



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

Implementación de batería de cocina para el desarrollo de prácticas en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales.

Egni Areopajita Muñoz Quiroz
Cristina Abigail Ramírez Zambrano

Tutor(a)

Lcda. Eliana Mera Mg.

Unidad Académica:

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

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía.

Pedernales, 2025.

CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

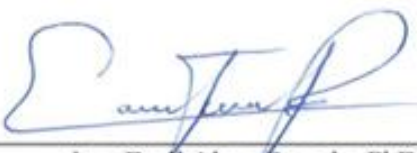
El tribunal evaluador Certifica:

Que el trabajo de fin de carrera modalidad Proyecto Integrador titulado:
"IMPLEMENTACIÓN DE UNA BATERÍA DE COCINA PARA EL
DESARROLLO DE PRACTICAS EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
DE LA EXTENSIÓN PEDERNALES". Realizado y concluido por la Lic. Cristina
Abigail Ramírez Zambrano, ha 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, 10 de septiembre del 2025.

Para dar testimonio y autenticidad firman:



Ing. Derli Alava Rosado, PhD.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Lic. Dennis León. Mg
Miembro del tribunal



Ing. Tatiana Vera. Mg
Miembro del tribunal

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-05-IT-001-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS CARRERAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS	VERSIÓN: 3
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría la estudiante Cristina Abigail Ramírez Zambrano legalmente matriculada en la carrera de Gastronomía, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "Implementación de batería de cocina 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, 04 agosto de 2025

Lo certifico,


 Lcda. Eliana Mera Bravo Mg
 Docente Tutor(a)

Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será receptado sin enmendaduras y con firma electrónica y/o manuscrita.

Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado toda vez que la asignatura de titulación esté aprobada por el estudiante.

DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, Cristina Abigail Ramírez Zambrano, con cedula de ciudadanía N° 131298588-8, declaro que el presente Proyecto Integrador: **IMPLEMENTACIÓN DE UNA BATERÍA DE COCINA PARA EL DESARROLLO DE PRACTICAS 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.



Lic. Cristina Abigail Ramírez Zambrano
C.C.: 131298588-8

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser nuestra guía y contribuir amor en nuestras vidas, a nuestra tutora, quien ha sido nuestro pilar en cada fase de nuestro estudio, por la paciencia y su forma de llegar a nosotros con sus conocimientos, a nuestra familia, que siempre ha estado para este equipo, que a diario intenta salir adelante, a cada uno de nuestros maestros de gastronomía, que es gracias a ellos que tenemos una línea de educación más establecida, a su vez, a la universidad por dejarnos ser para de su comunidad.

Nuevamente eternas gracias a cada uno de los educadores que fueron parte de nuestro proceso, y que fueron quienes nos mostraron como seguir nuestras actividades optimizando recursos y mostrando un desarrollo pleno, aun sin todo el equipamiento que se requiere. Muchas, muchas gracias...

Egni Areopajita Muñoz Quiroz
Cristina Abigail Ramírez Zambrano

DEDICATORIA

A este equipo de trabajo, que entre una y otra hemos podido realizar las actividades correspondientes para dar por finalizada esta etapa de nuestra vida, a nuestras familia y hogar, nuestros esposo e hijos, que siempre están alentándonos para seguir adéntrate y no desmayar antes los obstáculos, dedicado también a las personas que ya no nos acompañan en este mundo terrenal, pero que su espíritu y lo que fueron en vida nos iluminan e incentivan a ser quienes somos.

Profe Jessica, a usted que siempre garantizo una educación con disciplina y muy buenos conocimientos, hoy somos y sabemos lo que sabemos, por usted también.

Egni Areopajita Muñoz Quiroz
Cristina Abigail Ramírez Zambrano

RESUMEN

El presente proyecto surge ante la carencia de una batería de cocina adecuada en el laboratorio de gastronomía de la extensión universitaria Pedernales, lo que limita el desarrollo óptimo de las prácticas académicas. El objetivo general fue implementar una batería de cocina profesional compuesta por ollas a presión, sartenes, utensilios de acero inoxidable y de madera, entre otros elementos que permitan mejorar el proceso de enseñanza y aprendizaje culinario. Esta investigación utiliza una mezcla de enfoques de carácter descriptivo y cualitativo. Para ello, se realizó un análisis de necesidades, el diseño de un plan de implementación, la compra del equipamiento, su instalación. Esto dio como resultado, un laboratorio con utensilios profesionales que cumplirán con los estándares de calidad y seguridad requeridos, lo que permitirá el acceso a un ambiente de aprendizaje más práctico y eficiente, acorde con las demandas del sector gastronómico. Se pretende alcanzar los objetivos planteados, fortaleciendo la formación técnica en gastronomía y asegurando que los estudiantes dispongan de las condiciones necesarias para desarrollar sus competencias prácticas.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía, laboratorio culinario, batería de cocina.

ABSTRACT

This project arose from the lack of adequate cookware in the Pedernales University Extension gastronomy laboratory, which hinders the optimal development of academic practices. The overall objective was to implement a professional cookware set composed of pressure cookers, frying pans, stainless steel and wooden utensils, among other elements, to improve the culinary teaching-learning process. This research utilizes a blend of descriptive and qualitative approaches. To this end, a needs analysis was conducted, an implementation plan was designed, equipment was purchased, installed, and stakeholders were trained. The result was a laboratory with professional utensils that meet the required quality and safety standards, enabling access to a more practical and efficient learning environment, in line with the demands of the gastronomic sector. The objective is to achieve the stated objectives by strengthening technical training in gastronomy and ensuring that students have the necessary conditions to develop their practical skills.

KEYWORDS: Gastronomy, culinary laboratory, kitchen equipment.

ÍNDICE

RESUMEN	I
ABSTRACT	II
ÍNDICE	III
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	IV
ÍNDICE DE TABLAS	IV
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	1
1.1. PROBLEMA.....	1
1.2. JUSTIFICACIÓN	2
1.3. OBJETIVOS	3
1.3.1. Objetivo general	3
1.3.2. Objetivos específicos	3
1.4. METODOLOGÍA.....	3
1.4.2. Técnicas	5
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	7
2.1. Hilo Conductor.....	7
2.2. Definiciones.....	7
2.2.1. Batería de Cocina Profesional.....	7
2.2.2. Laboratorio de Gastronomía	8
2.3. Antecedentes.....	10
2.4. Trabajos Relacionados.....	12
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA	14
3.1. Diseño del Plan de Implementación	14
3.2. Justificación Técnica.....	15
3.3. Presupuesto y gestión de recursos	15
3.4. Capacitación y uso inicial	16
3.5. Seguimiento y evaluación continua	16
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	18
4.1. Conclusiones	18
4.2. Recomendaciones.....	18
CAPÍTULO V: BIBLIOGRAFÍA.....	19

CAPÍTULO VI: ANEXOS.....	20
.....	21

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Hilo Conductor.....	7
-----------------------------------	---

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Cronograma de actividades.....	15
Tabla 2 Tabla de presupuesto	16
Tabla 3 Tabla de seguimiento.....	17

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Cotización de utensilios.....	20
Anexo 2: Cotización de utensilios.....	21
Anexo 3: Cotización de utensilios.....	22
Anexo 4: Cotización de utensilios.....	23

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

La incorporación de baterías de cocina profesional resulta clave en la formación técnica en gastronomía, pues ofrece a los alumnos la oportunidad de desarrollar destrezas prácticas acordes con los estándares del sector (Gómez y Herrera, 2022). Según manifiesta Johnson (2017), La falta de equipos apropiados en la cocina puede limitar la práctica de técnicas culinarias y afectar la calidad del aprendizaje en la formación académica. Por ello, más allá de contar con el equipamiento, es fundamental que los profesores reciban la capacitación necesaria sobre su uso y mantenimiento, con el fin de asegurar tanto su buen funcionamiento como su durabilidad (Moreno y Ruiz, 2021).

Ramírez (2018), menciona que uno de los factores clave identificados para maximizar el impacto educativo y optimizar recursos es la formación continua. Asimismo, Diaz et al; (2021); fundamenta este argumento mencionando que el contar con instalaciones gastronómicas equipados, favorece significativamente la experiencia educativa y la adaptación laboral de los egresados. Sin embargo, en Ecuador estas iniciativas no son consideradas prioridad evidenciando limitación en el campo y una oportunidad para fortalecer la formación en gastronomía (Instituto Nacional de Formación Profesional, 2023).

El equipamiento adecuado en laboratorios gastronómicos no solo contribuye al desarrollo de habilidades técnicas, sino que también fomenta la innovación y la creatividad en la preparación de alimentos (World Association of Chefs Societies, 2019). Además, impacta positivamente en la seguridad alimentaria y la calidad de los productos elaborados durante las prácticas. Contar con baterías de cocina profesionales y usarlas de forma adecuada ayuda a que los estudiantes de gastronomía vivan experiencias reales en la cocina. Esto los prepara mejor para enfrentar los retos y exigencias del mundo culinario de hoy.

1.1. PROBLEMA

Actualmente, el laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales enfrenta la carencia de equipamiento adecuado, especialmente en lo que

respecta a la batería de cocina profesional. Esta situación dificulta significativamente el desarrollo de las prácticas académicas, impidiendo que los estudiantes adquieran competencias técnicas esenciales bajo condiciones reales y seguras. Los utensilios necesarios para aplicar técnicas culinarias de manera correcta. Como consecuencia, se limita la calidad del aprendizaje práctico y se generan retrasos en el cumplimiento de los contenidos curriculares.

¿De qué manera la implementación de una batería de cocina contribuye al desarrollo eficiente de las prácticas en el laboratorio de gastronomía de la Extensión Pedernales?

1.2. JUSTIFICACIÓN

El equipamiento adecuado es un elemento crucial para garantizar una formación técnica de calidad en gastronomía, ya que facilita el aprendizaje práctico y la aplicación de técnicas profesionales. La implementación de una batería de cocina moderna contribuye a fortalecer las competencias de los estudiantes, mejorando su desempeño y preparación para enfrentar retos reales en el ámbito culinario. Gómez & Herrera (2022)

La actualización tecnológica de los utensilios y equipos de cocina profesional es fundamental para garantizar la eficiencia, seguridad e innovación en los procesos culinarios. Contar con ollas a presión, sartenes de teflón, utensilios de acero inoxidable y otros equipos especializados de cocina permitirá al laboratorio ofrecer prácticas con estándares internacionales y prolongar la vida útil del equipamiento, minimizando costos por mantenimiento y reemplazo. Johnson (2017).

Este proyecto está direccionado con la línea de investigación institucional que busca la mejora continua de la infraestructura y recursos educativos para la formación técnica profesional. La implementación de esta batería de cocina fortalece el compromiso de la institución con la calidad educativa, la pertinencia curricular y la innovación pedagógica en la carrera de gastronomía, contribuyendo al desarrollo regional sostenible

OBJETIVOS

1.2.1. *Objetivo general*

Implementar batería de cocina profesional que permita el desarrollo de las prácticas en el laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales.

1.2.2. *Objetivos específicos*

Investigar los tipos de utensilios culinarios y sus características teniendo en cuenta su calidad y funcionamiento.

Adquirir utensilios de cocina de calidad y uso profesional para fortalecer el proceso de enseñanza y aprendizaje en el área de gastronomía.

Garantizar la disponibilidad de los utensilios de cocina necesarias para las diferentes técnicas culinarias.

1.3. METODOLOGÍA

1.3.1. *Procedimiento*

Fase 1. En esta primera fase se realiza un diagnóstico detallado del laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales para identificar las necesidades reales de utensilios y equipos. Este proceso incluirá:

- Observación directa del espacio, inventario existente y condiciones actuales de trabajo.
- Realización de entrevistas a los profesores para delimitar las herramientas que utilizan con mayor frecuencia y aquellas escaseces que limitan el progreso de las prácticas.
- Evaluación técnica y funcional de los utensilios disponibles para determinar su estado actual y estimar su vida útil.
- Análisis de mercado de las distintas opciones de utensilios profesionales, considerando materiales de fabricación, durabilidad, ergonomía y costos.

Esta fase permitirá seleccionar aquellos elementos que mejor se adapten a los requerimientos académicos, manteniendo un equilibrio entre calidad y costo.

Fase 2. Para la ejecución del proyecto de implementación de la batería de cocina en el laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales, se aplica una metodología de tipo Descriptivo, la cual permitirá identificar necesidades reales, planificar la adquisición de los recursos, y garantizar su correcta implementación. El procedimiento se desarrollará en las siguientes etapas. Se realizará un estudio detallado del laboratorio de gastronomía, mediante observación directa, entrevistas al personal docente y revisión del inventario existente, con el propósito de identificar las carencias en cuanto a utensilios y equipos de cocina necesarios para el desarrollo óptimo de las prácticas académicas.

Diseño del plan de implementación: a partir de los resultados del diagnóstico, se elaboró un plan técnico que detalle los utensilios a adquirir, incluyendo sus características funcionales, materiales de fabricación, cantidades necesarias y condiciones de uso, todo en coherencia con los objetivos pedagógicos.

Presupuesto y gestión financiera: Para este punto, se realizará un análisis entre costos y calidad. Posteriormente, se gestionará la asignación de recursos mediante los canales institucionales establecidos.

Recepción, inspección y verificación del equipamiento: al momento de recibir los utensilios, se realizará una evaluación de productos, tomando en cuenta que lo recibido cumpla con las especificaciones solicitadas. En caso de detectar alguna inconsistencia, esta será reportada de inmediato para su resolución con el proveedor.

Distribución e instalación en el laboratorio: los utensilios serán organizados de manera estratégica en el laboratorio, respetando criterios de ergonomía, seguridad y eficiencia operativa. Se buscará que cada estación de

trabajo cuenta con los implementos necesarios según la planificación académica.

Fase 3. Una vez instalada la batería de cocina profesional, se implementarán acciones de mantenimiento, indicaciones y control, tales como:

- Plan de mantenimiento preventivo para prolongar la vida útil de los utensilios, con revisiones programadas y protocolos de limpieza adecuados.
- Propuestas de mejora continua basadas en los resultados del monitoreo, para optimizar el rendimiento del laboratorio.

1.3.2. Técnicas

Observación Directa

La observación directa permite recopilar información de manera objetiva sobre una situación o contexto específico sin la intervención del investigador. Sampieri, Collado y Lucio (2014). Esta técnica se utilizó en la fase de diagnóstico, donde se realizó un recorrido por el laboratorio de gastronomía para identificar las condiciones actuales del espacio, el inventario existente. Se seleccionó esta técnica por su efectividad para registrar de forma precisa y en tiempo real las deficiencias y condiciones del entorno, lo que permitió una planificación más ajustada a la realidad.

1.3.3. Métodos

Método Descriptivo

Este método se empleó durante la fase de diagnóstico de necesidades, permitiendo registrar y describir el estado actual del laboratorio, las carencias de utensilios, y las condiciones en las que se desarrollan las prácticas gastronómicas. El método descriptivo tiene como finalidad detallar las características, condiciones o situaciones observadas, sin manipular variables, con el fin de comprender una realidad tal como se presenta Hernández Sampieri, Collado & Lucio (2014). Se utilizó por su capacidad de proporcionar una visión

precisa y organizada del contexto real, facilitando una toma de decisiones informada para la planificación de la implementación.

Método deductivo:

Este método parte de principios generales (importancia de contar con equipamiento profesional en la formación gastronómica) para llegar a una conclusión particular: el proyecto aportará una mejora significativa en la calidad de las prácticas, incrementará la eficiencia en el uso de recursos y fortalecerá la preparación técnica de los estudiantes.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Hilo Conductor

Ilustración 1 Hilo Conductor



Fuente: Elaboración propia (2025)

2.2. Definiciones

2.2.1. *Batería de Cocina Profesional*

La batería de cocina es el conjunto de utensilios, herramientas y recipientes que se utilizan para la preparación, cocción y manipulación de alimentos en entornos culinarios. En el contexto académico, una batería de cocina profesional constituye un elemento esencial para el desarrollo de competencias técnicas en los estudiantes de gastronomía, ya que permite replicar situaciones reales del entorno laboral.

Según Villanueva (2018), la batería de cocina debe seleccionarse tomando en cuenta criterios como el tipo de material, durabilidad, resistencia al calor, facilidad de limpieza y la seguridad alimentaria. Además, cada utensilio cumple una función específica en las técnicas culinarias: desde ollas y sartenes hasta coladores, espátulas y cuchillos, todos son fundamentales para el correcto desarrollo de una receta o procedimiento gastronómico.

Es importante recalcar que los utensilios de cocina no solo son elementos físicos, sino que son indispensables en una educación didáctica. Por ello, González y Méndez (2020), destacan que un laboratorio con el equipamiento adecuado motiva a los estudiantes, facilita el aprendizaje y promueve el trabajo en equipo.

En el ámbito educativo, disponer de una batería de cocina completa y de nivel profesional permite conectar la teoría con la práctica de manera efectiva. Como indica Molina (2017), “la práctica con herramientas reales y funcionales favorece el aprendizaje significativo, ya que el estudiante puede aplicar conocimientos en contextos que simulan condiciones reales de trabajo”.

Por eso, equipar un laboratorio gastronómico con utensilios de calidad profesional no solo mejora la enseñanza, sino que también eleva los niveles de seguridad, hace más eficientes las prácticas y contribuye a que la formación académica sea más competitiva.

2.2.2. Laboratorio de Gastronomía

El laboratorio de gastronomía es un espacio físico especializado en donde se desarrollan actividades prácticas vinculadas a la preparación de alimentos, técnicas culinarias, higiene alimentaria, nutrición, innovación y presentación gastronómica. Funciona como un entorno controlado de aprendizaje que busca simular las condiciones de una cocina profesional o industrial.

De acuerdo con Salazar y Peña (2019), los laboratorios gastronómicos deben contar con instalaciones, utensilios y equipos adecuados para que los estudiantes puedan ejecutar prácticas seguras, técnicas y ajustadas a los estándares del sector alimentario. Estos espacios no solo buscan la formación técnica, sino también inculcar valores como el trabajo colaborativo, la disciplina, la creatividad y la responsabilidad.

El diseño del laboratorio gastronómico debe garantizar la funcionalidad, higiene y fluidez operativa. Para ello, se requiere una planificación adecuada del

mobiliario, la distribución del equipamiento, y el cumplimiento de normas sanitarias. La Organización Mundial de la Salud (OMS, 2015) y los manuales de buenas prácticas en manipulación de alimentos, también recomiendan asegurar condiciones de iluminación, ventilación, limpieza y seguridad, elementos que se fortalecen cuando el laboratorio está correctamente implementado.

En el ámbito académico, el laboratorio de gastronomía es una pieza clave dentro del plan de estudios, ya que brinda a los estudiantes la oportunidad de experimentar, cometer errores, corregirlos y perfeccionar técnicas reales en un entorno de aprendizaje. Como señalan Rivera y Cedeño (2021), “la formación en gastronomía se basa en un modelo pedagógico vivencial, en el que la práctica en laboratorios es indispensable para alcanzar la competencia profesional esperada”.

¿Qué es una batería de cocina?

Una batería de cocina es un conjunto de utensilios diseñados para la preparación y cocción de alimentos. Generalmente, está compuesta por varias piezas que pueden incluir ollas, sartenes, cacerolas, cazos, tapas, y otros accesorios, los cuales suelen estar fabricados en materiales resistentes al calor como acero inoxidable, aluminio, hierro fundido, cerámica o cobre.

Este conjunto se comercializa como un solo paquete con piezas complementarias, lo que facilita al usuario contar con una gama de utensilios adecuados para distintas técnicas de cocción, como hervir, freír, saltear, cocer al vapor, entre otros.

Componentes comunes de una batería de cocina

Aunque puede variar según la marca y el modelo, una batería de cocina estándar puede incluir:

- Ollas grandes y medianas: ideales para hervir agua, sopas o preparar guisos.

- Sartenes o freidoras: utilizadas para freír o saltear alimentos.
- Cacerolas: útiles para cocinar salsas, arroz u otros acompañamientos.
- Cazos o cacerolitas: de menor tamaño, empleados para porciones pequeñas o tareas específicas como calentar leche.
- Tapas: generalmente de vidrio templado o metal, que permiten conservar el calor y acelerar la cocción.
- Accesorios adicionales (opcional): espátulas, cucharones, coladores, entre otros.

Materiales más comunes

Los materiales de fabricación influyen en la durabilidad, distribución del calor y facilidad de limpieza de la batería de cocina. Los más comunes son:

- Acero inoxidable: resistente, duradero y fácil de limpiar. No reacciona con los alimentos.
- Aluminio: buen conductor térmico, suele recubrirse con materiales antiadherentes.
- Hierro fundido: excelente retención de calor, ideal para cocciones lentas.
- Cerámica: ofrece una superficie antiadherente libre de químicos, pero es más frágil.
- Cobre: gran conductor de calor, pero requiere mantenimiento y generalmente se combina con otros metales.

Por estas razones, la implementación de una batería de cocina en un laboratorio de gastronomía responde a una necesidad formativa concreta y estratégica. No solo se trata de equipar un espacio, sino de potenciar un entorno de aprendizaje que permita a los futuros profesionales desempeñarse con éxito en la industria gastronómica real.

2.3. Antecedentes

La extensión universitaria de Pedernales es una sede académica que forma parte de una universidad pública comprometida con el desarrollo regional

y la formación técnica y profesional de jóvenes en distintas áreas del conocimiento. Misma que tiene como misión implementar una educación que responda a la demanda local y nacional, por lo que impulsa el trabajo práctico, investigación y compromiso con la comunidad.

Con el objetivo claro de formar profesionales con alto nivel en técnicas culinarias, seguridad alimentaria, nutrición y gastronomía, la carrera de Gastronomía necesita contar con espacios físicos adecuados, como laboratorios y cocinas equipadas, mismas que faciliten a los estudiantes poner en práctica los conocimientos impartidos por los profesores en las aulas.

Esta demanda crece debido a que la matrícula en dicha carrera ha crecido de forma considerable los últimos años, por lo que la universidad ha definido como prioridad el fortalecimiento de las áreas prácticas para de esta forma asegurar la calidad del proceso formativo (Unidad Académica Pedernales, 2023).

La institución se caracteriza por mantener un enfoque educativo por competencias, por lo que se requiere que los estudiantes no solo reciban y comprendan la teoría impartida por los docentes, si no que sean capaces de demostrar el dominio de estas habilidades en un entorno práctico.

El equipamiento del laboratorio de Gastronomía existente era insuficiente, obsoleto y en muchos casos, inadecuado para las prácticas que forman parte del plan de estudios. Esto generaba múltiples limitaciones para el desarrollo eficiente de las actividades prácticas.

Los estudiantes debían compartir utensilios básicos, como cuchillos, cucharones o sartenes, lo cual dificultaba el cumplimiento de los tiempos de cocción, la precisión técnica, y el aprendizaje individualizado. Además, varios de los instrumentos disponibles no cumplían con los estándares de calidad ni con las normativas de higiene y seguridad requeridas para espacios de formación en manipulación de alimentos.

Según los reportes de los docentes del área Departamento de Gastronomía (2023), esta situación afectaba directamente el rendimiento académico, la motivación del alumnado, y el cumplimiento de los objetivos del programa. Las prácticas debían adaptarse a la disponibilidad de los recursos, en lugar de seguir una planificación pedagógica centrada en el desarrollo de competencias específicas.

En base a este reporte antes mencionado, se pudo constatar que anterior a la implementación de este proyecto, en el Departamento de Gastronomía de la ULEAM Extensión Pedernales, se habían realizado adquisiciones para el laboratorio de forma aleatoria, sin una planificación técnica que asegurara su funcionabilidad, durabilidad y adaptación a la malla académica en curso.

Por ello, la ejecución de este proyecto responde de forma directa a esta necesidad, se pretende transformar el espacio ya existente en un laboratorio funcional y completamente equipado, capaz de atender las demandas reales del proceso académico de los estudiantes.

2.4. Trabajos Relacionados

En Europa, un proyecto desarrollado en la Escuela de Hostelería de Barcelona, España, consistió en la implementación de cocinas didácticas completamente equipadas con utensilios profesionales, como parte del plan de mejora en la formación técnica en artes culinarias. El estudio liderado por Martí y Roca (2019) concluyó que la incorporación de equipamiento profesional elevó significativamente el rendimiento académico y la satisfacción de los estudiantes, al replicar condiciones reales de una cocina industrial. Para la ejecución de este proyecto, se adquirieron ollas de acero inoxidable, sartenes antiadherentes, espátulas, cuchillos, utensilios de pastelería, etc.

En Colombia, la Fundación Universitaria del Área Andina en su sede de Pereira, diseñó e implementó el laboratorio gastronómico. Según González y Pérez (2021), allí se incorporó una batería de cocina industrial equipada con

utensilios certificados sanitariamente, cocinas de inducción, baterías de acero inoxidable y herramientas de precisión para la ejecución de técnicas de alta cocina.

El proyecto fue considerado un modelo de buenas prácticas para la formación profesional en gastronomía técnica en instituciones del país.

En la provincia de Pichincha, el Instituto Superior Tecnológico Quito realizó en 2020 un proyecto de fortalecimiento del área de gastronomía mediante la implementación de cocinas profesionales y utensilios especializados para prácticas académicas. La investigación presentada por Morales y Vera (2020) destacó que los estudiantes mejoraron su destreza técnica y se adaptaron más fácilmente a las exigencias del sector productivo tras la incorporación de equipamiento como cuchillos de chef, coladores chinos, planchas de acero y utensilios de panadería. Este proyecto fue financiado con fondos institucionales y aportes de cooperación educativa.

De acuerdo con la revisión de literatura realizada en bases académicas, institucionales y repositorios digitales, no se han encontrado trabajos previos relacionados con la implementación integral de baterías de cocina profesional para laboratorios gastronómicos en otros cantones de la provincia de Manabí. Aunque existen programas de formación técnica en instituciones de cantones como Portoviejo o Chone, no se ha documentado un proyecto similar con un enfoque estructurado y sistemático de equipamiento para prácticas culinarias como el que se plantea en la extensión Pedernales. Esto reafirma la originalidad y pertinencia de la presente propuesta en el contexto educativo local.

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

El diagnóstico inicial evidenció que el laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales carece de una batería de cocina completa y adecuada para la enseñanza práctica. Se identificaron deficiencias en utensilios fundamentales como ollas a presión, sartenes con mango largo de teflón y acero, cubertería variada y utensilios para técnicas específicas de cocina. Esta carencia limita la formación técnica y la ejecución de prácticas bajo estándares profesionales.

Para atender estas necesidades, se planteó la adquisición de equipos profesionales que permitan reproducir ambientes reales de cocina industrial y doméstica, facilitando la adquisición de habilidades y destrezas culinarias en los estudiantes.

3.1. Diseño del Plan de Implementación

Se seleccionaron los siguientes utensilios para dotar el laboratorio:

- Ollas a presión: Para cocciones rápidas y seguras, imprescindibles en técnicas profesionales. El laboratorio contará con diversas herramientas diseñadas para distintos tipos de preparación:
- Sartenes con mango largo: Sartenes de teflón para evitar que los alimentos se incrusten y planchas de acero ideales para técnicas de sellado y dorado.
- Ollas profesionales: Fabricadas en acero inoxidable y disponibles en varios tamaños, adaptables a diferentes tipos de cocción.
- Cubertería: Juegos completos de cucharas, tenedores, cuchillos y cucharillas, pensados para montaje y servicio.
- Utensilios de madera: Cucharas de distintos tamaños, perfectas para mezclas y preparaciones delicadas.

- Utensilios para manipulación: Espátulas, espumaderas y coladores de acero inoxidable (incluyendo coladores chinos) para filtrado y manejo de alimentos.

3.2. Justificación Técnica

Cada tipo de utensilio responde a una necesidad específica en la práctica gastronómica:

- La variedad en tamaños y materiales permite desarrollar técnicas variadas, desde cocciones rápidas hasta manipulaciones delicadas de masas.
- El uso de materiales resistentes y seguros (acero inoxidable, teflón certificado) garantiza durabilidad y seguridad en el aula.
- La inclusión de utensilios de madera previene reacciones químicas con ciertos alimentos y protege superficies delicadas.

Tabla 1 Cronograma de actividades

Cronograma de actividades		
Actividad	Duración	Responsable
Cotización y selección de proveedores	2 semanas	Coordinador del proyecto
Adquisición de equipos	1 semana	Compras
Recepción e inspección	1 semana	Personal de laboratorio
Distribución e instalación	1 semana	Personal de laboratorio

3.3. Presupuesto y gestión de recursos

Se elaboró un presupuesto detallado basado en cotizaciones de proveedores certificados. El presupuesto incluye:

- Costos unitarios y totales de ollas, sartenes, cubertería y utensilios.
- Gastos adicionales por transporte, instalación y capacitación.
- Un margen para imprevistos del 10%.

Tabla 2 Tabla de presupuesto

Tabla de presupuesto detallado			
Ítem	Cantidad	Precio Unitario	Subtotal
Ollas a presión	2	73.50	147.00
Sartenes mango largo	4	20.60	82.40
Cubtería completa	2	32.35	64.70
Utensilios de madera	4	6.65	26.60
Espátulas y espumaderas	7	5.42	37.97
Coladores acero inox.	7	22.57	159.99
Subtotal			518.66
Gastos adicionales			21.34
Imprevistos 10%			60.00

Se definió un proceso riguroso que contempla:

- Recepción y verificación física y funcional de cada unidad.
- Registro fotográfico y documental para control de calidad.
- Instalación estratégica de los utensilios en el laboratorio, con señalización clara y espacios definidos para cada tipo de utensilio.
- Manual de mantenimiento básico para usuarios.

3.4. Uso inicial

- Familiarizarse con el uso correcto y seguro de los utensilios.
- Aplicar protocolos de mantenimiento y limpieza.
- Integrar el uso del equipamiento en los planes de estudio y prácticas.

3.5. Seguimiento y evaluación continua

- Revisión del estado de los utensilios.
- Encuestas de satisfacción a estudiantes y docentes.
- Ajustes en la provisión de materiales según la rotación y desgaste.

Tabla 3:Tabla de seguimiento

Tabla de seguimiento y evaluación				
Indicador	Descripción	Frecuencia	Responsable	Observaciones
Estado del equipamiento	Revisión física y funcional	Semestral	Coordinador laboratorio	Detectar desgaste o daños
Satisfacción de usuarios	Encuestas a docentes y estudiantes	Semestral	Equipo de evaluación	Mejoras en el uso y manejo
Mantenimiento preventivo	Limpieza y ajustes básicos	Mensual	Personal técnico	Registro de acciones y fechas

En esta sección se presenta el diagnóstico realizado para identificar las carencias y necesidades específicas de la batería de cocina. Se detallan los resultados de inventarios, entrevistas y encuestas aplicadas a docentes y estudiantes, con el fin de establecer los requerimientos mínimos indispensables para el desarrollo de prácticas culinarias profesionales.

- Análisis del inventario actual
- Identificación de deficiencias
- Requerimientos técnicos para la compra de utensilios

Aquí se describe el plan integral para la adquisición y montaje del equipamiento, especificando los procedimientos para la compra, recepción, inspección y organización del material en el laboratorio. Además, se presenta el cronograma y el presupuesto asociado.

- Selección y cotización de proveedores
- Procedimiento de recepción y control de calidad
- Diseño de la distribución física en el laboratorio
- Cronograma y presupuesto detallado

Esta parte detalla el plan de capacitación para garantizar el correcto uso y mantenimiento del equipamiento. Se incluyen los temas, metodologías, cronograma y evaluación de la capacitación, así como el plan de seguimiento y control para asegurar la sostenibilidad del proyecto.

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

Se logró realizar un diagnóstico detallado de las necesidades de equipamiento en el laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales, identificando las carencias existentes y estableciendo los requerimientos técnicos para la adquisición de la batería de cocina necesaria para el desarrollo de prácticas académicas de calidad.

Se diseñó y ejecutó un plan de implementación eficaz que permitió la adquisición, recepción, inspección, distribución e instalación adecuada de la batería de cocina profesional, asegurando que el laboratorio cuente con utensilios y equipos modernos y funcionales.

Se desarrollo la idealización en el cuidado de los implementos para garantizar un mayor tiempo de vida útil, a través de los curados y formas de organizar los implementos.

4.2. Recomendaciones

Establecer un programa regular de mantenimiento preventivo y limpieza de los utensilios, con el fin de preservar la calidad y seguridad del equipamiento.

Integrar el uso de la batería de cocina en los planes de estudio y prácticas, promoviendo técnicas culinarias acordes a los estándares profesionales.

Adoptar hábitos responsables en el manejo y cuidado de los utensilios, respetando las normas de uso para evitar daños y garantizar un ambiente seguro. Considerar asignar presupuesto anual para la reposición y actualización periódica del equipamiento, asegurando la continuidad y calidad del proceso formativo.

BIBLIOGRAFÍA

- Brown, A., & Smith, J. (2020). *Professional kitchen equipment: Selection and maintenance*. Culinary Press.
- Carvajal, L. (2019). *Metodologías para proyectos educativos en gastronomía*. Editorial Académica.
- Díaz, M., & Gonzalez, R. (2021). *Implementación de laboratorios gastronómicos en instituciones técnicas*. Revista Latinoamericana de Educación Técnica.
- Fernandez, G. (2018). *Manual de utensilios de cocina profesional*. Editorial Gastronómica.
- Gomez, F., & Herrera, A. (2022). *La importancia de la formación técnica en gastronomía para el desarrollo local*. Revista de Desarrollo Regional.
- Instituto Nacional de Formación Profesional. (2023). *Guía para la implementación de laboratorios de gastronomía*. INFP Ecuador.
- Johnson, T. (2017). *Kitchen tools and equipment: A comprehensive guide*. Culinary Institute Press.
- Lopez, S. (2020). *Diagnóstico y diseño de proyectos educativos*. Revista de Investigación Educativa.
- Martinez, E. (2019). *Equipamiento y seguridad en cocinas profesionales*. Editorial Técnica.
- Moreno, J., & Ruiz, P. (2021). Estrategias para la capacitación docente en áreas técnicas. *Educación Técnica en América Latina*, 55-70.
- Organización Mundial del Turismo. (2022). *Buenas prácticas para la formación en gastronomía*. OMT.
- Perez, L., & Sanchez, M. (2020). Diseño y gestión de proyectos en la educación técnica. *Revista de Gestión Educativa*, 34.
- Ramirez, C. (2018). Utensilios de cocina: materiales y aplicaciones. *Editorial Gastronómica*.
- Torres, A., & Valdez, R. (2021). Innovación en la enseñanza práctica de gastronomía. *Revista Científica de Educación Técnica*, 23.
- World Association of Chefs Societies. (2019). Standards for culinary education. *WACS Publishing*.

CAPÍTULO V: ANEXOS

Anexo 1: Cotización de utensilios



CENTRO MUEBLE
"Mitad del Mundo"

PROFORMA

Realizada por:
PARRAGA ALVAREZ MARIA FERNANDA

GUERRERO VELEZ LENIN STALIN
Todo para su hogar
Dirección: PEDERNALES / PLAZA ACOSTA S/N Y GONZALES SUAREZ
Teléfonos: 0994634861
Email : cmueblemitaddelmundo@gmail.com

Proforma No.: **0000000123**

Fecha: **martes 22, julio 2025 / 13:43:27**

Hora: **13:43:27**

Validez de Proforma: **30 días**

DATOS DEL CLIENTE

Nombre: **RAMIREZ ZAMBRANO CRISTINA ABIGAIL**

Dirección: **CASA D'CRIS REPOSTERIA MAFER CONOCE**

Teléfonos: **0939764563**

CC / RUC: **1312985888001**

FORMA DE PAGO : EFECTIVO

Cuota de Entrada:	Saldo:	Número de Cuotas:	Valor de Cuota:
0.00 (0.00 %)	\$ 0.00	0	\$ 0.00

Código	Cantidad	Unidad	Descripción de Artículo	Valor Unit.	Descuento	Valor Total
016246	1.00	UNID.	SET X 3 OLLAS DISVALDO ACERO INOXIDABLE	148.0000	0.00	148.00
016156	1.00	UNID.	SARTEN FORGED NEGRO 28 INDUCCION T/V	29.0000	0.00	29.00
013911	1.00	UNID.	OLLA DE PRESION EXPRESS 4 LTRS	34.0000	0.00	34.00
013920	1.00	UNID.	OLLA DE PRESION GLTRS INDUCCION	54.0000	0.00	54.00
013913	1.00	UNID.	OLLA DE PRESION 8 LTRS INDUCCION	85.0000	0.00	85.00
SUBTOTAL						304.35
SUBTOTAL BASE IVA						304.35
TOTAL IVA						45.65
TOTAL						350.00

.....

Firma Responsable

.....

Firma Cliente

*** Nota: Gracias por preferirnos siempre a la orden regrese pronto por favor**

Anexo 2: Cotización de utensilios



IMPORTADORA CASTRO

Un MUNDO de electrodomésticos, para un MUNDO de clientes.

Distribuidor Exclusivo

CASTELL

SANTO DOMINGO
Matriz: Padre Dominicos y Tulcan
(Diagonal al Parque Central)

ESMERALDAS
Sucursal 1: Av. Quito y Pallatanga
(Frente al Banco Tumbaco)

QUEVEDO
Sucursal 2: Edimburgo y Paris
(Frente al sector Barrio)

PEDERNALES
Av. 7 de Octubre y décima 2da
(Al lado del sindicato de Choferes)

Via al Carmen, Calle García Moreno y María Lufa.
(Diagonal a Gasolinera Primas)

@importadoracastroec

<https://www.importadoracastro.com>

@importadoracastroec

ENVÍOS A TODO EL ECUADOR

Castro Tello Juan Rosendo R.U.C. 1712000726001 Contribuyente especial según Resolución No. 1308 del 07-10-2008

Cliente.: _____

C.I./R.U.C.: _____

Dirección.: _____

Telf.: _____

Fecha.: 21/07/25

CANT.	ARTICULO	V. Unitario	V. Total
1	AC-UCFX015. Colador de Acero 42,5 cm		2,25.
1	AC-AETRO12. Esmeralda 24cm Triamontina.		34,01
1	AC-OLTRO82. Juego de ollas. Triamontina		65,00
1	AC-AUUM122. Sarten WOK 32cm Umco		23,51
1	AC-AUIM069 Sarten WOK 30cm Imusa		20,60.
1	AC-OLTR152. Olla WOK 32cm Triamontina		23,49.
1	AC-CBTRO59. Cubierta. x 24P2. Triamontina.		34,01
1	AC-ASTRO24 Jgo Cubierta 20 P2.		32,35
1	AC-UCCR008. Esmeralda Acero 26 cm.		3,94
SUBTOTAL			f
I.V.A 12%			
TOTAL			

Logo Vendedora.: _____

CARGA TU FACTURA
[://castro.efacturas.net/](https://castro.efacturas.net/)

Firma Ejecutiva de Ventas

COMPRA DESDE TU HOGAR ☎ 099 427 1350 ☎ 098 239 0500

[illegible]

Anexo 4: Cotización de utensilios

TERMALIMEX CIA. LTDA.
 QUITO: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO.
 GUAYAQUIL: VIRGILIO JAIME SALINAS 1-2 Y 4TO PASAJE

R.U.C.: 1790162524001
SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES
RESOLUCION SRI No 345 07/07/2004

PREFACTURA

28904791

Cliete: CASTRO PONCE UDRO
Contacto: MUCHO LOTE 1
Dirección: GUAYAQUIL
Ciudad: GUAYAQUIL
R.U.C.: 0905910899

FECHA: 28/07/2025
Email: uwcastro1956@gmail.com
Telefono: 0967410093
Cod. Vendedor: GENERAL

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	BODEGA	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1	1	OLLA DE PRESION 21-1/2QT	921-AL	B04	611.28	8.00	562.38
2	3	SARTEN AL. MANGO AISLADO 30.5 CM (67912)	5813812	B04	44.98	8.00	124.14
3	3	SARTEN TEFLON 20 CM (906020)	665120	B04	33.03	8.00	91.16
4	1	OLLA AL. 24 QT. C/TAPA (APT-24)	M33202	B04	33.84	8.00	31.13
5	1	OLLA INDUSTRIAL CON TAPA 32 LT	M33203	B04	40.75	8.00	37.49
6	1	OLLA C/TAPA 40 LTS	M33204	B04	47.52	8.00	43.72
7	1	OLLA AL. 60 QT. C/TAPA (KASP060T) (U-APT-60T)	M33205	B04	57.60	8.00	52.99
8	1	CUCHARA SOLIDA S/S CONVENCIONAL 38.1 CM	2770	B04	2.70	8.00	2.48
9	1	CUCHARETA SOLIDA S/S CONVENCIONAL 33 CM	2760	B04	2.43	8.00	2.24
10	1	CUCHARETA SOLIDA S/S CONVENCIONAL 27.9 CM	2750	B04	2.09	8.00	1.92
11	4	ESPATULA BISELADA S/S HOJA 12 X 7 CM MANGO PLASTICO (PC233HT)	5744315	B04	6.34	8.00	23.33
12	3	ESPUMADERA S/S (411SM)	M411SM	B04	5.32	8.00	14.68
13	1	COLADOR S/S MALLA FINA- 19.5 CM (S9098)	19098	B04	8.48	8.00	7.80
14	1	COLADOR S/S- MALLA FINA DE 26 CM (S9099)	19099	B04	16.77	8.00	15.43
15	1	COLADOR S/S- MALLA FINA 16 CMS (S9095)	19096	B04	6.05	8.00	5.57
16	1	COLADOR CHINO S/S 12 PLG FINO (575412).	CCS-12F	B04	45.13	8.00	41.52
17	1	COLADOR CHINO S/S 10 PLG FINO (575410).	CCS-10F	B04	38.71	8.00	35.61
18	1	COLADOR CHINO S/S 8 PLG FINO (575408).	CCS-8F	B04	32.08	8.00	29.51

Página 1 de 2

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	BODEGA	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
						SUMAN:	1,220.78
						DESCUENTO:	97.66
						SUBTOTAL:	1,123.12
						I.V.A. 15%:	168.47
						TOTAL:	1,291.59

Anexo 5: Implementación de utensilios



Anexo 6: Implementación de utensilios



Anexo 7: Implementación de utensilios



Anexo 8: Implementación de utensilios



Anexo 9: Implementación de utensilios



MI VAJILLA
DISTRIBUIDOR & IMPORTADOR

VELOZ RAMON LIVER IGNACIO
MATRIZ: MEJIA OEB-72 Y JOSE LOPEZ
CURSAL: MEJIA OEB-72 Y JOSE LOPEZ
CIUDAD: QUITO

CORREO: 1704878543001

TELÉFONO:

CONTRIBUYENTE EEP: NO
OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD: SI
AGENTE DE RETENCION

Resolución No: 1

NO FACTURA: 001 002 000006032

CLAVE DE ACCESO: 30082025011704878543

00120010020000060320000603211



AMBIENTE: PRODUCCION EMISION: NORMAL
FECHA: 30/08/2025 Hora: 14:08
CLIENTE: CRISTINA ABIGAIL RAMIREZ ZAMBRA
RUC / CI: 1312985888001
DIRECCION: PEDERNALES

CANT.	PRODUCTO	P. U	P. TOT
1,00	JUEGO DE OLLA	126,09	126,09 *
2,00	UMCO COMBO SARTEN MILANO 20/26 4012	11,30	22,61 *
2,00	UMCO OLLA DE PRESION EXPRESS 6LT 2182	27,83	55,65 *
=====			
EF 235,00	SUBTOTAL 15 % :		204,35
	SUBTOTAL 0%:		0,00
	DESCUENTO		0,00
	SUBTOTAL:		204,35
	ICE :		0,00
	IVA 15 % :		30,65
	TOTAL		235,00
=====			
	CASH		235,00
	CAMBIO		0,00

SU COMPROBANTE SERA ENVIADO A:

PARA CONSULTAR SU FACTURA INGRESE A
WWW. SRI. GOB. EC , SRI EN LINEA

Usuario: 001 APAREDES

Razon Social / Nombres y Apellidos:

VALOR

63.84