favoreciendo un ambiente de trabajo profesional libre de ruidos excesivos.

Las funciones de la batidora profesional amplían notablemente su versatilidad. Incorpora un control de 10 velocidades, desde revoluciones muy bajas (apropiadas para mezclas delicadas) hasta velocidades altas (ideales para batir rápidamente); el usuario puede seleccionar la marcha adecuada para cada preparación (Cdo Negocios, 2024). Además, incluye un recipiente de acero inoxidable de gran capacidad (8 cuartos/7.6 litros) con mango ergonómico en “J”, que facilita el manejo de grandes volúmenes de ingredientes (Cdo Negocios, 2024). En conjunto con el movimiento planetario del batidor (que garantiza la cobertura completa del bol), estos componentes aseguran una mezcla homogénea. El paquete estándar incorpora accesorios de calidad, como batidor de alambres, batidor plano y gancho para amasar, que amplían las funciones de amasar, mezclar y emulsionar. Por ejemplo, estudios de laboratorio han usado la

batidora KitchenAid modelo Ultra Power KSM90AC para preparar masas y procesos de mezcla en recetas de panificación (Ramos-Madrigal et al., 2010), lo que confirma su aplicabilidad en contextos gastronómicos.

En suma, el equipo profesional de batido combina un motor de alta potencia y eficiencia con una construcción metálica sólida (Cdo Negocios, 2024). Estas características técnicas, junto con sus múltiples velocidades y accesorios le otorgan la versatilidad y fiabilidad necesarias para realizar tareas exigentes de mezcla y amasado en entornos de cocina profesional. En términos académicos se concluye que su diseño está orientado a rendimiento industrial, proporcionando el apoyo mecánico preciso que requiere la práctica culinaria (Cdo Negocios, 2024).

### **2.1.3. Beneficios: Mejorar la calidad de preparaciones, optimiza tiempo, versatilidad en preparaciones, fortalece formación técnica.**

La batidora kichenAid es un equipo que automatiza tareas de mezcla, batido y amasado mediante un movimiento planetario del accesorio dentro del tazón. Este mecanismo permite una acción homogénea sobre todo el contenido del recipiente, lo que reduce la variabilidad en las preparaciones y mejora la consistencia del producto final. En contextos de laboratorio o de producción a pequeña escala, la batidora planetaria se utiliza no sólo para ahorrar tiempo y esfuerzo, sino también para estandarizar procesos (por ejemplo, la obtención de espumas y mezclas estables), facilitando la reproducibilidad de resultados experimentales y productivos. En un estudio experimental sobre procesamiento de pulpa de fruta para obtener espuma y polvo, los autores describen el uso de una batidora durante el proceso de formulación y batido; el trabajo demuestra que el control del tiempo de batido y las condiciones operativas influyen en la calidad física y físico-química del producto final, lo que respalda que este tipo de equipo contribuye a mejora la calidad de las preparaciones, optimiza el tiempo de elaboración, versatilidad en preparaciones. (Morais, 2022)

#### **2.1.4. Impacto educativo en la formación práctica de estudiantes de gastronomía**

La formación de los futuros chefs y profesionales gastronómicos depende en gran medida de las experiencias de laboratorio práctico. Diversos autores comparan la cocina con un laboratorio de ciencias donde la experimentación y el aprendizaje concreto convergen (Gutiérrez Aguilar, 2024). En este sentido, disponer de equipos profesionales (como una batidora KitchenAid de calidad) influye positivamente en el proceso educativo. Estudios recientes señalan que entornos diseñados para simular cocinas profesionales brindan a los estudiantes un contexto auténtico de aprendizaje para desarrollar competencias culinarias (Peñaredondo, 2024). Es decir, la ambientación del laboratorio con equipamiento realista y moderno facilita que los alumnos reproduzcan las condiciones de una cocina industrial, integrando teoría y práctica.

La evidencia académica indica que instalaciones inmersivas e interactivas pueden aumentar el interés y rendimiento de los estudiantes. Por ejemplo, Peñaredondo (2024) menciona que laboratorios de artes culinarias de alto nivel profesional elevan la motivación y permiten una adquisición de habilidades más efectiva. El acceso a laboratorios de cocina de primera categoría dota a los estudiantes de la información y destrezas necesarias para el ámbito laboral (Peñaredondo, 2024). Esto se alinea con estudios educativos que subrayan la necesidad de infraestructura adecuada: se ha documentado que la falta de equipamiento es un obstáculo para el aprendizaje práctico en gastronomía (Ovando-Flores et al., 2023). En el análisis de OvandoFlores et al. (2023) se observó que los estudiantes de gastronomía enfrentaron dificultades relacionadas con la inversión en equipo y la adecuación de espacios durante el aprendizaje virtual, lo cual motivó a replantear el modelo educativo en clases prácticas de cocina. En otras palabras, tanto profesores como alumnos reconocen que la calidad del equipamiento como las batidoras industriales condiciona la eficacia de la enseñanza práctica. En conclusión, el equipamiento profesional de cocina ejemplificado por la batidora KitchenAid desempeña un papel crucial en la enseñanza culinaria. Su presencia en el laboratorio académico proporciona un entorno realista que enriquece la experiencia formativa: por un lado, reafirma contenidos técnicos mezclas, texturas, reacciones en condiciones prácticas; por otro, fomenta el compromiso y las habilidades de los estudiantes al trabajar con herramientas de nivel industrial (Peñaredondo, 2024; Ovando-Flores et al., 2023). De esta manera, se integra el conocimiento teórico con la aplicación práctica, asegurando una formación más completa y acorde a las exigencias del sector gastronómico.

## 2.2. ANTECEDENTES

La Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí tiene su sede en Manta, una de las cinco principales ciudades del Ecuador, ciudad ribereña al mar, centro pesquero de los más importantes del Pacífico Sur y ciudad de gran potencialidad en cuanto desarrollo turístico, es además una ciudad que se proyecta a futuro como posible puerto de transferencia internacional. La Universidad fundamentalmente sirve a la juventud de la tercera provincia del Ecuador que tiene una población que supera el millón doscientos mil habitantes. (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, 2012)

Desde enero de 2020, bajo el liderazgo del Ing. Cristian Mera Macías y con el apoyo de docentes y funcionarios de la ULEAM, se iniciaron los proyectos para establecer la Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica (UAFTT) y crear la carrera de Tecnología Superior en Riego y Producción Agrícola. La UAFTT se ha ubicado en el Campus Tosagua de la Extensión Chone, aunque se planea ofrecer estas carreras en los diversos campus de la universidad. (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, 2012)

La UAFTT fue creada con el objetivo de satisfacer las necesidades de formación técnica y tecnológica, enfatizando en el "saber hacer" para responder a las demandas de la sociedad. Se han diseñado varias carreras tecnológicas innovadoras y pertinentes para los territorios en los que la ULEAM tiene influencia. Además, se está llevando a cabo un trabajo coordinado con diferentes facultades y extensiones para ofrecer una variedad de programas educativos que sean relevantes y adecuados a las necesidades de los diversos territorios. Actualmente Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, Educación Virtual y Otras Modalidades de Estudio (UNITEV). (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, 2020).

### **2.3. TRABAJOS RELACIONADOS**

En Europa, particularmente en España, existen varias instituciones académicas que han puesto en marcha iniciativas para modernizar sus laboratorios y ampliar las técnicas gastronómicas de los estudiantes. De esta manera de elevar los resultados académicos y la capacidad de empleabilidad de egresados (García y Martínez, 2021).

En México, el Instituto Culinario de México (ICUM), con sede en Puebla, ejecutó un proyecto con el objetivo de modernizar sus instalaciones. Las escuelas culinarias de México han mejorado sus equipos y esto ha tenido una influencia positiva y directa en el grupo de interés (Torres y Ramírez, 2020).

En el contexto ecuatoriano, varias universidades han desarrollado proyectos para mejorar la infraestructura en carreras técnicas. Un ejemplo concreto es el trabajo de la Universidad del Azuay (UDA), donde se actualizó el laboratorio gastronómico con la adquisición de hornos de convección, cámaras de fermentación y batidoras Kitchen Aid. Esta implementación facilita la integración de estudiantes a puestos laborales (Andrade y Vélez, 2019).

### CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

El desarrollo de esta propuesta se basa en el cumplimiento de los objetivos específicos planteados, iniciando con un análisis detallado de las condiciones técnicas y del entorno del laboratorio de gastronomía. En esta etapa se evaluaron las características físicas del espacio y los requerimientos técnicos necesarios para la implementación de una batidora profesional, asegurando que el equipo seleccionado fuera compatible con el laboratorio y que su instalación fuera viable y segura.

#### 3.1. OBJETIVO 1

La formación práctica en gastronomía exige herramientas que respondan a la misma intensidad y exigencia que el mundo real de la cocina. Por ello, resulta necesario analizar la viabilidad de incorporar una batidora profesional KitchenAid en el laboratorio, no solo como un equipo, sino como un apoyo directo al aprendizaje. Esta incorporación fortalecería las prácticas de panadería y pastelería, permitiendo a los estudiantes trabajar con tecnología de nivel profesional, acercándolos a las dinámicas que enfrentarán en su futuro laboral."

Tabla 1.

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí "Extensión Pedernales" Gastronomía

<b>Ficha técnica detallada</b>	
<b>Carrera:</b>	Gastronomía
<b>Título:</b>	IMPLEMENTACIÓN DE UN EQUIPO DE BATIDORA PROFESIONAL KITCHEN AID PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES
<b>Tutor:</b>	Lcdo. Dennis David León Portilla. MG
<b>Lugar:</b>	Puntos de venta en Ecuador y sitios web que ofrezcan batidoras profesionales.

<b>Desarrollo:</b>	Se realizó una investigación de batidoras que tuvieran un mínimo de 300 watts y capacidad de al menos 4-4.5 litros. También se consideró que fueran hechas de acero inoxidable. Se comparó las líneas ofrecidas por modelos Artisan y Profesional de Kitchen Aid. Lo que conlleva a tomar una decisión por el modelo: Kitchen Aid de uso comercial ideal para pasteleros y panaderos, con un motor de 1.3hp, y un tazón con capacidad de 7.6 litros
--------------------	---

**Fuente.** Elaboración por los autores (2025)

### 3.2. OBJETIVO 2

Teniendo en cuenta las necesidades del laboratorio de gastronomía, se analizaron aspectos clave para la correcta implementación del equipo de batidora profesional, como potencia, capacidad, durabilidad y facilidad de uso, asegurando eficiencia y seguridad en las prácticas académicas.

A continuación, se presenta la ficha técnica de un modelo seleccionado de batidora **Kitchen Aid**, cuyas especificaciones fueron obtenidas mediante una visita al sitio web del distribuidor autorizado **Termalimex, Pycca y Montero**. Este modelo se adapta a los requerimientos de la carrera, facilitando la elaboración de cremas, masas, batidos y emulsiones.

#### Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

#### “Extensión Pedernales”

#### Gastronomía

**Tabla 2.**

*Ficha detallada del equipo escogido.*

Ficha técnica detallada	
<b>Carrera:</b>	Gastronomía
<b>Título:</b>	IMPLEMENTACIÓN DE UN EQUIPO DE BATIDORA PROFESIONAL KITCHEN AID PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES
<b>Tutor:</b>	Lcdo. Dennis David León Portilla. MG

<b>Lugar:</b>	Página web de la tienda Termalimex, Pycca y Montero.
<b>Desarrollo:</b>	Se investigaron equipos de batidoras profesional Kitchen Aid en tres proveedores: Termalimex, Pycca y Montero. Termalimex ofrece variedad de modelos con buenas especificaciones técnicas y garantía, Pycca dispone de equipos profesionales con respaldo técnico y entrega nacional. Finalmente, Montero resultó la opción más viable por su entrega inmediata, garantía extendida y disponibilidad local, facilitando así la implementación del equipo en el laboratorio de gastronomía.

**Fuente.** Elaboración por los autores (2025)

## 2. Investigación de proveedores

La investigación de proveedores comenzó con la visita a negocios locales en el cantón Pedernales, donde se evaluaron opciones disponibles de batidoras profesionales para uso gastronómico. Sin embargo, debido a la limitada oferta técnica en la zona, se amplió la búsqueda hacia proveedores nacionales con mayor variedad y respaldo. En este contexto, se consideró a Montero, una tienda especializada con sedes físicas en Guayaquil, además contacto en línea que facilita el acceso a su catálogo desde cualquier parte del país. Esta tienda ofrece una variedad de equipos gastronómicos, incluyendo batidoras Kitchen Aid conocidas por su durabilidad y funcionalidad en entornos profesionales. Para cumplir con el segundo objetivo del proyecto, se recopilaron las especificaciones técnicas y costos de los modelos disponibles, con el fin de seleccionar el equipo más adecuado para el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales.

**Tabla 3.**

*Lista de cotización de proveedores de batidora kitchen Aid*

PROVEEDORES				
Nº	Proveedor	Descripción	Garantía	Precio

1.	Termalimex	KI.AI BATIDORA DE USO COMERCIAL 8Q NEGRA	12 meses	\$800
2.	Pycca	KI.AI BATIDORA DE USO COMERCIAL 8Q NEGRA CERTIFICADO NSF	36 meses	\$ 934,00
3.	Montero	KI.AI BATIDORA DE USO COMERCIAL 8Q ROJA CERTIFICADO NSF	24 meses	\$ 599,99

**Fuente.** Elaboración por los autores (2025)

**Lista de proforma proveedor 1.**

**Lista de proveedores 2.**

INSUMOS PROFESIONALES  
 INSUPROF CIA. LTDA.  
 RUC: 1792144566001  
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL No. 826  
 Obligado a llevar contabilidad  
 Ambiente: Producción  
 Emisión: Normal  
 AV: 10 DE AGOSTO N43-33 Y FALCONI  
 (02) 3 316 036  
 Whatsapp: 0384888095



## Cotización

Documento No.: 999 Fecha: 20/07/2025 14:03:49 PM

LAY06  
 0997978609  
 1312853641  
 MOREIRA MACIAS CARMEN YANIRA  
 MANTA

Código	Descripción	Cant.	Valor U.	Total
-	KI AL BATIDORA DE USO COMERCIAL 3Q ROJA CERTIFICADO NSF	1	695.6434	695.64

SubTotal 695.64  
 Descuento 0.00  
 Tarifa 15% 104.35  
 Total a Pagar 800.00

### DOCUMENTO SIN VALIDEZ TRIBUTARIA

Estimado cliente: puede consultar sus facturas electrónicas en el portal web: <https://comprobantes.montero.ec/>

Para el ingreso al portal su usuario y contraseña es su número de id- Firma Autorizada.

Cambio de productos hasta 4 días después de la compra, según el Art. 45 y 71 de la "Ley Organica de Defensa del Consumidor a excepción de productos de uso personal. Anticor Resturaciones Recibí Conforme.

## CARRITO DE COMPRAS

## ENTREGA

Producto	Envío	Precio	Cantidad	Total
Batidora Comercial Kitchenaid Ksm0990E1 7.6L				
AÑADIR GARANTÍA EXTENDIDA 2 AÑO - 768073	a calcular	\$ 746.96	1	\$ 746.96 x
DPLICAR ESTE PRODUCTO				
GARANTÍA EXTENDIDA 1 AÑO - 768062				
Agregado Garantía Extendida 1 Año				x

Vea todas las opciones de envío para sus productos, incluyendo los plazos y los precios de envío

**CALCULAR**

APLICAR CUPÓN DE DESCUENTO

Subtotal \$ 812.58  
 Impuestos \$ 121.89  
**TOTAL \$ 934.47**

Garantía Extendida 1 Año - 768062	a calcular	\$ 65.62	1	\$ 65.62
-----------------------------------	------------	----------	---	----------

Accede [Política de protección de datos, términos y condiciones](#)

Elegir más productos

**FINALIZAR COMPRA**

### Lista de proveedores 3

## Montero

INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF  
CIA. LTDA.  
RUC: 1792144566001  
CONTRIBUYENTE ESPECIAL No. 826

Obligado a llevar contabilidad  
Ambiente: Producción  
Emisión: Normal

AV. 10 DE AGOSTO N43-33 Y FALCONI

**Teléfono:** (02) 3 316 006

**Whatsapp:** 0984896095

**Documento No.:** 006- 999- 000006497

**Fecha:** 20/07/2025 14:03:49 PM

**Ruc / Ci No.:** 1312263641

**Cliente:** MOREIRA MACIAS CARMEN YANIRA

**Dirección:** MANTA

**Teléfono:** 0997978609

**Tienda:** LAY06

**Vendedor:** AGUILAR OLAYA PAOLA CAROLINA

**N° Autorización/Clave de Acceso:**

20072025001792144566001200699900000  
64970000649714

## Cotización

Código	Descripción		
	Cant.	Valor U.	Total
883049280783	1	695.6434	695.64
			695.64

<b>Total Items</b>	:	<b>1</b>
SubTotal	:	695.64
Descuento	:	173.91
Tarifa 0%	:	0.00
Tarifa 15%	:	521.73
Imp. Iva 15%	:	78.26
<b>Total a Pagar</b>	:	<b>599.99</b>

Cambio de productos hasta 4 días después de la compra, según el Art. 45 y 71 de la "Ley Organica de Defensa del Consumidor" a excepción de productos de uso personal. Aplican Restricciones.

" DOCUMENTO SIN VALIDEZ TRIBUTARIA  
Estimado cliente Ud. puede consultar sus facturas electrónicas de Almacenes Montero en el portal web:

<https://comprobantes.montero.ec/>

Para el ingreso al portal su usuario y contraseña es su numero de identificación  
Su factura se enviará al correo:

montero.fex@gmail.com

-----  
Firma Autorizada

-----  
Recibí Conforme.

### 3.2. OBJETIVO 3

Se realizó una prueba operativa de la batidora profesional Kitchen Aid con el fin de validar su funcionamiento previo a la entrega oficial a la institución.

Tabla 4.

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí “Extensión Pedernales” Gastronomía

Ficha técnica detallada	
<b>Carrera:</b>	Gastronomía
<b>Título:</b>	IMPLEMENTACIÓN DE UN EQUIPO DE BATIDORA PROFESIONAL KITCHEN AID PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES
<b>Tutor:</b>	Lcdo. Dennis David León Portilla. MG
<b>Lugar:</b>	Laboratorio de cocina Uleam Pedernales.
<b>Desarrollo:</b>	Para comprobar el rendimiento de la batidora profesional KitchenAid, se ejecutó una prueba operativa elaborando una crema chantilly. El proceso permitió evidenciar la potencia, estabilidad y homogeneidad en el batido, alcanzando la textura y volumen esperados en un tiempo óptimo. Esta validación previa a la entrega oficial asegura que el equipo cumple con los estándares de funcionamiento requeridos para el laboratorio de cocina.

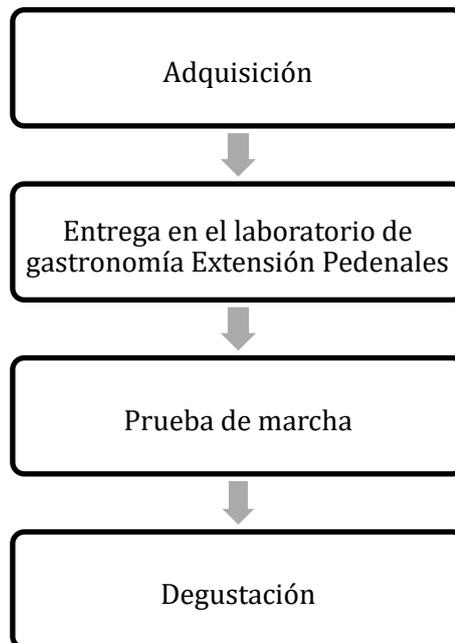
Fuente. Elaboración por los autores (2025)

Prueba de Funcionamiento



Fuente. Elaboración por los autores (2025)

**Ilustración 1** Diagrama de Procesos.



Fuente. Elaboración por los autores (2025)

### **Adquisición**

La adquisición de la batidora KitchenAid uso comercial con un motor de 1.3hp, con un tazón de 7.6 litros de capacidad, para la carrera de Gastronomía de la Extensión Pedernales se llevó a cabo en Montero, ubicada en Guayaquil, AV. 6 de diciembre N37-224 GONZALO SERRANO. Se consideró la variedad de modelos disponibles en la tienda, priorizando la capacidad, potencia, funciones, durabilidad y precio. Se optó por el modelo KLAIBATIDORA

DE USO COMERCIAL 8Q ROJA CERTIFICADO NSF “de la marca, Kitchend Aid el cual se ajustaba a los requerimientos técnicos y presupuestarios de la institución, además de contar con garantía y servicio técnico disponible en la zona

### **Entrega formal**

La batidora fue entregada en el Laboratorio de Gastronomía de la Extensión Pedernales en el mes de agosto de 2025. El equipo fue recibido por el Lcdo. Dennis León, tutor de titulación en la carrera de Gastronomía, quien verificó que correspondiera al modelo solicitado, que se encontrara en perfectas condiciones y que incluyera todos los accesorios y manuales. Se firmó el acta de entrega con la conformidad de ambas partes

#### **3.1.1. Prueba de marcha**

Una vez instalado la batidora en el laboratorio, se realizó una prueba de marcha para comprobar su correcto funcionamiento. Se probaron las diferentes funciones del equipo, como: mezclar y emulsionar. Se verificó la potencia del motor, la eficiencia del gancho, globo, lira y la facilidad de uso. La prueba de marcha fue exitosa, demostrando que el equipo de batido se encontraba en óptimas condiciones para su uso en las prácticas de la carrera de Gastronomía.

#### **3.1.2. Degustación**

Para finalizar la implementación del equipo, se organizó una pequeña degustación con el tutor, Se preparó una crema chantillí, demostrando la eficiencia del equipo para emulsionar ingredientes. Esta degustación sirvió como punto de partida para el uso del equipo en las prácticas de la carrera, explorando sus múltiples funciones y beneficios en la elaboración de diversos platillos.

## **4.1. CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **Conclusiones**

Se determinó la importancia de la implementación de la batidora profesional KitchenAid para las prácticas gastronómicas. Se revisaron documentos relacionados y se constató que la carencia de equipos modernos en el laboratorio limitaba el desarrollo de habilidades técnicas en los estudiantes.

Se identificaron los proveedores a través de la cotización de precios y revisión de características de los productos, realizando un análisis comparativo en distintas empresas a nivel nacional. Este proceso permitió seleccionar la opción más conveniente en cuanto a costo, garantía y durabilidad, asegurando una compra transparente y ajustada a los requerimientos institucionales.

Se realizó exitosamente la prueba de funcionamiento de la batidora Kitchen Aid, elaborando preparaciones de repostería. La actividad se llevó a cabo en presencia de las autoridades académicas, quienes verificaron la eficiencia del equipo y degustaron los productos elaborados. Finalmente, se procedió a la entrega formal del equipo al laboratorio de gastronomía, consolidando su incorporación oficial al proceso formativo.

## **Recomendaciones**

Se recomienda a los estudiantes utilizar activamente la batidora KitchenAid en las distintas asignaturas prácticas, de manera que fortalezcan sus competencias técnicas en repostería, panificación y mezclas complejas, asegurando una formación integral.

A los docentes se les sugiere integrar de forma didáctica el uso de la batidora en las prácticas gastronómicas, promoviendo actividades que refuercen el aprendizaje teórico y fomenten la capacitación sobre el manejo seguro y eficiente del equipo.

En lo que respecta a la institución, se aconseja implementar un plan de mantenimiento preventivo para prolongar la vida útil de la batidora y garantizar su óptimo funcionamiento. Además, se propone continuar con la mejora progresiva del laboratorio, dotándolo de más equipos profesionales que respondan a las exigencias actuales de la enseñanza gastronómica.

## BIBLIOGRAFÍA

Arce Alcalá, A. (1988). Unidad de cocina. SEDICI <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/181506>

Broncano Cuji, E. B., & Catota Pinthsa, A. L. (2013). Elaboración del manual de operaciones para el equipamiento básico de cocina, del laboratorio de servicios de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi. Repositorio UTC. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/2623>

Cofre González, D. P., & Pérez Cuásquer, L. M. (2018). Desarrollo de un sistema de control para la máquina batidora de turrón en la empresa El Salinerito. Repositorio Institucional UPS. <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/15072>

Cdo Negocios. (2024). Batidora comercial KitchenAid KSM8990. Recuperado de <https://cdo.com.mx/kitchenaid/kitchenaid-batidora-comercial-ksm8990.html>

Condor Guarango, A. V. (2014). Diseño de un manual para la implementación de laboratorios culinarios en centros de estudios gastronómicos en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo <https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/735c18d0-b24b-4f7b-af07-4c76b0b941c4>

FAO. (2020). Educación técnica y formación profesional para el desarrollo sostenible en América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Gutiérrez, M., & Pérez, L. (2021). Competencias laborales y equipamiento en la formación técnica. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos*, 51(2), 55–70.

[https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-78902021000200054&script=sci\\_abstract](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-78902021000200054&script=sci_abstract)

Gutiérrez, M., Cifuentes, A., & Ramírez, J. (2023). Innovación en la formación profesional técnica. En M. Gutiérrez (Ed.), *Transformación educativa y nuevas tecnologías* (pp. 31–50). SciELO Libros. <https://books.scielo.org/id/rqvz2/pdf/gutierrez-9786289558272https://books.scielo.org/id/rqvz2/pdf/gutierrez-9786289558272-02.pdf02.pdf>

Gutiérrez, M., Cifuentes, A., & Ramírez, J. (2023). Innovación en la formación profesional técnica. En *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural* (pp. 31-50). SciELO Libros.

García, D., & Soto, M. (2020). Impacto del uso de equipos Kitchen Aid en la enseñanza de la panadería profesional. *Revista Técnica de Educación Gastronómica*, 15(2), 55–67.

Jarrín Barriga, J. I. (2015). Tratamiento diferenciado de los organismos de integración representativa del sector real en la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria. Repositorio UDLA. <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/10425socioeco.org>

Lescano Barreros, E. T., & Haro Sosa, A. (2018). Proyecto de factibilidad para la implementación de una pastelería y repostería gourmet en el cantón Salcedo [Trabajo de grado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Repositorio ESPOCH. <https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/79bc76ca-def3-4eb3-8888-f831be5014ce>

López, F., & Martínez, S. (2021). La profesionalización del estudiante de gastronomía mediante el uso de herramientas especializadas. *Revista de Pedagogía Técnica*, 6(1), 77–89.

Gómez, C., & Ramírez, P. (2022). Tecnología culinaria en la educación técnica: una mirada desde los laboratorios gastronómicos. *Revista de Innovación Educativa*, 10(1), 34–49.

Spínola Bruzón, C. (1990). *Gastronomía y cocina gaditana*. Servicio de Publicaciones, Universidad de Cádiz. <https://rodin.uca.es/bitstream/handle/10498/25749/84-7786-036-Xhttps://rodin.uca.es/bitstream/handle/10498/25749/84-7786-036-X-completo.pdf?sequence=1completo.pdf?sequence=1>

Hubbard, D. D. (2011). *A Mechanical Dissection Laboratory using KitchenAid Mixers*.

*Proceedings of the Canadian Engineering Education Association (CEEA)*.

Recuperado el 13 de 09 de 2025, de <https://doi.org/10.24908/pceea.v0i0.3624>

Morais, A. V. (2022). *Comportamiento de las características físicas y físico-químicas de la pulpa de bacuri sometidas al procesamiento para la obtención de espuma y polvo*. Recuperado el 12 de 09 de 2025, de [https://rsdjournal.org/rsd/article/download/31042/26619/354888?utm\\_source=.com](https://rsdjournal.org/rsd/article/download/31042/26619/354888?utm_source=.com)

## ANEXOS

Entrega de batidora Profesional Kitchen Aid



Prueba de funcionamiento



Entrega correspondiente de batidora Kitchen Aid



Factura de compra de batidora profesional Kitchen Aid



R.U.C.: 1792144566001  
**FACTURA**  
No. 015-301-000149824  
NÚMERO DE AUTORIZACIÓN  
2508202501179214456600120153010001498240014982418  
FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN  
26/08/2025 12:47:39  
AMBIENTE Ambiente de Producción  
EMISION NORMAL  
CLAVE DE ACCESO  
  
2508202501179214456600120153010001498240014982418

**INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA LTDA.**  
ALMACENES MONTERO  
Dirección Matriz AV. 6 DE DICIEMBRE N37-224 Y GONZALO SERRANO  
Dirección AV. 4 DE NOVIEMBRE S/N Y CALLE 23  
Sucursal  
Contribuyente especial No: 826  
Obligado a llevar contabilidad: SI

Razón Social/Nombres y Apellidos: MOREIRA MACIAS CARMEN YANIRA  
Identificación: 1312263641  
Dirección: MANTA  
Fecha Emisión: 25/08/2025 12:00:00

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cant	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Descuento	Precio Total
GAS0904020014392	883049280783	1	KI.AI BATIDORA DE USO COMERCIAL 8Q ROJA CERTIFICADO NSF		695.643	173.91	521.73

**Información Adicional**  
MONEDA DOLAR  
documento 5077887  
ObjType 13

SUBTOTAL SIN DESCUENTO	695.64
TOTAL DESCUENTO	173.91
SUBTOTAL 15%	521.73
ICE	0.00
IVA 15%	78.26
PROPINA	0.00
<b>VALOR TOTAL</b>	<b>599.99</b>

OBSERVACIONES

FORMA DE PAGO	VALOR	PLAZO	TIEMPO
TARJETA DE DEBITO 16	99.99	0	Dias
OTROS CON UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO 20	500.00	0	Dias

Fuente. Insumos Profesionales Insuprof Montero (2025)