



Propuesta de diseño curricular prescriptivo e intermedio del plan curricular, para la formación profesional técnica en el sector de barismo y chocolatería en el Instituto Tecnológico Internacional, del Distrito Metropolitano Quito, año 2020.

Uquillas Manotoa, Paola Elizabeth

Vicerrectorado de Investigación Innovación y Transferencia de Tecnología

Centro de Postgrados

Maestría en Docencia Universitaria

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de

Magíster en Docencia Universitaria

Dr. Mendosa Moreira Francisco Samuel

1 de septiembre del 2021



Document Information

Analyzed document	Propuesta de diseño curricular prescriptivo e intermedio del plan curricular.docx (D90649436)
Submitted	12/28/2020 4:38:00 AM
Submitted by	
Submitter email	lunapaito29@gmail.com
Similarity	1%
Analysis address	samuel.mendoza.ulearn@analysis.arkund.com

Sources included in the report

SA	PROYECTO DE TECNOLOGIA UNIVERSITARIA ADMINISTRACIÓN.docx Document PROYECTO DE TECNOLOGIA UNIVERSITARIA ADMINISTRACIÓN.docx (D54966024)	 4
-----------	--	---





VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA DE
TECNOLOGÍA

CENTRO DE POSGRADOS

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, **“Propuesta de diseño curricular prescriptivo e intermedio del plan curricular, para la formación profesional técnica en el sector de barismo y chocolatería en el Instituto Tecnológico Internacional, del Distrito Metropolitano Quito, año 2020”** fue realizado por la señorita **Uquillas Manotoa, Paola Elizabeth** el mismo que ha sido revisado y analizado en su totalidad, por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustente públicamente.



Firmado digitalmente por:
FRANCISCO SAMUEL
MENDOSA MOREIRA

Sangolquí, 9 de febrero del 2021

Firma:

.....
Mendoza Moreira, Francisco Samuel

Director

C.C.: 131173056-6.....



VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA DE
TECNOLOGÍA

CENTRO DE POSGRADOS

RESPONSABILIDAD DE AUTORÍA

Yo **Uquillas Manotoa, Paola Elizabeth** con cédula de ciudadanía N° 1721120531 declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **Propuesta de diseño curricular prescriptivo e intermedio del plan curricular, para la formación profesional técnica en el sector de barismo y chocolatería en el Instituto Tecnológico Internacional, del Distrito Metropolitano Quito, año 2020** es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Sangolquí, 1 de septiembre del 2021

Firma

Uquillas Manotoa, Paola Elizabeth

C.C: 1721120531



VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y
TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

CENTRO DE POSGRADOS

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Yo **Uquillas Manotoa, Paola Elizabeth**, con cédula de ciudadanía n° 1721120531 autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **Propuesta de diseño curricular prescriptivo e intermedio del plan curricular, para la formación profesional técnica en el sector de barismo y chocolatería en el Instituto Tecnológico Internacional, del Distrito Metropolitano Quito, año 2020** en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

Sangolquí, 1 de septiembre 2021

Firma

Uquillas Manotoa, Paola Elizabeth

C.C: 1721120531

DEDICATORIA

A mi amada familia, cómplice de mi perseverancia y esfuerzo, quien me ha motivado a superarme cada día, y me apoyado en todo momento.

A todos quienes somos partícipes del área de gastronomía.

A todos los profesionales, que en un futuro, se beneficiarán de la carrera de barismo y chocolatería en Ecuador.

Agradecimiento

A Dios por brindarme la oportunidad de culminar una meta más.

A mi querido abuelito, que está en su descanso eterno, gracias por sus sabias recomendaciones y su apoyo.

A mi querida Universidad de las Fuerzas Armadas, ESPE, la cual me acogió y preparó académicamente.

A mi Director, por su guía, apoyo y conocimientos, a Mónica Cerda, coordinadora de la maestría, por su infinita paciencia, colaboración y preocupación.

A todas las personas y empresas que directa e indirectamente contribuyeron al desarrollo de la presente investigación.

A mis queridos colegas - compañeros de maestría, por todos los momentos compartidos en esta gran experiencia vivida.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Dedicatoria	6
Índice de contenidos	8
Índice de tablas	15
Índice de ilustraciones.....	17
Resumen.....	18
Abstract.....	19
Capítulo I.....	19
Planteamiento de la investigación	20
Planteamiento del problema de Investigación.....	20
Formulación del problema a resolver.....	23
Preguntas de Investigación.....	23
Objetivos	23
Objetivo General.....	23
Objetivos Específicos.	24
Justificación e importancia	24
Antecedentes de la Investigación.	27
Capítulo II.....	28
Marco teórico	28

Currículo.....	28
Definición.....	28
Currículo prescriptivo.....	28
Elementos.....	29
Currículo intermedio.....	31
Componentes.....	32
Plan curricular.....	33
Sector del barismo y chocolatería.....	33
Barismo.....	33
Técnicas de barismo.....	33
Barista.....	33
Perfil del barista.....	34
Que es el café.....	35
Variedades de café ecuatoriano.....	35
Arábica.....	36
Robusta.....	36
Producción y exportación de café ecuatoriano.....	36
Proceso de obtención del café.....	36
Chocolatería.....	37
Perfil de chocolatero.....	37

	10
El cacao y su historia.....	37
Tipos de cacao cultivados en Ecuador.....	37
Denominación de origen.....	38
Producción y exportación del cacao ecuatoriano.	38
Proceso para obtener el chocolate.....	38
Bebidas a base de chocolate y /o cacao postres y bombones.....	39
Capítulo III.....	40
Marco Metodológico.....	40
Tipo de Investigación.....	40
Diseño de Investigación.....	40
Enfoque de la investigación.....	41
Campo de investigación.....	41
Población.....	42
Métodos de Investigación a ser aplicados.....	42
Técnicas de Investigación.....	43
Análisis Funcional.....	44
Entrevista en profundidad.....	44
Revisión documental.....	44
Instrumentos de Investigación.....	45
Cuestionario no estructurado.....	45

Recolección de datos.	45
Capítulo iv	46
Análisis e interpretación de resultados.....	46
Resultados de la aplicación del método DACUM	46
Resultados de la aplicación del método ETED.....	55
Ficha de identificación.....	55
Ficha de competencias.....	56
Ficha dinámica	57
Ficha de identificación	58
Ficha de competencias.....	59
Ficha dinámica	60
Competencias genéricas	61
<i>Adaptación y Flexibilidad ante los cambios</i>	61
<i>Autoaprendizaje</i>	62
<i>Autonomía y toma de decisiones</i>	64
<i>Comunicación oral</i>	66
<i>Delegación</i>	67
<i>Dirección y desarrollo de Personas</i>	68
<i>Disponibilidad</i>	70
<i>Establecimiento de Prioridades</i>	71

	12
<i>Establecimiento de relaciones interpersonales</i>	72
<i>Visión de negocio</i>	73
<i>Resistencia a la presión</i>	74
<i>Trabajo en equipo</i>	76
<i>Planificación y Organización</i>	78
<i>Orientación al cliente</i>	79
<i>Innovación y creatividad</i>	82
Currículo Prescriptivo.....	83
Objeto de estudio de la carrera <i>técnico en barismo y chocolatería</i>	83
Objetivo general de la carrera de técnico en barismo y chocolatería	83
Objetivos específicos de la carrera de técnico en barismo y chocolatería.....	83
Elementos orientadores	84
Currículo Intermedio.....	84
Función sustantiva: Docencia	84
Perfil de ingreso.	84
Requisitos de ingreso.....	84
Perfil de egreso.	84
Perfil profesional.....	92
Unidad de titulación.....	92
Requisitos de titulación.	92

Descripción de las opciones de la unidad de titulación.	92
Plan curricular	93
Metodología y ambientes de aprendizaje.....	93
Plan curricular de la carrera Técnico en barismo y chocolatería.....	95
Función sustantiva: Investigación	97
Objetivo del modelo.....	97
Niveles de investigación.....	97
Articulación de los proyectos de investigación formativa con las líneas de investigación.....	97
Asignaturas orientadas al componente de investigación.....	97
Resultados esperados.....	98
Función sustantiva: Vinculación con la sociedad.....	98
Componente de prácticas de servicio a la comunidad.	98
Situaciones, necesidades o problemas que interviene.	98
Líneas de intervención. Proyectos.	99
Impactos esperados.....	99
Organización y articulación con el currículo.	99
Modelo de prácticas preprofesionales de la carrera.	100
Cátedras que orienten las prácticas preprofesionales.	100
Objetivo y resultados de aprendizaje.	100

Escenarios de aprendizaje, modalidades y alianzas estratégicas.....	100
Protocolos de organización de las prácticas preprofesionales.....	102
Capítulo v	103
Conclusiones y recomendaciones.....	103
Conclusiones	103
Recomendaciones	106
Bibliografía	107
Anexos	116

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Fines de la Educación Superior</i>	29
Tabla 2 <i>Población para la recolección de información</i>	42
Tabla 3 <i>Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a Guillermo Báez</i>	47
Tabla 4 <i>Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a Ema Galletti</i>	48
Tabla 5 <i>Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a Vinicio Bastidas</i>	49
Tabla 6 <i>Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a María del Carmen Quinchiguango</i>	51
Tabla 7 <i>Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a David Lacho</i>	52
Tabla 8 <i>Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a Alejandro Pasquel</i>	54
Tabla 9 <i>Ficha de identificación, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED al Lic. Pedro Salcedo</i>	55
Tabla 10 <i>Ficha de competencias, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED al Lic. Pedro Salcedo</i>	56
Tabla 11 <i>Ficha de dinámica, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED al Lic. Pedro Salcedo</i>	57
Tabla 12 <i>Ficha de identificación, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED a Paúl Guachamín</i>	58

Tabla 13 <i>Ficha de competencias, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED a Paúl Guachamín.</i>	59
Tabla 14 <i>Ficha de dinámica, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED a Paúl Guachamín.</i>	60
Tabla 15 <i>Competencia genérica adaptación y flexibilidad ante los cambios</i>	61
Tabla 16 <i>Competencia genérica autoaprendizaje</i>	62
Tabla 17 <i>Competencia genérica autonomía y toma de decisiones</i>	64
Tabla 18 <i>Competencia genérica comunicación oral</i>	66
Tabla 19 <i>Competencia genérica delegación</i>	67
Tabla 20 <i>Competencia genérica dirección y desarrollo de personas</i>	68
Tabla 21 <i>Competencia genérica disponibilidad</i>	70
Tabla 22 <i>Competencia genérica establecimiento de prioridades</i>	71
Tabla 23 <i>Competencia genérica establecimiento de relaciones interpersonales</i>	72
Tabla 24 <i>Competencia genérica visión de negocio</i>	73
Tabla 25 <i>Competencia genérica resistencia a la presión</i>	74
Tabla 26 <i>Competencia genérica trabajo en equipo</i>	76
Tabla 27 <i>Competencia genérica planificación y organización</i>	78
Tabla 28 <i>Competencia genérica orientación al cliente</i>	79
Tabla 29 <i>Competencia genérica innovación y creatividad</i>	82
Tabla 30 <i>Matriz de consistencia y coherencia curricular</i>	88
Tabla 31 <i>Cuadro de modelo de las prácticas preprofesionales</i>	101

ÍNDICE DE FIGURA

Figura 1: <i>Malla Curricular</i>	96
---	----

RESUMEN

INTRODUCCIÓN: El presente trabajo de titulación hace referencia a una propuesta de diseño curricular prescriptivo e intermedio, de la carrera técnico en barismo y chocolatería, carrera que aún no se encuentra en vigencia en Ecuador. **MÉTODO:** Se procedió a utilizar la metodología DACUM y ETED, para el análisis funcional y sistemático de las competencias requeridas para el perfil de egreso y diseño del plan curricular. **RESULTADOS:** El trabajo determinó el objeto y los objetivos de la carrera, el perfil de egreso, perfil profesional, así como, la congruencia de la unidad de titulación, sus diferentes opciones de titulación y los cumplimientos que los estudiantes deben acatar para graduarse como técnicos en barismo y chocolatería; información básica para poder detallar y realizar las funciones sustantivas importantes como son investigación y vinculación con la sociedad, componentes que permiten poner en práctica los conocimientos adquiridos durante el transcurso de la carrera; por último se detalló y compiló la planificación curricular de la carrera. **DISCUSIÓN:** Siendo Ecuador uno de los principales productores primarios de chocolate y de café la plaza de trabajo de barista y chocolatero, está cubierta actualmente por baristas no titulados en Ecuador y en otros casos, por personas que solo cuentan con certificaciones de competencias por vías no formales de educación.

Palabras claves:

- **DISEÑO CURRICULAR**
- **CURRÍCULO PRESCRIPTIVO**
- **CURRÍCULO INTERMEDIO**
- **CARRERA TÉCNICO EN BARISMO Y CHOCOLATERÍA.**

ABSTRACT

INTRODUCTION: This degree work refers to a prescriptive and intermediate curricular design proposal for the technical career in barista and chocolate, a career that is not yet in force in Ecuador. **METHOD:** We proceeded to use the DACUM and ETED methodology for the functional and systematic analysis of the competencies required for the graduation profile and design of the curricular plan. **RESULTS:** The work determined the objective and objectives of the career, the graduation profile, professional profile, as well as the congruence of the degree unit, its different degree options and the requirements that students must comply with to graduate as technicians in barista and chocolate; basic information to be able to detail and carry out important substantive functions such as research and connection with society, components that allow putting into practice the knowledge acquired during the course of the career; Finally, the curricular planning of the career was detailed and compiled. **DISCUSSION:** Ecuador being one of the main primary producers of chocolate and coffee, the job position of barista and chocolatier is currently covered by baristas not qualified in Ecuador and in other cases, by people who only have certifications of competencies through non-qualified channels. formal education.

Keywords:

- **CURRICULAR DESIGN**
- **PRESCRIPTIVE CURRICULUM**
- **INTERMEDIATE CURRICULUM**
- **TECHNICAL CAREER IN BARISMO AND CHOCOLATERÍA.**

TRANSLATED BY: Mgt. Torres Homero

Registry number: 1005-15-86071963

**HOMERO
ANTONIO
TORRES
ZARRIA**

Firmado digitalmente
por HOMERO
ANTONIO TORRES
ZARRIA
Fecha: 2021.02.03
14:02:38 -05'00'

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN

1. Planteamiento del problema de Investigación

La oferta académica de Barismo y Chocolatería está disponible a nivel mundial en algunas universidades como, es el caso de la Universidad del Caribe, México que oferta Diplomado en Chocolatería; la Universidad Zamorano de Honduras ofrece educación sobre café, a nivel universitario, en alianza con la Fundación Ernesto Illy, institución italiana, que también oferta un Masterado en Economía y Ciencia del Café. La Universidad Latina de Costa Rica, oferta Barismo, al igual que en el LCI en Bogotá. El *Italian Culinary Institute for foreigners* con sede en Brasil, China e Italia oferta un curso en chocolatería por un costo de 5400 euros.

En Ecuador la certificación en Barismo la oferta la Universidad San Francisco de Quito, con un costo de \$ 1490 (dólares americanos), en Guayaquil se oferta un curso-taller en la empresa Escoffee con una duración de una mañana, La Escuela de los Chefs de Guayaquil en alianza con Café Gardella, empresa cafetera ubicada en Guayaquil y el centro de formación para Baristas Cafelogía, ubicado en Ambato, proponen un curso de 5 niveles de 32 horas en la Escuela de café, así como un curso aparte de Chocolatería en la Escuela de Chocolate, perteneciente a la Escuela de los Chefs; mientras que en Quito en el Instituto Superior Mariano Moreno se oferta un curso por tres días, con una certificación solo por asistencia.

En definitiva, la formación en el Barismo y Chocolatería solo está certificada por Institutos o Centros de Formación, sin que haya una estructura sólida, conjunta y

profesional, como una formación técnica en barismo y chocolatería, que abarque ambas áreas.

El café y el cacao son productos de similares características de estudio, transformación, comercialización, manejo; y también se puede realizar bebidas con base en el cacao, de esta manera se lograría que los profesionales en estas áreas puedan emprender en un negocio con la oferta de varios productos detallados anteriormente, así también, los profesionales del barismo y chocolatería, serían competentes, para desenvolverse en las dos áreas, sea por separado o de forma conjunta.

Según Miño y Ramírez (2016), el desconocimiento de los diversos sabores de café producidos a nivel nacional afecta la producción anual, disminuyendo así el consumo del café en su forma natural, destinándolo inevitablemente a exportarlo, lo que ocasiona un desaprovechamiento de los beneficios de nuestro café.

El cacao ecuatoriano es examinado a nivel universal, dada sus especiales características de aroma y color, las cuales son altamente consideradas en la elaboración de chocolates finos, cortezas y cubiertas (FLACSO-MIPRO, 2012).

Rodríguez y González (2012) sostienen que Ecuador es un país que cuenta con una tierra rica y un clima privilegiado, teniendo una gran capacidad de cultivo y producción del café y el cacao; sin embargo, el país no ha logrado un perfeccionamiento industrial en la rama de chocolates, disminuyendo así los ingresos y oportunidades del país; por ello, resulta fundamental que, al momento de la transformación de la materia prima del cacao y el café, se cuente con profesionales en

el barismo y chocolatería, que podría denominarse Barista chocolatero, que pueda preparar y/o elaborar productos de calidad. El barista es aquella persona profesional de la rama de servicio especializada en el café que crea y perfecciona ideas basadas en este.

El barista y el chocolatero deben contar con competencias laborales generales y específicas que les permitan desempeñarse de forma exitosa en su labor. Es indispensable poner en claro la definición de competencia, siendo esta el conjunto de habilidades, destrezas, formas de actuar y conocimientos adquiridos (González y Wageneer, 2003).

Una vez verificada la base de datos del Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador; y, el Reglamento de Armonización de la Nomenclatura de títulos, es evidente la inexistencia de carreras y programas que orienten la formación profesional de tercer nivel, especializada en áreas como el barismo y chocolatería en conjunto, originando el problema de investigación, para ello se plantea el diseño curricular prescriptivo e intermedio para la formación profesional técnica en barismo y chocolatería; así como los diferentes resultados de aprendizaje, los cuales resultan indispensables para la formación de profesionales de tercer nivel, que puedan transformar la materia prima de estas áreas de forma adecuada.

A nivel industrial, es importante recalcar que el barista y el chocolatero son los últimos eslabones de esta cadena de procesamiento y por lo tanto son los encargados de dar una imagen satisfactoria de dichos productos.

1.1. Formulación del problema a resolver.

¿Cuál es el fundamento para la propuesta de diseño curricular prescriptivo e intermedio del plan curricular, para la formación profesional técnica en el sector de barismo y chocolatería en el Instituto Tecnológico Internacional, del Distrito Metropolitano Quito, año 2020?

2. Preguntas de Investigación.

¿Cuáles son los elementos orientadores para considerar en el objeto de estudio y perfil de egreso para el currículo prescriptivo, para la formación profesional técnica en barismo y chocolatería?

¿Cuáles son los modelos para considerar para la formación profesional técnica en barismo y chocolatería?

¿Cuáles son los resultados de aprendizaje que se requieren plantear en el plan curricular, para la formación profesional técnica en barismo y chocolatería?

¿Cuáles son los componentes de investigación y vinculación a ser considerados en el plan curricular, para la formación profesional técnica en barismo y chocolatería?

3. Objetivos

3.1. Objetivo General.

Diseñar una propuesta de currículum prescriptivo e intermedio, para la formación profesional técnica en el sector de barismo y chocolatería en el Instituto Tecnológico Internacional ITI, del Distrito Metropolitano Quito, año 2020.

3.2. Objetivos Específicos.

Determinar los elementos orientadores a ser considerados en el objeto de estudio y perfil de egreso, para el currículo prescriptivo para la formación profesional técnica en barismo y chocolatería.

Identificar los resultados de aprendizaje que se requieren plantear en el plan curricular para la formación profesional técnica en barismo y chocolatería.

Organizar los modelos de formación profesional técnica que se considerarán para la educación de técnicos en barismo y chocolatería

Establecer los componentes de investigación y vinculación que serán considerados en el plan curricular, para la formación profesional técnica en barismo y chocolatería.

4. Justificación e importancia

El café es considerado el segundo fruto con más valor comercial después del petróleo ya que su consumo es intensivo, es una de las materias primas más trascendentales en la economía a nivel mundial, tanto así que para algunos países esto representa el mayor ingreso que tiene (Asociación Bancaria de Guatemala, 2012).

La producción del café brinda un gran valor económico y social puesto que ofrece un importe valioso a la economía del país, haciendo necesario que los autores involucrados promuevan estímulos al sector, fomentando la competitividad y el crecimiento económico (Vichi, 2015).

Ecuador posee una gran capacidad cafetera y una variedad de climas lo que brinda una gran cantidad de sabores de café según la región, produciendo y

exportando todas las variedades, siendo pocos los que se explota para incrementar las ganancias en el país (Instituto de Promoción de exportaciones e inversiones, 2013).

El Ecuador tiene la gran capacidad de producir y exportar dos tipos de cafés: robusta y arábica, siendo el primero más espeso, con un sabor al final amargo y menos perfumado; y el segundo más suave y más aromático; el café arábico es producido entre marzo y octubre, y el café robusto desde junio hasta octubre (PRO ECUADOR, 2018).

Por otro lado, el cacao es una fruta tropical que se localiza primordialmente en la Amazonía, producido fundamentalmente en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos; el Ecuador produce cacao aproximadamente desde 1780 y lo exporta desde 1911, en sus tres variedades, Theobroma cacao, CCN-51 y Complejo Nacional (Guerrero, 2017).

El cacao actualmente forma parte de la producción más relevante después del banano y las flores, con ingresos de más de 170.000 millones de dólares, generando empleos para millones de familias. Ecuador es el primer productor mundial de cacao fino de aroma, siendo utilizado en múltiples producciones de chocolate de alto atributo (Ramírez, 2006)

Dada la ausencia de la formación académica profesional, en los sectores de barismo y chocolatería, resulta imperativo que haya un aporte y evolución en las disciplinas mencionadas, para así mejorar el servicio y conjugar lo artesanal con el avance tecnológico, que le permitan al profesional, desempeñarse de forma exitosa, en su labor.

Es importante asegurar una transformación o mejoramiento en la matriz productiva del país y en el Plan Nacional de Desarrollo, teniendo personal profesional, capacitado y titulado que permita transformar de forma correcta la materia prima y no quedarse solamente en escritos planteados, así lo expone Villanueva quien sostiene que “en algunas naciones como, por ejemplo, Ecuador y Paraguay, las modificaciones planteadas no alcanzaron a materializarse” (2010, p. 4).

Actualmente las organizaciones son más exigentes, puesto que así los consumidores lo requieren, el avance tecnológico, la globalización y múltiples factores han afectado la economía de diversos países, dichos cambios obligan a las empresas a mejorar e incrementar su producción y con ello la adaptación de un personal altamente calificado.

Las empresas actuales no pueden permitirse la equivocación de contratar un personal que no cumpla con los requerimientos de esta, y por ello adoptan la gestión humana por competencias, permitiendo desenvolver un alto rendimiento en las tareas realizadas dentro de la organización (López, 2010).

Por tal razón, se plantea la presente propuesta del diseño curricular prescriptivo e intermedio, para la formación de ambas disciplinas académicas: Barismo y Chocolatería. El presente proyecto de titulación está enfocado en el Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 toda una vida y en el cambio de la matriz productiva del Ecuador para así obtener una formación de calidad, que responda a las necesidades de la sociedad. La propuesta de un diseño curricular prescriptivo e intermedio, para la formación técnica superior en barismo y chocolatería, proporcionaría profesionales a las diferentes plazas de trabajo que lo requieren.

En este caso los beneficiarios son diferentes grupos de personas entre los que están: los administradores o gerentes de cafeterías o empresas chocolateras, los baristas y chocolateros o personal encargado en la transformación de la materia del café y cacao; y por último los clientes.

5. Antecedentes de la Investigación.

Los siguientes antecedentes representan la sustentación de los diferentes investigadores de acuerdo con la postura de estos atendiendo al orden de paridad de contextos e intencionalidad de investigación:

El Instituto Nacional de Formación Profesional, INFOP, de Honduras elaboró en el 2016, la segunda edición del Diseño Curricular por competencia laboral de barista, en el que define a la competencia general de barista, de la siguiente manera, “Preparar y diversificar bebidas a base de cafés, utilizando el equipo y materia prima requerida, siguiendo los procedimientos establecidos y aplicando medidas de seguridad e higiene; cumpliendo con criterios de calidad” (INFOP, 2016, p 4).

Granja (2015), en su tesis de pregrado: “Determinación de competencias laborales a nivel de puestos, procesos y organización en la empresa Impofreico s.a”, estuvo basada en una investigación crítica de carácter cuantitativo, estableciendo como objetivo la definición de las competencias laborales en los puestos, procesos y organización implementando la reunión grupal, exámenes de conocimiento, encuestas, observación y el método *Delphi*, obteniendo como resultado 9 competencias a nivel organizacional, 23 competencias laborales a la altura de procesos y 42 competencias laborales en los puestos estratégicos.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

1. Currículo

Las diferentes concepciones del currículo permiten identificar varias definiciones es así como, el currículo por disciplina y el currículo como sistema son los currículos más adecuados o ‘aplicados a niveles de planeamiento y diseño curricular global o de nivel nacional’ se considera también la concepción del currículo centrado en las experiencias ya que se concentra en las experiencias que vive el alumno y de esta manera aprende haciendo. (Bolaños y Molina, 1990)

Según Stabback (2016), “el currículo es entendido como un acuerdo político y social que refleja una visión común de la sociedad, teniendo en cuenta al mismo tiempo las necesidades y expectativas locales, nacionales y mundiales”. (p. 6)

1.1. Definición. Una vez analizadas las diferentes percepciones sobre el currículo tanto en el proceso de enseñanza como en el de aprendizaje y visto desde una perspectiva de currículo de la educación superior, se determina al currículo como una guía estructurada de contenido epistemológico, técnico, tecnológico, socio cultural y humanista; en el que prima la respuesta responsable, ante la evolución de la sociedad, el currículo constituye un instrumento orientado y motivado por el docente con la finalidad de que la formación del profesional, tenga diferentes experiencias de aprendizaje por diversos medios, ya sean en la institución o sociedad; para formar un profesional que fomente el desarrollo en la sociedad.

1.2. Currículo prescriptivo. Visto desde el enfoque funcional del currículo, la organización de este depende de la funcionalidad que tiene cada uno de los niveles; los

mismo que se detallan a continuación: prescriptivo, intermedio y operativo; para los fines de la presente investigación sólo se tomará en cuenta el currículum prescriptivo e intermedio. El currículum prescriptivo está constituido por los procesos educativos, la intencionalidad del sistema educativo y las propuestas académicas, que permiten distinguir la realidad educativa.

1.2.1. Elementos. Los elementos orientadores del currículum son la expresión de la intención formativa del currículum, el objeto de estudio determina el campo de actuación y de intervención del currículum; los objetivos educativos -entretajan- los componentes del objeto de estudio y generan las pautas para la estructuración del perfil de egreso. (Mendoza, 2020, p.88)

Los elementos considerados dentro del currículum prescriptivo son los elementos orientadores, determinados por los fines que persigue la Educación Superior y el objeto que la define (Bolaños y Molina, 1990).

La Ley Orgánica de Educación Superior, señala que los fines de la Educación Superior son:

Tabla 1

Fines de la Educación Superior.

FINES DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR EN ECUADOR
Aportar al desarrollo del pensamiento universal, al despliegue de la producción científica y a la promoción de las transferencias e innovaciones tecnológicas;
Fortalecer en las y los estudiantes un espíritu reflexivo orientado al logro de la autonomía personal, en un marco de libertad de pensamiento y de pluralismo ideológico;
Contribuir al conocimiento, preservación y enriquecimiento de los saberes ancestrales y de la cultura nacional;
Formar académicos y profesionales responsables, con conciencia ética y solidaria, capaces de contribuir al desarrollo de las instituciones de la República, a la vigencia del orden democrático, y a estimular la participación social;

Aportar con el cumplimiento de los objetivos del régimen de desarrollo previsto en la Constitución y en el Plan Nacional de Desarrollo;
Fomentar y ejecutar programas de investigación de carácter científico, tecnológico y pedagógico que coadyuven al mejoramiento y protección del ambiente y promuevan el desarrollo sustentable nacional en armonía con los derechos de la naturaleza constitucionalmente reconocidos, priorizando el bienestar animal;
Constituir espacios para el fortalecimiento del Estado Constitucional, soberano, independiente, unitario, intercultural, plurinacional y laico; y,
Contribuir en el desarrollo local y nacional de manera permanente, a través del trabajo comunitario o extensión universitaria;
Impulsar la generación de programas, proyectos y mecanismos para fortalecer la innovación, producción y transferencia científica y tecnológica en todos los ámbitos del conocimiento;
Reconocer a la cultura y las artes como productoras de conocimientos y constructoras de nuevas memorias, así como el derecho de las personas al acceso del conocimiento producido por la actividad cultural, y de los artistas a ser partícipes de los procesos de enseñanza en el Sistema de Educación;
Desarrollar, fortalecer, y potenciar el sistema de educación intercultural bilingüe superior, con criterios de calidad y conforme a la diversidad cultural; y,
Fortalecer la utilización de idiomas ancestrales y expresiones culturales, en los diferentes campos del conocimiento.

Fuente: Ley Orgánica de Educación Superior (Asamblea Nacional del Ecuador, 2018, Art. 8)

También se toma en consideración diferentes principios, que de una u otra manera están inmersos en el Sistema de Educación Superior, y proponen una reforma educativa. Los principios conceptualizados por Mendoza (2020) son: a) principio de igualdad de oportunidades, principio de autodeterminación para la producción de pensamiento y conocimiento, principio de pertinencia, principio de integralidad, principio de calidad, principio de autonomía (Asamblea Nacional del Ecuador, 2018, Art. 7)

Tomando en consideración el análisis planteado por Mendoza (2020) quien indica que el objeto de la Educación Superior en Ecuador se define desde 1982 hasta 2010, de acuerdo con las tres leyes de Educación Superior.

Como la realización de los ideales de la de la nacionalidad, la justicia social, la democracia, la paz y la defensa de los derechos humanos, (...) la búsqueda de la verdad, la afirmación de la identidad, el desarrollo cultural, el dominio del conocimiento científico y tecnológico, (...) Aportar al desarrollo del pensamiento universal, al despliegue de la producción científica y a la promoción de las transferencias e innovaciones tecnológicas, (...) siendo que el objetivo de la educación superior ha estado desde siempre enfocado en el desarrollo de las capacidades humanas para la vida en democracia y en ambientes socialmente aceptables. (p.41)

1.3. Currículo intermedio. Constituye un conjunto de elementos reguladores que operativizan las funciones sustantivas de la educación superior, siendo estos: la “vinculación con la sociedad e investigación; y la expresión sistémica de las experiencias de docencia, mediante las asignaturas, cursos y equivalentes configuradas secuencial y temporalmente para la estructuración de la trayectoria del profesional en formación” (Mendoza, 2020, p.89).

Los resultados de este nivel son estructuras curriculares guiadas por el nivel prescriptivo, tales como programas de estudios, programas de prácticas preprofesionales e inclusive programas de titulación para los estudiantes.

Cabe recalcar que se reconoce al elemento de la difusión de la cultura, pero, para la investigación del presente diseño curricular se considera participe dentro de los fines de la educación superior.

1.3.1. Componentes. Docencia es la primera función sustantiva definida como la formación del conocimiento, la que propicia el desarrollo de capacidades y habilidades, interactuadas en diferentes ambientes de aprendizaje y resultados del proceso de enseñanza aprendizaje, se caracteriza por identificar necesidades de los alumnos y sus diferentes formas de aprendizaje, para una correcta organización del conocimiento, de igual manera presta atención al individuo, sus emociones y sus actitudes, desarrolla y articula estrategias y recursos para el proceso educativo, los cuales se encuentran en constante evolución.

La función sustantiva investigación académica y científica, permite entender diferentes procesos y el porqué de su búsqueda; donde se profundiza los conocimientos. Proceso reflexivo y sistemático que produce conocimientos científicos, los cuales son desarrollos en la docencia, articulados, contextualizados y compartidos por medio de la vinculación con la sociedad.

La tercera función sustantiva vinculación con la sociedad, cumple la función de articular, proveer, transferir y compartir conocimientos y hallazgos científicos, con la finalidad de obtener soluciones a los diferentes problemas, y así generar desarrollo en diferentes ámbitos. En el Reglamento de Régimen Académico se determinan las siguientes líneas operativas, para la vinculación con la sociedad: “a) Educación continua; b) Prácticas preprofesionales; c) Proyectos y servicios especializados; d) Investigación; e) Divulgación y resultados de aplicación de conocimientos científicos; f) Ejecución de proyectos de innovación; y, g) Ejecución de proyectos de servicios comunitarios o sociales” (Consejo de Educación Superior, 2019, art. 52).

Las tres funciones sustantivas son importantes y están concatenadas entre sí.

1.4. Plan curricular. Es la integración y articulación de manera consistente de los contenidos apropiados y las trayectorias de aprendizaje, demostrando horizontalidad entre los desempeños esperados y los logros de aprendizaje de los elementos curriculares (asignaturas, prácticas y otros), proyectos de vinculación y/o investigación articulado con el perfil de egreso resultante del estado actual y prospectivo. (Mendoza, 2020, p. 49)

2. Sector del barismo y chocolatería.

2.1. Barismo. Disciplina dedicada a conocer todo lo referente al café y su arte de preparación, sector especializado en el campo de la hotelería y restauración específicamente en cafeterías brindando el servicio de bebidas de café, su industrialización y maquinaria en constante evolución. Los orígenes del barismo se encuentran en Inglaterra, donde los bares mantenían una barra delimitando la atención al cliente y su área de trabajo, y de allí el nombre de Bar posteriormente en Italia, algunos bármans se especializaron en el manejo de las cafeteras, las máquinas *espresso* y el manejo en general del café.

2.1.1. Técnicas de barismo. Las técnicas fundamentales de barismo permite al barista obtener una bebida de café de alta calidad, realizar un proceso que garantice las características organolépticas del café; entre las principales tenemos: procesar, tostar, moler, extraer, filtrar, preparar, emulsionar, verter y realizar art *latte*.

2.1.2. Barista. Es el profesional encargado de preparar bebidas con base en el café, tiene conocimientos sobre su origen, el tipo del café y el proceso que sufre en la transformación de materia prima a producto.

2.1.3. Perfil del barista. En base a la revisión de varias fuentes bibliográficas se determina lo siguiente:

El perfil del barista de un curso de capacitación profesional inicial de la Universidad del Trabajo de Uruguay, en 2007, trata de que el estudiante difunda la cultura del café, cree bebidas especializadas en el café, opere y mantenga útiles la maquinaria y herramienta del bar, resuelva problemas de extracción de expreso, identifique perfiles de sabor, utilice técnicas alternativas para espumar, realice técnicas internacionales de servicio, mantenga la higiene y seguridad en el bar de bebidas, mantiene vajilla, cristalería y cubertería del bar; recomienda maridajes y desarrolla *latte art*.

El perfil profesional por competencia laboral del barista, del Instituto nacional de formación profesional de Honduras, en el 2016, está enfocado en: preparar y diversificar bebidas a base de café utilizando equipos mi materia prima requerida, siguiendo los procedimientos establecidos y aplicando medidas de seguridad e higiene; cumpliendo con criterios de calidad, el estudiante tiene conocimientos acerca del café, historia del café dentro del contexto nacional como internacional, los tipos de café y conoce sobre el servicio, los tipos de clientes, su necesidades y expectativas del mismo.

La Universidad San Francisco de Quito en un curso de certificación de barismo, en el año 2014; provee a los estudiantes de conocimiento y habilidades referentes al café como son: conocer en detalle desde la planta de café hasta la taza, así como los procedimientos más adecuados para obtener un café de calidad, organizar catas, desarrollar un menú de bebidas con base al café empleando análisis de costos, precios

de venta; identificar las características de cada café y determinar el tipo de preparación adecuada para cada uno; tener conocimientos para iniciar un negocio de cafetería con el equipo necesario y con una barra de exprés organizada preparar bebidas de calidad, ya sea con base de expreso o con métodos alternativos de preparación como el *drip* y la inversión; comunicarse adecuadamente con los clientes, dar a los clientes un servicio de calidad; y, proporcionar mantenimiento adecuado a los equipos de barismo.

El Instituto Ernesto Illy de Italia, en el año 2015, en su maestría de economía y ciencia del café, considera dotar a los estudiantes de los conocimientos fundamentales en botánica, fisiología del café, la agronomía, el área tecnológica: como es la elaboración y características del café; su proceso de industrialización, la gestión, modelos de consumo y estrategias competitivas.

2.1.4. Que es el café. Es una bebida estimulante que contiene cafeína, preparada con base en la semilla de la planta de café o *coffea*; para su obtención se tuesta y muele la semilla, se filtra el café molido con agua para obtener el extracto; el café emprendió su largo peregrinaje por los caminos del mundo, primero como fruto y luego como planta, siendo el origen del café África, la planta de café llegó de Europa a América del sur en el siglo XXVIII, desde aquel tiempo Ecuador cultiva varias variedades de café.

Según Ecorfan (2020), “su producción está acotada por límites geográficos comprendidos por los Trópicos de Cáncer y de Capricornio. A nivel mundial, se cultiva en más de 70 países ubicados en esta franja” (p.6).

2.1.5. Variedades de café ecuatoriano. En Ecuador a la fecha 2019 según el informe de rendimientos objetivos del café grano de oro, del sistema de información

pública agropecuaria por sus siglas SIPA, del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador, se produce las variedades de café: perteneciente al tipo de semilla arábica se cultivó *Sarchimor*, *Catucal*, *Acawa*, *Catucal*, Típica, Castillo; y, correspondiente a la semilla *Canephora* se cultivaron las variedades de *Conilón*, *Napo payamino*, *Robusta*.

Mariela y Miriam (2016) mencionan que “Loja, Zamora Chinchipe, Pichincha Imbabura y Galápagos se destacan por su exquisita calidad del café, (...) siendo cafés especiales” (p.42).

2.1.6. Arábica. El tipo de semilla *coffea arábica* “fue descrita por Linneo en 1753, (...) el café arábico es nativo de Etiopía” (Ecorfan, 2020, p.8). Las características de esta semilla se caracterizan por ser finas de aroma y sabor dulce y sutil menos amargo y astringente que el robusta.

2.1.7. Robusta. La semilla también es conocida como *coffea Canephora* se caracteriza por sus sabores fuertes y de aromas escasos, es un tipo de semilla nativa de África.

2.1.8. Producción y exportación de café ecuatoriano. El rendimiento nacional del café grano de oro *coffea arábica* fue de 0.30 toneladas por hectárea en el 2019, mientras que el rendimiento nacional del café grano de oro *Canephora* fue de 0.58 toneladas por hectárea en el 2019. (Ministerio de Agricultura y Ganaderia, 2020)

2.1.9. Proceso de obtención del café. Una vez cortado el fruto del café, es sometido a un proceso o beneficiado por una de las dos vías existentes: el método húmedo y el método seco. El primero, también llamado café lavado es el más costoso y complejo. Este método emplea a los cafés arábicas de alta calidad, con la finalidad de

conservar todas sus propiedades, por tal razón son los cafés más caros o mejor pagados. (Ecorfan, 2020, p.14)

El café verde, también llamado grano oro, pasa a ser tostado y molido posteriormente envasarse o bien solubilizarse.

2.2. Chocolatería. Es la actividad de trabajar y transformar el cacao a chocolate, proceso en cual se aplican diferentes técnicas, una vez obtenido el chocolate se procede a elaborar infinidad de preparaciones.

2.2.1. Perfil de chocolatero. Profesional que elabora, procesa, transforma y prepara su materia prima, conoce sobre la cadena de valor del cacao; prepara, crea, decora productos y bebidas con chocolate bajo normas básicas, así como específicas de higiene, seguridad y calidad, guía a los clientes, para satisfacer sus requerimientos; profesional proactivo, líder, de iniciativa propia, colaborador altruista y emprendedor en el sector de la industrial chocolatera. Organizar, administrar y dirigir una chocolatería, incluso una propia, dominio del equipo y utensilios con los que se trabaja.

2.2.2. El cacao y su historia. Etimológicamente el cacao se denomina *Theobroma cacao*, es un fruto muy ancestral que se produce en países tropicales. Tradicionalmente se creía que el origen de la domesticación del cacao se encontraba en México, Guatemala y Honduras; pero estudios recientes evidencia que una variedad de *Theobroma cacao*, denominada Cacao Nacional tiene su origen en la Alta Amazonia, el uso y procesamiento del cacao, data de hace 5300 años en el yacimiento Santa Ana La Florida, en la provincia de Zamora Chinchipe. (Zarrillo, 2014)

2.2.3. Tipos de cacao cultivados en Ecuador. De acuerdo con el informe de rendimiento del cacao de Ecuador año 2019, del Ministerio de Agricultura y Ganadería,

las variedades cultivadas en Ecuador son complejo nacional con una producción de 0.45 toneladas por hectárea y del cacao CCN51 con producción de 0.75 toneladas por hectárea.

2.2.4. Denominación de origen. Concepto que identifica a un producto agrícola de un lugar determinado:

“entendiéndose por Denominación de Origen a una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, (...) las denominaciones de origen, como un tipo de signo distintivo, tienen gran importancia porque identifican un país, una región o un lugar determinado donde confluyen los factores naturales y humanos en los procesos de producción, elaboración y / o extracción de un determinado producto. Esa es su característica básica” (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, 2020).

2.2.5. Producción y exportación del cacao ecuatoriano. El rendimiento para el año 2019 de cacao almendra seca fue de 0.63 toneladas por hectárea. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2020)

2.2.6. Proceso para obtener el chocolate. A breves rasgos se detalla los dos procesos de obtención del chocolate, la semilla teobroma es lavada, y tostada, para así aumentar el aroma y un lograr un fácil desprendimiento de la cáscara, después se realiza la torrefacción de las habas previamente tostadas, posterior se deja enfriar y se procede a descascarillar y cribar, a continuación, se muele y se bate por varias horas, como resultado se obtiene una pasta fluida de cacao con todo y manteca de cacao (Editorial Arte, 2016).

2.2.7. Bebidas a base de chocolate y /o cacao postres y bombones. Desde cacao en polvo, hasta trufas, pasteles, helados y bombones muy elaborados, así como bebidas refrescantes, nutritivas y de gran aporte energético, se puede encontrar en el mercado una amplia oferta gastronómica con base en el chocolate, incluso bebidas ancestrales que datan de hace 5300 años de antigüedad, como se detallan las recetas en el libro (Chocolate, 2017).

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

1. Tipo de Investigación.

El tipo de investigación que se llevará a cabo es exploratoria y descriptiva; exploratoria ya que el tema de investigación ha sido poco estudiado o referenciado, generando muchas dudas al respecto, permitiendo concluir que en la revisión literaria solo existen guías no investigadas. Es descriptiva ya que se busca detallar los aspectos del fenómeno a estudiar, partiendo de fuentes bibliográficas, entrevistas y análisis de los datos obtenidos.

Según Sampieri (2014), la investigación exploratoria se lleva a cabo cuando no existe mucha información respecto al objeto de estudio. La investigación descriptiva persigue detallar el cómo se dan a conocer los fenómenos recolectando y describiendo información.

2. Diseño de Investigación.

Es un estudio transversal descriptivo con enfoque cualitativo, basado en el reconocimiento de trayectorias y el estudio de los hallazgos que se desprenden de la experiencia adquirida por baristas y chocolateros en diferentes escenarios de la profesión.

En el caso de la investigación biográfica-narrativa Huchim y Reyes (2013), mencionan que:

(...) propone un modo distinto de los métodos o paradigmas cualitativos no se limita a una metodología estricta de recolección y análisis de datos (...) La

interpretación de los relatos de los propios actores, sujetos, participantes de los hechos reales y sociales es el punto central de la investigación (p. 9)

El diseño de corte transversal se clasifica como un estudio observacional de base individual que suele tener un doble propósito descriptivo y analítico también es conocido como un estudio de prevalencia o encuesta transversal su objetivo primordial es identificar la frecuencia de una condición en la población estudiada los diseños transversales suelen incluir individuos con y sin la condición en un momento determinado. (...) Y en este tipo de diseño el investigador no realiza ningún tipo de intervención el investigador realiza una sola medición de la o las variables en cada individuo. (Rodriguez y Mendivelso, 2018, p. 142)

El presente diseño de investigación, acoge a diferentes metodologías y estudios para lograr la identificación de las competencias, brindadas por quienes serán entrevistados.

2.1. Enfoque de la investigación. Es una investigación con un enfoque cualitativo. En donde se busca evitar la cuantificación, haciendo investigaciones narrativas con una estructura dinámica (Fernández y Díaz, 2002).

2.2. Campo de investigación. Este estudio tiene como línea de investigación: Educación, Deporte y Cultura. La formación que se planteará en el currículo a desarrollar para el barista chocolatero, le servirá para desempeñar su cargo de forma exitosa, contribuyendo con la producción del país desde el área de servicio.

3. Población.

Según Gil (2011), la población es el vinculado de seres humanos que puede presentar ciertas particularidades susceptibles a ser estudiada.

Por tratarse de un estudio cualitativo y una población reducida no se trabajará con una muestra, pero si con la totalidad de la población del objeto de estudio siendo esta 9 entrevistados: gerente de la empresa Pacari, jefe de producción de la empresa Hoja Verde, chocolatero señora María del Carmen Quinchiguano, chef – baristas y chocolateros David Lacho y Paúl Guachamín, gerente de la cafetería Modelo, administrador de la cafetería Café Galletti, baristas Vinicio Bastidas y Pedro Salcedo, todos circunscritos en la ciudad de Quito.

Tabla 2

Población para la recolección de información

Grupo	Número
<i>Sector chocolatero</i>	
<i>Gerente de empresas chocolateras</i>	2
<i>Chocolateros</i>	3
<i>Sector barismo</i>	
<i>Gerentes o administradores de caferías</i>	2
<i>Baristas</i>	2

4. Métodos de Investigación a ser aplicados.

El método utilizado en el presente trabajo de titulación es el método inductivo-deductivo. Se propone un método de estudio biográfico - narrativo, por su aporte en la evaluación a las competencias profesionales.

Según Bernal (2010), el método inductivo-deductivo se encuentra basado en la razón parte de lo general a lo particular y viceversa, analiza ambos hechos de forma particular.

En la propuesta de investigación biográfico - narrativa se puede emplear tres aspectos: el fenómeno, que se investiga es el producto escrito o hablado; el método como investigación, la forma cómo se construye y analiza este fenómeno narrativo; el uso, que se le pueda dar a esa narrativa ya sea mediante la reflexión biográfico-narrativa, o para impulsar cambios en las prácticas de formación en los docentes, por ejemplo, la evaluación de las competencias profesionales. (Huchim y Reyes, 2013, p. 10)

El método Dacum es un procedimiento relativamente innovador que analiza las funciones y actividades que desempeñan los trabajadores en un cargo. El método consiste en reunir a un grupo de ocho a doce trabajadores mediante la técnica de animación grupal, delimitando las funciones y tareas del trabajo que realizan, dicho taller tiene una duración de 2 o 3 días que contiene un listado de los conocimientos, destrezas y actitudes de una tarea.

Acogiendo la sugerencia del especialista en barismo Vinicio Bastidas, se procede al análisis y observación de los baristas en su entorno laboral; se aplica el método ETED, es el caso de Mandon y Liaroutzos (1999) quienes mencionan:

El método ETED se basa en el análisis del trabajo. Enfoca las competencias y tendencias de evaluación de los empleos. Su originalidad consiste en traducir la variabilidad de los empleos de acuerdo con la característica del entorno y de las personas que trabajan. (p. 11)

5. Técnicas de Investigación.

Las técnicas empleadas en el presente trabajo fueron:

5.1. Análisis Funcional. “El análisis funcional se encarga de ilustrarse el modo en el cual los elementos de una investigación interactúan entre sí produciendo unos determinados efectos, es decir, como esos elementos permiten el funcionamiento de una determinada situación” (Cervera, 2014).

El análisis funcional permite el reconocimiento de las competencias laborales, el cual consiste en la clasificación y el precepto lógico de aquellas funciones que son consideradas productivas, esta metodología se encarga de comparar las habilidades, conocimientos, destrezas y competencias existentes con los posibles problemas que existieran con el propósito de solventarlos (Cumbre Iberoamericana , 2000, p 39).

5.2. Entrevista en profundidad. La entrevista en profundidad consiste en la elaboración de un guion de una conversación, en donde se moldean todos aquellos temas que se quieran concretar y conocer, se pueden realizar varias sesiones con el fin de obtener más información al respecto, es indispensable que antes de reunirse con el entrevistado se prepare dicha entrevista, tomando en cuenta factores como el tiempo y los temas según su relevancia evitando así perder la atención del entrevistado (Robles, 2011).

5.3. Revisión documental. La revisión documental consiste en la búsqueda exhaustiva de investigaciones ya previamente elaboradas, autorías y disputas, estableciendo el objeto de estudio, ciertas premisas, implantando interrogantes y objetivos; toda esta información permite al investigador fundamentar su propio punto de vista respecto al trabajo en cuestión (Valencia, 2013).

6. Instrumentos de Investigación.

6.1. Cuestionario no estructurado. El cuestionario es un instrumento de atracción que contiene interrogantes dirigidas a los entrevistados con el fin de obtener una información específica. El cuestionario no estructurado es un tipo de dimensión que se encuentra compuesta por preguntas muy universales, las cuales le permiten al entrevistador tener una mayor autonomía y elasticidad en la enunciación de las preguntas (Instituto Nacional de Estadística y Geografía , 2013).

6.2. Recolección de datos. La recolección de los datos requeridos para la presente investigación será en las instalaciones, oficinas y/o empresas de las personas especificadas a continuación: Gerente de la empresa Pacari, Gerente de la empresa Hoja Verde, Chocolatero Sra. María del Carmen Quinchiguano, Chef – Chocolatero Juan Carlos Simbaña, Gerente de la cafería Modelo, Administrador de la Cafetería Cafe Galletti, Barista Leopoldo Vicuña, y Barista Vinicio Bastidas, Por medio de la aplicación de las entrevistas a cada uno de ellos y por separado, empleando el Método DACUM y un estudio biográfico.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.

1. Resultados de la aplicación del método DACUM

El presente análisis de resultado es efectuado, una vez aplicada la metodología Dacum a las siguientes personas.

Cafetería Modelo

Gerente Guillermo Báez

Tema Barismo

Trayectoria, oferta y enfoque de la Empresa

El 30 de julio de 1950, fue aperturada la cafetería por José Guillermo Báez Espinoza, padre del señor Guillermo, en la calle Cuenca frente a la Iglesia de la Merced, posteriormente se trasladó a la calle Sucre y Venezuela. El direccionamiento de la empresa es hacia un target bajo- medio, y se enfoca en mantener un constante sabor del café y satisfacción del cliente. Se oferta bebidas a base de café como son: *Capuchino, Espresso, Mocachino*, Café en leche. Para preparar el café se emplea tres tipos de café ecuatorianos, cada uno con diferente tueste y variedad.

Competencia general del barista u operador de máquina determinada por el gerente de la empresa, el barista debe encargarse de la preparación de bebidas con base en el café, brindar un servicio atento, cordial y de calidad, trabajar en colaboración y como mínimo debe poseer una educación básica.

Tabla 3

Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a Guillermo Báez.

Competencia	Sub competencia
Preparar mise en place: significa el correcto alistamiento del equipo, maquinaria, utensilios y área de trabajo, que serán necesarios para elaborar las bebidas con base en el café, de igual forma para realizar el proceso para la obtención de café	Calibrar la máquina y supervisar que esté funcionando correctamente. Revisar que la cristalería y vajilla este pulida. Colocar todos los utensilios y materia prima a punto en la estación de trabajo.
Preparación de las bebidas con base en el café, bajo las diferentes regulaciones de seguridad alimentaria, aplicando diferentes métodos de filtrado y las diversas recetas estándar para cada bebida.	Filtrar el café por el método más adecuado, según los requerimientos del cliente y de acuerdo con la receta estándar de la debida. Preparar la bebida optimizando los recursos y bajo las normas de seguridad alimentaria.
Limpieza de equipo, área de trabajo y piso.	Lavar el equipo, utensilios y vajilla Limpieza de la máquina y sus filtros Al finalizar el turno la limpieza del área de trabajo y el piso.
Servicio, conocimientos sobre la atención al cliente	Oferta las diferentes bebidas y productos Elaboración de comanda Cobro del servicio de alimentos y bebidas. Despacho de bebidas y productos

Cafetería Galletti

Gerente Ema Galletti

Tema Barismo

Trayectoria, oferta y enfoque de la Empresa

En 1997 se crea la empresa familiar, la misma que produce café propio en calderón, de la variedad arábigo por su sabor suave, proveniente de varias provincias como: Loja, Zamora, Morona Santiago etc. Se inició desde la cafetería Expreso bar en

los años 90 y fue a la inversa en la cadena de producción del café, pasando así a tostadores, a continuación, procesadores de materia prima, hasta llegar a la siembra, cosecha, beneficio de pos cosecha, procedimiento húmedo seco de fermentación.

Competencia general del barista u operador de máquina determinada por el gerente de la empresa; el barista debe tener conocimiento sobre el café, experiencia básica en la preparación de café, debe saber cómo limpiar la máquina, manejar temperaturas, rapidez, versatilidad, control de las situaciones bajo estrés, conocimiento sobre servicio y ser poli funcional.

Tabla 4

Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a Ema Galletti.

Competencia	Sub competencias
Preparar el <i>mise en place</i>	Colocarse el uniforme correctamente Calibrar la máquina Alistamiento de su área de trabajo
Preparar café	Preparación de la bebida, cumpliendo normas de seguridad alimentaria. Prepara diferentes bebidas utilizando varios métodos de filtrado bajo los requerimientos del cliente y las recetas estándar.
Servicio	Recepción de pedido, cobro de este. Despacho de la comanda Trato cortés, amable con los clientes y control de diferentes situaciones bajo estrés.
Limpieza de área	Limpiar el área de trabajo, maquinaria, equipo, utensilios, mesas y piso después de cada turno.
Conocimiento sobre aspectos del café	Proceso de obtención de la materia prima. Tipos de café Siembra, cosecha, tueste y molienda matriz

Vinicio Bastidas

Barista

Tema barismo

Profesional certificado por la Asociación de cafés especiales, como barista de segundo nivel, capacitador y asesor en análisis de calidad de café, tueste y barismo, en la Escuela de café Cafelogía; cuenta con una experiencia de 8 años en el medio y como empresario.

Competencia general

Ser eficiente en el manejo de la máquina cafetera y aprovechar sus funciones, conocimientos básicos sobre el café, su proceso postcosecha y su tueste, conocer diferentes métodos de preparación de café, conocimientos del manejo de los utensilios y equipos, resistencia a la presión ante el flujo de trabajo y de servicio al preparar bebidas de café.

Tabla 5

Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a Vinicio Bastidas.

Competencia	Sub competencia
Preparar <i>mise en place</i> : significa el correcto alistamiento del equipo, maquinaria, utensilios y área de trabajo, que serán necesarios para elaborar las bebidas con base en el café, de igual forma para realizar el proceso para la obtención de café	Colocarse el uniforme de forma correcta Encender y controlar los bares de presión en la máquina de espresso, calibrar y comprobar los filtros de la máquina Encender los equipos y comprobar que tenga las temperaturas adecuadas. Realizar mise en place de los ingredientes y materia prima en la línea de producción comprobar ingredientes – tazas. Conoce de temperaturas, pesos y conversiones.
Aplicación de conocimientos intrínsecos en la preparación de bebidas	Preparar bebidas aplicando correctamente las recetas estándar bajo normas de seguridad alimentaria. Crea y prepara diferentes bebidas utilizando varios métodos de filtrado bajo los requerimientos del

	<p>cliente.</p> <p>Decora y presenta las bebidas de forma creativa.</p> <p>Responde interrogantes acerca del café: como su origen, tipos de café, reconoce características organolépticas del café.</p> <p>Conoce la cadena de valor del café.</p> <p>Costear recetas estándar, manejo de Kárdex, requisiciones, procesos de compra y selección de proveedores. Manejo de software o programas digitales.</p>
Servicio	<p>Dominio de la carta de la empresa en la que se desempeña</p> <p>Recepción de comandas</p> <p>Despacho de comanda</p> <p>Resistencia a la presión</p> <p>Desarrollo de calidad humana</p> <p>Satisface los requerimientos del cliente.</p> <p>Conocimiento básico de idioma inglés.</p> <p>Dominio de una excelente comunicación verbal y corporal.</p> <p>Conoce los diferentes tipos de servicio.</p> <p>Conocimiento de normativa y BPM.</p>
Limpieza y mantenimiento de la maquinaria	<p>Conoce del proceso y productos de limpieza para limpieza de la máquina y sus filtros, se encarga de lavar el equipo, utensilios y vajilla.</p> <p>Realiza la limpieza del área de trabajo y el piso al finalizar el turno.</p> <p>Conoce y realiza mantenimientos preventivos y correctivos.</p> <p>Manejar adecuadamente la maquinaria.</p>
Conocimiento sobre gestión profesional y emprendimiento	<p>Normativa para implementar una cafetería en Ecuador.</p> <p>Lineamientos sobre contratos y ley del trabajador en Ecuador.</p> <p>Identificar estrategias de marketing.</p>
Habilidades	<p>Interpersonales: Proactiva, integradora, analítica</p> <p>Creatividad, liderazgo, comunicación, pensamiento crítico.</p> <p>Intrapersonal: Autonomía e iniciativa propia.</p>
Actitudes	<p>Colaboradora, altruista, emocional.</p>

María del Carmen Quinchiguango

Chocolatera artesanal

Tema chocolatería

Emprendedora elaborando productos artesanales con base en el chocolate desde 2015, ganadora del premio verde, del Consejo Provincia de Pichincha, primer lugar con chocolates artesanales rellenos de mermelada de mísperos, en el 2017, bajo la tutela de la Prefecta de Pichincha Marcela Costales, cuenta con capacitación y certificaciones. Posee experiencia de 5 años trabajando con el chocolate.

Competencia general

Producir, transformar y preparar productos artesanales elaborados a base de chocolate.

Tabla 6

Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a María del Carmen Quinchiguango

Competencia	Sub competencia
Preparar mise en place ¹ : necesario para elaborar los productos a base de chocolate	Colocarse el uniforme de forma correcta Realizar mise en place de los ingredientes y materia prima en la línea de producción comprobar ingredientes – y menaje. Conoce de temperaturas, pesos y conversiones.
Aplicación de conocimientos intrínsecos en la preparación de bombones, barras de chocolate, bebidas.	Crea y prepara diferentes productos y bebidas bajo los requerimientos del cliente y cumpliendo normas de seguridad. Decora y presenta los productos y bebidas de forma creativa. Conoce de los tipos de cacao, reconoce características organolépticas del cacao. Conoce la cadena de valor del cacao. Costear recetas estándar.

¹ Mise en place: Terminología francesa que significa puesto en su lugar o puesto a punto, consiste en tener todo alistado, pesado antes de empezar a procesar o preparar los productos.

Servicio	Satisface los requerimientos del cliente. Dominio de una excelente comunicación verbal y corporal. Conocimiento de BPM.
Limpieza y mantenimiento de la maquinaria	Realiza la limpieza de la maquinaria, se encarga de lavar el equipo, utensilios y vajilla. Realiza la limpieza del área de trabajo y el piso al finalizar la jornada. Maneja adecuadamente la maquinaria.
Conocimiento sobre gestión profesional y emprendimiento	Normativa para implementar una cafetería, empresa chocolatera, o boutique de chocolate en Ecuador.

David Lacho

Barista y chocolatero

Tema chocolatería

Jefe de producción de la empresa Lacho cacao, donde se desempeña por más de 2 años, marca posicionada en el mercado, en la industria hotelera y cafeterías.

Competencia general

Amplio conocimiento desde la planta, pasando por la transformación del cacao, a un producto terminado sea chocolate en polvo, pasta, barra, bombones o bebidas.

Tabla 7

Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a David Lacho.

Competencia	Sub competencia
Preparar mise en place: necesario para transformar el cacao en chocolate así como en la elaboración de los productos a base de chocolate.	Colocarse el uniforme de forma correcta Realizar mise en place de los ingredientes y materia prima en la línea de producción y en el proceso de obtención del cacao. comprobar ingredientes – y menaje. Conoce de temperaturas, pesos y conversiones. Conoce del cultivo en la finca.

<p>Aplicación de conocimientos intrínsecos en la preparación de bombones, barras de chocolate, bebidas.</p>	<p>Crea y prepara diferentes productos y bebidas bajo los requerimientos del cliente. Decora y presenta los productos y bebidas de forma creativa. Responde interrogantes acerca del cacao: como su origen, tipos de cacao, reconoce características organolépticas del cacao. Conoce la cadena de valor del cacao. Costear recetas estándar, manejo de kárdex, requisiciones, procesos de compra y selección de proveedores. Manejo de software o programas digitales. Conoce sobre empaçado y etiquetado del producto. Realiza control de calidad del producto. Aplica normas de higiene y seguridad Alimentaria.</p>
<p>Servicio</p>	<p>Dominio de la carta de la empresa en la que se desempeña Recepción de comandas Despacho de comanda Resistencia a la presión Conocimiento básico del idioma inglés Desarrollo de calidad humana Satisface los requerimientos del cliente. Dominio de una excelente comunicación verbal y corporal. Conoce los diferentes tipos de servicio. Conocimiento de BPM.</p>
<p>Limpieza y mantenimiento de la maquinaria</p>	<p>Realiza la limpieza de la maquinaria, se encarga de lavar el equipo, utensilios y vajilla. Realiza la limpieza del área de trabajo y el piso al finalizar el turno. Conoce y realiza mantenimientos preventivos. Maneja adecuadamente la maquinaria.</p>
<p>Conocimiento sobre gestión profesional y emprendimiento</p>	<p>Normativa para implementar una cafetería, empresa chocolatera, o boutique de chocolate en Ecuador. Lineamentos sobre contratos y ley del trabajador en Ecuador. Identificar estrategias de marketing.</p>
<p>Habilidades</p>	<p>Interpersonales: Proactiva, integradora, analítica Creatividad, liderazgo, comunicación, pensamiento crítico. Intrapersonal: Autonomía e iniciativa propia.</p>
<p>Actitudes</p>	<p>Colaboradora, altruista, emocional.</p>

Empresa Hoja Verde Chocolate

Jefe de producción Alejandro Pasquel

Tema Chocolatería

Trayectoria, oferta y enfoque de la Empresa

La empresa nació de la unión de varios socios y negocios familiares, en un inicio con café Vélez y Hoja Verde Florícola y después de una fusión con el chocolate nació Hoja Verde Chocolatería, en el 2014; es una marca posicionada en el mercado nacional e internacional, produce chocolate ecuatoriano, usando variedades de cacao diferenciadas, aplicando un modelo de trazabilidad, para así conectar al productor con el consumidor. Alejandro Pasquel, tiene 3 años trabajando para Hoja Verde y 8 años de experiencia trabajando con el chocolate.

Competencia general

Persona capaz de reconocer las diferentes características organolépticas de un buen producto y/o materia prima - características de *Sommelier*

Tabla 8

Competencias específicas obtenidas mediante la aplicación del método DACUM a Alejandro Pasquel.

Competencia	Subcompetencia
Procesos obtención de chocolate línea completa producción.	Tiempo temperatura de tueste de acuerdo con regiones y a tipos cacao.
Seguridad Alimentaria	formación en inocuidad alimentaria procesos de seguridad Diferenciaciones Empacado
<i>Sommelier</i>	Reconocimiento de materias primas, Diferenciar las características organolépticas de los tipos de cacao.
Técnicas de chocolatería de boutique	Ligado al arte culinario
Técnicas de chocolatería industrial	Asociado a la ingeniería alimentaria
Actitudes que debe desarrollar	Predisposición y compromiso laboral

2. Resultados de la aplicación del método ETED

Se aplica el método Eted al Lic. Pedro Salcedo, de ocupación Barista, quien se desempeña desde hace dos años en la cafetería Milagro Cotidiano; ya que no se pudo realizar una entrevista con la aplicación de la metodología Dacum, el entrevistado sugirió una aportación más explícita por lo que propuso ser observado mientras se desempeña en sus labores, considerando las condiciones de variabilidad.

Tabla 9

Ficha de identificación, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED al Lic. Pedro Salcedo

Ficha de identificación	
Denominación ETED	Técnico barista
Otras denominaciones	Barista Operador de máquina cafetera Asistente de cafetería Empleado poli funcional en cafetería
Definición	Es el profesional especializado en preparar, crear y decorar bebidas con base en el café, el mismo que es filtrado por diferentes métodos, aprovechando los recursos; elabora, procesa, transforma y prepara su materia prima aplicando normas de seguridad alimentaria, conceptúa sobre la cadena de valor del café, reconoce las características organolépticas de los diferentes tipos de café, el perfeccionamiento del estudiante, se alcanza con el dominio de los métodos de filtrado Brewing, tueste y art latte; es capaz de brindar un servicio de calidad, orientando y guiando al cliente para satisfacer sus requerimientos. El barista desarrolla una visión de emprendedor de su propia empresa. El profesional es competente para proporcionar asesoría para la implementación de una cafetería, así como el uso adecuado de un producto.

Finalidad	La finalidad es profesionalizar y titular al barista para que pueda insertarse en el sector hotelero y de restauración, así como en la industria cafetera, en las áreas operativas y de producción. Promoviendo el desarrollo sustentable del sector productivo y por ende el desarrollo de la sociedad. Tomando en cuenta que Ecuador es un país productor de café a nivel mundial.
Posición en el proceso de producción	El técnico barista puede desenvolverse en áreas de trabajo donde su organización, dominio de técnicas, administración y gestión en la elaboración y transformación de materia prima a producto terminado, le permita con disponibilidad satisfacer a sus clientes con aportaciones creativas, éticas e innovadoras en sus preparaciones, promoviendo el consumo de café nacional y motivando un crecimiento en la industria cafetera.
Rol de interfase	El técnico en barismo se puede desempeñar como empleado privado en cafeterías y restaurantes, así como administrador de su propia empresa o negocio de cafetería de especialidad donde su desenvolvimiento es capaz de adaptarse a la variabilidad del entorno productivo y flujo de trabajo. También puede brindar asesoramiento para la implementación de cafeterías o el uso de tipos de café para diferentes empresas. Podrá emplearse en empresas privadas dedicadas a la producción de café.

Tabla 10

Ficha de competencias, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED al Lic. Pedro Salcedo

Ficha de competencias	
Atribuciones	Prepara crea decora bebidas con base en el café bajo normas de higiene seguridad y calidad aprovecha los recursos tanto de maquinaria equipo e insumos, elabora procesa transforma y prepara su materia prima conceptua la cadena de valor del café brinda un servicio a los clientes guiando al cliente para satisfacer sus requerimientos el desempeño ante sus pares es como un profesional proactivo líder de iniciativa propia colaborador altruista y emprendedor en el sector hotelero y de restaurantes así como en la industria del café conoce de administración y marketing dentro del contexto. Administra y organiza una cafetearía.
Trayectorias	Administra cafeterías maneja producción de materia prima supervisa procesos operativos efectúan procesos de costos supervisión de personal proporcionar asesoramiento maneja

	normativa dentro del contexto nacional y regional
Extensión del campo	Sus funciones varían como profesional polifuncional desde administrativa organizacionales operacionales ya sea en micro o Macroempresas, privadas o propia, nacional o extranjera.
Condiciones de trabajo	El profesional debe poseer la capacidad de adaptación y flexibilidad a los cambios resistencia a la presión por el flujo de trabajo, algunos baristas desarrollan la competencia de manejar 18 pax, al mismo tiempo, capacidad de trabajo en equipo y orientación al cliente ser creativo y tener iniciativa propia delegación y disponibilidad
Saberes integrados: Saber ser Saber hacer Saber convivir Saber conocer	El técnico barista debe ser profesional ético líder saber delegar trabajar en equipo orientado al cliente ser creativo tener iniciativa propia disponibilidad y visión de negocio. Conocimientos básicos sobre normativa implementación de negocios y mantenimiento de equipo y maquinaria implementar nuevas tecnologías y equipos conocimiento básico de técnicas culina//rias.

Tabla 11

Ficha de dinámica, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED al Lic. Pedro Salcedo.

Ficha dinámica	
Variabilidad Elasticidad	Las diferentes áreas productivas en la industria del café difieren una de otra por tal razón, las funciones varían de acuerdo con el cargo a desempeñar, pero la profesión del barista le permite ejercer sea en la producción, transformación, administración y supervisión de empresas alineadas al café la inserción funcional y jerárquica dependerá de la empresa en la que se desempeña. Por otra parte, se puede desempeñar de manera polifuncional en su propia empresa.
Tendencias de evolución, tecnicidad	Identificar las tendencias mundiales y regionales del siglo XXI, respecto a la industria cafetera y el servicio de cafetería. Determinar conocimiento epistemológico, tecnológico, ancestral y de vanguardia proporcionando el desarrollo de la industria. Detectar las visiones a futuro, de las posibles funciones de desempeño, del barista.

Empresa República del cacao

Barista Paúl Guachamín

Tema: Chocolatería

Trayectoria, oferta y enfoque de la Empresa

La empresa República del cacao nació en el 2005, luego de que los fundadores degustaran el mejor chocolate fino proveniente de Guayaquil, en París; en el 2007 se apertura chocolates para el consumidor y en el 2014 la línea profesional, hoy en día se distribuye la marca alrededor del mundo. El barista Paúl es tostador, catador, capacitador, cuenta con experiencia de 5 a 6 años.

Tabla 12

Ficha de identificación, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED a Paúl Guachamín.

Ficha de identificación	
Denominación ETED	Técnico chocolatero
Otras denominaciones	Chocolatero Chocolatier Sommelier
Definición	Es el profesional especializado en la fina y detallada elaboración de barras de chocolate, bombones, bebidas con base en el cacao; prepara, crea y decora productos básicos con chocolate, transforma y prepara su materia prima aplicando normas básicas y específicas de seguridad alimentaria, conceptúa sobre la cadena de valor del cacao, reconoce las características organolépticas de los diferentes tipos de cacao, es capaz de brindar un servicio de calidad, orientando y guiando al cliente para satisfacer sus requerimientos. El chocolatero es un artista innato con un nivel alto en creatividad, que desarrolla una pasión, al compilar varias técnicas al trabajar el chocolate. El profesional es competente para proporcionar asesoría para la implementación de un negocio, sea cafeterías y/o boutiques chocolateras, así como el uso adecuado de un producto.

Finalidad	La finalidad es profesionalizar y titular al chocolatero para que pueda desempeñarse en el sector hotelero y de restauración, así como en la industria chocolatera, en las áreas operativas y de producción. Promoviendo el desarrollo sustentable del sector productivo y por ende el desarrollo de la sociedad. Tomando en cuenta que Ecuador es un país productor de cacao, el cual se considera como el mejor del mundo y científicamente comprobado como el más antiguo.
Posición en el proceso de producción	El técnico chocolatero puede desenvolverse en áreas de trabajo donde su organización, dominio de técnicas, administración y gestión en la elaboración y transformación de materia prima a producto terminado, con disponibilidad satisfacer a sus clientes con aportaciones creativas, éticas e innovadoras en sus preparaciones, promoviendo el consumo de cacao y chocolate nacional y motivando un crecimiento en la industria cacaotera.
Rol de interfase	El técnico chocolatero se puede desempeñar como empleado privado en cafeterías, <i>boutique</i> de chocolates, así como administrador de su propio emprendimiento o de empresas privadas, donde su desenvolvimiento es capaz de adaptarse a la variabilidad del entorno productivo y flujo de trabajo. También puede brindar asesoramiento para la implementación de sus productos en diferentes empresas. Podrá emplearse en empresas privadas dedicadas a la producción de cacao y elaboración de chocolate.

Tabla 13

Ficha de competencias, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED a Paúl Guachamín.

Ficha de competencias	
Atribuciones	Prepara, crea, decora productos y bebidas con chocolate bajo normas básicas así como específicas de higiene, seguridad y calidad, aprovecha los recursos, elabora, procesa, transforma y prepara su materia prima, conoce sobre la cadena de valor del cacao, brinda un servicio a los clientes, guiándole para satisfacer sus requerimientos, el desempeño ante sus pares es como un profesional proactivo, líder de iniciativa propia, colaborador altruista y emprendedor en el sector de la industrial chocolatera, conoce de administración y marketing dentro del contexto. Una amplia experiencia en el proceso de cata del chocolate, para así reconocer la calidad y características organolépticas de la materia prima con la que se va a trabajar. Organiza y administra una chocolatería. Capacidad de comunicarse en idioma inglés

	para la toma de comandas y despacho de productos a la hora del servicio.
Trayectorias	Administra <i>boutiques</i> de chocolate, trabaja en la parte operativa en laboratorios y empresas de chocolate, maneja producción de materia prima, supervisa procesos operativos, efectúan procesos de costos, supervisión de personal, proporcionar asesoramiento, maneja normativa dentro del contexto nacional y regional. El desempeño es a nivel industrial y artesanal.
Extensión del campo	Sus funciones varían como profesional polifuncional desde administrativa, organizacionales, operacionales ya sea en micro o Macroempresas, privadas o propias, nacional o extranjera.
Condiciones de trabajo	El profesional debe poseer la capacidad de adaptación y flexibilidad a los cambios, resistencia a la presión, por el flujo de trabajo, capacidad de trabajo en equipo y orientación al cliente, ser creativo, tener iniciativa propia, delegación y disponibilidad.
Saberes integrados: Saber ser Saber hacer Saber convivir Saber conocer	El técnico chocolatero debe ser profesional ético, líder, saber delegar, trabajar en equipo, orientar al cliente, ser creativo apasionado con el chocolate, tener iniciativa propia, disponibilidad y visión de negocio. Conocimientos básicos sobre normativa implementación de negocios y mantenimiento de equipo y maquinaria implementar nuevas tecnologías y equipos, conocimiento básico de técnicas culinarias.

Tabla 14

Ficha de dinámica, resultados obtenidos de la aplicación del método ETED a Paúl Guachamín.

Ficha dinámica	
Variabilidad Elasticidad	Las diferentes áreas de producción en la industria del chocolate difieren y las funciones varían de acuerdo al cargo a desempeñar, pero la profesión del chocolatero le permite ejercer sea en la producción industrial o artesanal; en la transformación, administración y supervisión de empresas alineadas al chocolate, la inserción funcional y jerárquica dependerá de la empresa en la que se desempeña. Por otra parte, se puede desempeñar de manera polifuncional en su propia empresa.
Tendencias de evolución, tecnicidad	Identificar las tendencias mundiales y regionales del siglo XXI, respecto a la industria chocolatera y producción de chocolates. Determinar conocimiento epistemológico, tecnológico, ancestral y de vanguardia proporcionando el desarrollo de la industria.

	Detectar las visiones a futuro, de las posibles funciones de desempeño, del chocolatero.
--	--

3. Competencias genéricas

Tabla 15

Competencia genérica adaptación y flexibilidad ante los cambios

Competencia:		<i>Adaptación y Flexibilidad ante los cambios</i>		
Definición de la competencia:		Predisposición para adecuarse a situaciones nuevas o cambiantes, reaccionar positivamente, y aceptar, entender, o introducir nuevos puntos de vista cuando la situación lo precise. Requiere cierta disposición para interpretar la realidad y cambiar las expectativas cuando se producen cambios en el entorno.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Aceptar y comprender nuevas ideas y puntos de vista y estar dispuesto a adaptar el comportamiento, siguiendo las normas cuando el contexto así lo requiere, o pudiendo necesitar la ayuda de otros.	Mostrar objetividad frente a situaciones cambiantes, opiniones o conductas que difieren de las propias.	Adaptar o adecuar el comportamiento, ante una nueva situación, información o procedimiento.	Estar dispuesto a compartir y comprender las ideas de otros.
Media baja	Adaptar el comportamiento a las nuevas situaciones, nuevos conocimientos, hechos o procedimientos y ser consciente de la necesidad del cambio, trabajando de forma positiva para alcanzar los resultados.	Ser consciente de la necesidad de cambio de conducta en situaciones concretas cuando haya indicios que así lo demuestren.	Modificar sus planes para alcanzar los objetivos cuando se justifica la necesidad de hacerlo.	Mostrar flexibilidad al aplicar planes, normas o procedimientos.

Media alta	Mostrar un comportamiento adecuado y disposición para adaptarse a las situaciones y/o personas, aceptando nuevas ideas, posturas o enfoques y prescindiendo de los anteriores	Introducir y ser capaz de ayudar a otros a entender y aceptar los cambios. Mostrar un “saber estar”, en entornos diversos, aceptando nuevas situaciones y eliminando las anteriores.	Buscar y propiciar puntos de acercamiento de posiciones diferentes. Mostrar apertura, efectuando cambios diversos e incorporándolos a los propios esquemas de conducta.	Prever posibles barreras a los cambios que plantee. Adaptarse con facilidad a situaciones nuevas.
Alta	Buscar nuevas formas para cambiar el comportamiento, evaluando los métodos de trabajo en función de los resultados. Planificar estratégicamente el cambio. Inducir al cambio a través de la comunicación de los beneficios que produce.	Cooperar y participar activamente, con buena disposición, en la búsqueda de nuevas formas de cambiar el comportamiento.	Evaluar los métodos de trabajo y los cambios en función de los resultados para el global de la empresa. Participar activamente en acciones de comunicación de los motivos y beneficios de los cambios que se produzcan.	Definir estrategias de cambio y alternativas a medio y largo plazo, generando escenarios diferentes hacia las metas, valores y cultura de la Empresa. Favorecer e infundir el cambio en la Organización en función de las estrategias de la empresa.

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 16

Competencia genérica autoaprendizaje

Competencia:	<i>Autoaprendizaje</i>
Definición de la competencia:	Motivación y capacidad por y para asimilar rápidamente conceptos, ideas y experiencias dándole un carácter personal a lo aprendido. Supone curiosidad por saber sobre temas nuevos y utilizar estrategias para ampliar el conocimiento.
Niveles de dominio	Criterios de realización

		Alto	Medio	Bajo
Baja	Ser consciente de la importancia del aprendizaje permanente y preocuparse por adquirir nuevos conocimientos en su trabajo, normalmente con la ayuda y apoyo de otros.	Demostrar interés en adquirir nuevos conocimientos aplicables a actividades rutinarias.	Realizar un esfuerzo por comprender y asimilar nuevos conceptos en su trabajo.	Hacer preguntas a las personas indicadas para poder asimilar nuevos enfoques.
Media baja	Aplicar sus conocimientos y experiencias anteriores a nuevas situaciones aprovechando las oportunidades de su entorno para incorporar nuevas estrategias o formas de hacer las cosas.	Encontrarse cómodo ante situaciones en el trabajo poco habituales y extraer de ellas lo esencial.	Captar un número diverso de elementos aprovechando la nueva información y aplicándola de manera adecuada.	Incorporar a las tareas cotidianas nuevos métodos o formas de hacer las cosas. Ser receptivo y aplicar la escucha activa ante situaciones que supongan incorporar conocimientos o habilidades.
Media alta	Buscar y orientarse hacia las nuevas oportunidades de desarrollo personal y profesional; aprender de los errores utilizando nuevas estrategias para mejorar de forma constante.	Compartir información con otros y preocuparse por buscar fuentes alternativas (personales, técnicas, grupales) de conocimiento.	No frustrarse ante los pequeños fracasos y sacar provecho de sus experiencias.	Utilizar la capacidad para aprender como una fuente de desarrollo personal.

Alta	Utilizar diferentes formas y estilos para aprender (experiencias, reflexiones, oportunidades, proyectos) valorando los resultados de ese proceso. Capacidad para desaprender, comportamientos o formas de hacer adquiridas cuando dejan de ser válidas.	Integrar y extraer de sus experiencias respuestas y conclusiones valiosas.	Pertenecer y participar activamente en actividades/asociaciones profesionales en su campo.	Integrar un número elevado de recursos, adaptando su actuación de forma ágil y adecuada.
------	---	--	--	--

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 17

Competencia genérica autonomía y toma de decisiones

Competencia:		<i>Autonomía y toma de decisiones</i>		
Definición de la competencia:		Disposición para trabajar de forma independiente, según las propias consideraciones y criterios, sin necesidad de la guía o la supervisión de otros y asumiendo las decisiones y responsabilidades derivadas de su acción.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Actuar con independencia en actividades y tareas propias de su rol, o explícitamente conocidas. Necesita la guía o el apoyo de otros para iniciar nuevas acciones.	Desempeñar las funciones que le han sido encomendadas en los términos establecidos de control y supervisión.	Mostrar cierta independencia dentro de su ámbito de acción.	Necesitar del apoyo y seguimiento de otros para emprender nuevas tareas.

Media baja	Actuar de forma independiente, cuando se le requiere, mostrando cierta autonomía para desempeñar las acciones requeridas.	Realizar con autonomía sus funciones y responsabilidades.	Si le dan oportunidad de emprender nuevas acciones y confirman su autonomía,	Se apoya en criterios propios y actúa de forma independiente.
Media alta	Desarrollar sus propias ideas y propuestas, actuando con criterios propios. Puede aprovechar y desarrollar ideas de otros, manteniendo independencia para proponer cambios o tomar decisiones.	Actuar independientemente, en situaciones poco habituales.	Desarrollar soluciones propias, dentro de su marco de actuación, actuando de forma consciente y responsable con sus decisiones	Ser capaz de mantener una idea, decisión o criterio independientemente del contexto o la tendencia.
Alta	Destacar por su independencia de criterio y acción, combinando adecuadamente su autonomía con la habilidad para construir a partir del valor de las aportaciones de otros.	Poner en marcha, con decisión acciones por cuenta propia, asumiendo y valorando los inconvenientes o consecuencias que puedan surgir.	Ser capaz de mantener su criterio o los criterios de otros en situaciones especialmente delicadas.	Asumir riesgos personales, cuando toma decisiones o plantea alternativas, manteniendo unos criterios de valor reconocidos.

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 18
Competencia genérica comunicación oral

Competencia:		<i>Comunicación oral</i>		
Definición de la competencia:		Capacidad para expresar sus ideas de forma clara y convincente, de manera que su mensaje pueda ser entendido con claridad. Supone además la habilidad para escuchar y entender a otros estableciendo un diálogo de forma efectiva.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Expresar ideas y mensajes con los que se está familiarizado, de forma clara y sencilla, mostrando fluidez en el discurso.	Mantener una cierta actitud de escucha.	Hablar con claridad.	Transmitir mensajes orales sencillos en un marco predefinido.
Media baja	Expresar con claridad y de forma ordenada los aspectos clave de la información; capacidad para comunicar y expresar mensajes en contextos no predefinidos, mostrándose receptivo ante su interlocutor.	Estructurar bien los mensajes que se quieren transmitir.	Informar y comunicar las ideas de forma lógica y secuencial. Normalmente mantener el interés de sus interlocutores.	Mantener el silencio y escucha sin interrumpir a los demás.
Media alta	Explicar con fluidez y precisión ideas y elementos complejos; presentar de forma sistemática los elementos clave y contrastar el seguimiento y comprensión de los mensajes con su interlocutor o audiencia.	Poseer buena habilidad para la comunicación bidireccional apoyándose en propuestas, soluciones y argumentaciones oportunas.	Ofrecer información variada, pudiendo apoyar el discurso con ejemplos y metáforas buscando propiciar puntos de encuentro que acerquen posiciones divergentes	Saber escuchar y hacerse escuchar dando y recibiendo feedback.

Alta	Adecuar el estilo y forma de comunicar en función del contexto y de las audiencias, mostrando flexibilidad para expresar y captar los elementos verbales y no verbales que faciliten una comunicación efectiva.	Transmitir información de forma clara, precisa y agradable, adaptada a los interlocutores sabiendo escuchar al interlocutor o al grupo, entendiendo sus motivos e influyendo en su mejora de escucha.	Resolver de forma eficaz las situaciones difíciles que se planteen durante la comunicación valorando con precisión las distintas posiciones de los interlocutores para llegar a puntos de entendimiento	Proponer mejoras en los medios y canales de comunicación formal utilizados en la organización.
------	---	---	---	--

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 19

Competencia genérica delegación

Competencia:		<i>Delegación</i>		
Definición de la competencia:		Habilidad para dotar a los colaboradores de un mayor grado de autonomía y decisión en las funciones que realizan o puedan realizar, responsabilizándose del proceso de apoyo y seguimiento necesarios para que se alcancen las metas previstas.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Comunicar las acciones o proyectos previstos y requerir de los colaboradores sus opiniones y propuestas, llegando por sí mismo a la decisión final.	Explicar las razones que pueden estar presentes en la toma de decisiones.	Proponer reuniones para facilitar la comunicación de las acciones previstas.	Mantener una relación cercana al equipo y les mantiene informado de las acciones y decisiones tomadas
Media baja	Comunicar las metas y objetivos a alcanzar y estimular la intervención de los colaboradores estableciendo un seguimiento y control inmediato de sus acciones.	Delimitar el nivel de autonomía de los colaboradores y mantener el control de las decisiones que se han de tomar.	Ofrecer oportunidades para que el equipo participe y proponga soluciones a los problemas.	Intervenir en el seguimiento de los trabajos o proyectos, solicitando información previa a la consecución de las metas y objetivos.

Media alta	Responsabilizar a los colaboradores confiándoles una actividad, función o misión, fijando los límites en cuanto a las decisiones posibles y dejando que el equipo decida.	Explicar el problema y sus límites en cuanto a las elecciones posibles, dejando que el equipo decida.	Estar disponible ante cualquier problema o duda que los colaboradores puedan plantearle.	Ofrecer confianza y alentar ante las dificultades. Delegar funciones o actividades al equipo.
Alta	Dotar a los colaboradores de poder de acción y decisión para que adquieran de forma progresiva nuevas y mayores responsabilidades convirtiéndose en un coach o facilitador del equipo.	Reforzar la autonomía progresiva de los colaboradores hacia una mayor independencia de acción alentando el autodescubrimiento y el “vivir de la experiencia”.	Demostrar tolerancia con los errores, considerándolo como un aspecto ligado al aprendizaje.	Apoyar el traspaso de poder facilitando información sobre las políticas, orientaciones, reglas y procedimientos).

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 20

Competencia genérica dirección y desarrollo de personas

Competencia:		<i>Dirección y desarrollo de Personas</i>		
Definición de la competencia:		Capacidad para conseguir que los colaboradores obtengan un rendimiento y desempeño adecuado, utilizando de forma apropiada la autoridad y adecuando su estilo de dirección en función de las personas y el contexto.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Ofrecer a los colaboradores instrucciones detalladas sobre cómo realizar un trabajo, en los términos requeridos (calidad, cantidad, tiempo o plazo) ofreciendo sugerencias para apoyarles	Mostrar interés por el trabajo que realizan los colaboradores sabiendo las dificultades que se encuentran en la realización de este	Dar Instrucciones adecuadas para la realización del trabajo delegando actividades o tareas a las que no puede dedicar su atención	Fomentar un clima de confianza y colaboración.

Media baja	Establecer las pautas para alcanzar un nivel alto de rendimiento estableciendo claros estándares de calidad, cantidad o servicio, reforzando su autoridad ante el equipo.	Estimular a los colaboradores para que alcancen los resultados previstos.	Mantenerse firme en el desempeño de su papel, haciendo que se cumplan sus directrices.	Informar de los niveles de rendimiento e indicadores de resultado.
Media alta	Gestionar y orientar el rendimiento de los colaboradores, facilitando los recursos y apoyo necesarios y proponiendo acciones de mejora que contribuyan a los resultados.	Estimular a los colaboradores para que alcancen los resultados previstos.	Mantenerse firme en el desempeño de su papel, haciendo que se cumplan sus directrices.	Informar de los niveles de rendimiento e indicadores de resultado.
Alta	Dirigir a un equipo de personas adecuando su estilo directivo a la situación, objetivos y tareas, y a la madurez y experiencia de los colaboradores, mostrando un equilibrio adecuado en la orientación a las personas y los resultados.	Mantener entrevistas personalizadas con los colaboradores para atender a los aspectos formales y personales de su rendimiento.	Adecuar su comportamiento, expectativas o seguimiento en función de las necesidades de los colaboradores para alcanzar los resultados.	Mostrarse accesible y cercano, sin por ello perder su rol y autoridad reconocida en el equipo.

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 21
Competencia genérica disponibilidad

Competencia:		<i>Disponibilidad</i>		
Definición de la competencia:		Aptitud para buscar nuevas oportunidades y aceptar nuevos retos o tareas. Supone tanto la predisposición como la capacidad para asumirlos.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Asumir nuevas tareas que puedan derivarse del marco de sus funciones.	Precisar de un marco definido de actividad en el que pueda ir progresando en sus funciones.		Necesitar de la ayuda o asesoramiento de otros para asumir nuevas tareas.
Media baja	Aceptar nuevas tareas en su área de actividad o especialidad, mostrando interés en ampliar el contenido de sus funciones.	Prepararse para asumir nuevas tareas.	Mostrar una actitud abierta hacia los requerimientos de sus distintos interlocutores.	Estar dispuesto a asumir las oportunidades que se le ofrecen.
Media alta	Buscar nuevas oportunidades en el trabajo, ampliando y enriqueciendo progresivamente las actividades y funciones que desempeña.	Estar atento a cualquier demanda que pueda surgir para ofrecer su colaboración inmediata.	Mostrar su disponibilidad ante posibles contingencias.	Identificar las oportunidades que de forma implícita le ofrece el trabajo.
Alta	Crear oportunidades y asumir nuevos retos profesionales, manteniendo una actitud de apertura y compromiso ante las nuevas posibilidades que ofrece el entorno.	Identificar y aprovechar las oportunidades del entorno laboral para contribuir a los objetivos.	Proponer alternativas, ampliando el marco de "lo establecido" para obtener mejores resultados.	Comprometerse con los nuevos retos o responsabilidades, asumiendo las dificultades que conlleva.

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 22
Competencia genérica establecimiento de prioridades

Competencia:		<i>Establecimiento de Prioridades</i>		
Definición de la competencia:		Habilidad para, ante una secuencia de actividades y/u operaciones, establecer el orden de actuación teniendo en cuenta, tanto la urgencia como la importancia de estas.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Realizar las tareas asignadas teniendo en cuenta el tiempo que se invierte en su realización, sabiendo distinguir las tareas urgentes de las importantes.	Ejecutar las tareas repetitivas y de poca trascendencia en las que las prioridades vienen dadas de antemano.	Conocer la diferencia entre lo urgente y lo importante.	Vigilar y conocer el tiempo que conlleva la realización de las tareas en general.
Media baja	Distribuir las tareas a realizar en función del tiempo disponible y del carácter urgente o importante de las mismas.	Trabajar de una manera clara, organizada y sistematizada.	Conocer los plazos de consecución de las tareas.	Diferenciar las tareas tanto por la urgencia como por la importancia de estas
Media alta	Utilizar modelos y herramientas para la planificación de las actividades garantizando su realización en los plazos preestablecidos.	Priorizar las tareas según la urgencia e importancia de estas, diseñando planes detallados, sin dejar cosas para el último momento.	Realizar y concluir las tareas dentro de los plazos preestablecidos.	Preparar de forma meticulosa, detallada y eficaz, el tiempo que puede llevar la ejecución de cada una de las tareas.
Alta	Definir prioridades de manera sistemática, previendo imprevistos y realizando correcciones con objeto de cumplir los plazos previstos sin merma de la calidad de los resultados.	Utilizar el criterio de priorización como metodología de trabajo, organizándose de manera eficaz en función de posibles imprevistos.	Compaginar eficazmente la diversidad, la urgencia y la importancia de las tareas, incluso en situaciones de presión.	Prever posibles imprevistos, y crear de antemano estrategias de corrección ante obstáculos que dificulten el cumplimiento de los plazos previstos.

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 23*Competencia genérica establecimiento de relaciones interpersonales*

Competencia:		<i>Establecimiento de relaciones interpersonales</i>		
Definición de la competencia:		Capacidad para establecer contactos con otras personas mostrando intuición y perspicacia social. Supone la capacidad para escuchar, interpretar y entender los pensamientos, sentimientos o preocupaciones de los demás y un cierto conocimiento para los usos y costumbres sociales.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Mantener los contactos y relaciones habituales en el ámbito de sus funciones y actividades sin expresar dificultades de relación.	Integrarse en nuevos puestos de trabajo sin problemas de relación interpersonal.	Mantener una cierta actitud de escucha.	Asistir a charlas, reuniones o encuentros relacionados con su actividad.
Media baja	Interesarse por establecer contactos en su trabajo y mostrar una actitud receptiva hacia las relaciones interpersonales.	Mostrar interés por trabajar con los demás, relacionándose con ellos de forma adecuada.	Mantener una actitud activa para los contactos y relaciones.	Valorar las consecuencias que representan el establecimiento de relaciones positivas.
Media alta	Mantener y propiciar las relaciones y contactos más allá de su entorno inmediato, favoreciendo un clima de concordia y entendimiento en las relaciones personales y profesionales.	Generar un buen clima en las relaciones de trabajo teniendo buena imagen y ser reconocida su disposición y habilidad para las relaciones.	Organizar y mantener relaciones laborales dentro de la empresa y a nivel de mercado utilizando y aprovechando sus relaciones personales en su entorno laboral.	Entender y empatizar con las motivaciones e intereses de otros.

Alta	Buscar y crear nuevas relaciones positivas dentro y fuera de su contexto laboral, evaluando el impacto de las relaciones personales y profesionales.	Realizar nuevos contactos y relaciones en entornos complejos y competitivos sabiendo tratar y resolver con éxito situaciones difíciles en las relaciones con los demás.	Pertenecer a grupos activos que desarrollen iniciativas y nuevos proyectos dentro de la Organización.	Acceder a instituciones u organizaciones de todo tipo, externas a la suya, y generar buenas relaciones con ellas.
------	--	---	---	---

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 24

Competencia genérica visión de negocio

Competencia:		<i>Visión de negocio</i>		
Definición de la competencia:		Capacidad para anticipar y formular una perspectiva de negocio que le permita detectar y aprovechar oportunidades para obtener ventajas y posiciones competitivas; supone adelantarse a los acontecimientos y visualizar escenarios futuros.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Conocer el objeto, la finalidad del negocio y la estructura organizativa, realizando estimaciones realistas en su campo de acción.	Conocer de forma genérica la situación actual de la compañía.	Mostrar capacidad para establecer conclusiones generales a partir de hechos y datos.	Establecer planes y estrategias limitadas a su área de actividad
Media baja	Tener conocimiento de su área o unidad, anticipando posibles oportunidades de mejora que afecten a los resultados.	Plantear acciones y planes de mejora a corto, medio plazo.	Plantear acciones y planes de mejora a corto, medio plazo.	Actuar de acuerdo a intereses y valores corporativos.

Media alta	Analizar y reflexionar sobre el entorno en el que se desarrolla el negocio, identificando los principales "agentes" (clientes, proveedores, competencia...), y sus intereses para adelantarse a futuros acontecimientos.	Diseñar planes de acción para aprovechar oportunidades.	Sugerir posibles soluciones a problemas potenciales.	Conocer y seguir indicadores de cambio y evolución del entorno y mercado y sus consecuencias.
Alta	Ser capaz de anticipar escenarios futuros, basándose en los hechos, la información objetiva y la intuición, formulando y presentado estimaciones acertadas sobre el futuro del negocio.	Buscar soluciones y los recursos necesarios para lograr un incremento de valor en los procesos y productos que supongan ventajas competitivas.	Analizar y evaluar el mercado para conocer su evolución e identificar nuevas oportunidades de negocio.	Promover acciones para mejorar posicionamientos competitivos.

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 25

Competencia genérica resistencia a la presión

Competencia:		<i>Resistencia a la presión</i>		
Definición de la competencia:		Capacidad para mantener una acción o logro estable a pesar de los obstáculos y situaciones difíciles que se presenten, aunque ello suponga un esfuerzo adicional. Supone no personalizar las situaciones en las que se ve implicado, evitar situaciones de bloqueo y demostrar comprensión y tolerancia ante los fracasos		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Tener una actitud voluntariosa, mostrando empeño en vencer obstáculos o situaciones no previstas, dentro del ámbito limitado de sus funciones	Aceptar los fracasos como parte de su entrenamiento. Estar alerta ante hechos no esperados.	Necesitar o solicitar ayuda ante posibles situaciones desfavorables.	Precisar de refuerzos positivos para vencer obstáculos.

Media baja	Demostrar moderada constancia del nivel de actividad, en las tareas y funciones establecidas, ante hechos o situaciones poco favorables o inesperadas.	No personalizar demasiado las situaciones en las que se ve implicado. Valorar positivamente las críticas, sin que decaiga el nivel de actividad.	Orientarse hacia el avance y progresivo logro de las acciones previstas.	Resolver situaciones comunes sin ayuda o supervisión.
0...Media alta	Establecer una acción firme y estable en situaciones de cierta complejidad, manteniendo el avance hacia los objetivos marcados y no retrocediendo ante los fracasos.	Asumir el fracaso como medio para el aprendizaje.	Determinar planes y acciones de continuidad ante la presencia de dificultades.	Perseverar en la acción, conservando su nivel de autoestima
Alta	Analizar y valorar el origen de las posibles resistencias o situaciones adversas para vencer los obstáculos, conservando la calma y la entereza en los más variados contextos.	Ser reflexivo ante las posibles situaciones de crisis equilibrando el análisis y la acción. Desplegar de los más variados recursos ante las posibles contingencias que puedan surgir.	Planificar acciones y mejoras ante posibles obstáculos previstos	Encauzar las situaciones adversas hacia fines provechosos.

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 26
Competencia genérica trabajo en equipo

Competencia:		<i>Trabajo en equipo</i>		
Definición de la competencia:		Disposición favorable para pensar y trabajar de forma colectiva. Colaborar e integrarse dentro de un grupo de trabajo de forma activa y receptiva dirigiendo sus esfuerzos para trabajar con otros hacia la consecución de metas comunes.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Trabajar con otros como un miembro más realizando su cometido dentro del grupo y reportando información y/o resultados siguiendo las pautas establecidas.	Participar como un miembro más, desempeñando el rol asignado. Desarrollar el trabajo en colaboración con otros sin generar conflictos.	Compartir información y mantener al corriente a los compañeros cuando la situación lo requiere.	Colaborar y responder a las solicitudes de ayuda de sus compañeros y superiores, cuando estos lo demandan.
	Mantener una actitud de cooperación y participación con otros para alcanzar objetivos comunes, compartiendo experiencias e ideas.	Colaborar con sus compañeros y superiores sin necesidad de ser requerido. Mantener a los demás miembros, colaboradores y superiores, informados sobre los temas que afecten al grupo.	Participar de forma activa en las actividades del grupo.	Demandar opiniones y puntos de vista. Valorar las contribuciones de otros miembros.
Media baja				

Media alta	Contribuir activamente a los resultados del equipo fomentando la participación e intercambio entre los distintos miembros, haciéndoles sentir parte activa.	Contribuir al desarrollo de la identidad de grupo, compartir experiencias y logros. Fomentar la interacción entre distintos grupos, aportando ideas para alcanzar los objetivos del grupo.	. Reconocer y celebrar los éxitos del grupo. Tomar iniciativas que favorezcan los intereses y el progreso del grupo.	Minimizar y encauzar las discrepancias surgidas del trabajo en grupo.
Alta	Potenciar el alto rendimiento del equipo y mantener a los miembros/grupos motivados hacia el logro de objetivos comunes manteniendo un buen clima y espíritu cooperativo.	Promover la cooperación entre áreas y equipos multidisciplinares manteniendo relaciones positivas en todos los entornos. Superar obstáculos y mantener la cohesión del equipo.	Motivar al equipo hacia los compromisos asumidos. Potenciar el reconocimiento y resaltar el éxito de los miembros del equipo.	Crear señas de identidad positivas.

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 27
Competencia genérica planificación y organización

Competencia:		<i>Planificación y Organización</i>		
Definición de la competencia:		Capacidad para anticipar y asignar, de una forma lógica y ordenada, las acciones a seguir distribuyendo recursos para lograr unos resultados		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Mostrar interés por clarificar los pasos a seguir en la realización de un trabajo, diferenciando la secuencia de actividades de acuerdo con unas pautas o prioridades.	Llevar a cabo planificaciones a corto plazo. Funcionar por objetivos, organizando los medios y recursos necesarios.	. Poner en práctica herramientas de planificación y programación.	Mostrar preocupación por la claridad en funciones, tareas y datos prefiriendo tenerlos por escrito.
Media baja	Prever una secuencia de trabajo y distribuir las actividades y recursos de acuerdo con las necesidades o prioridades previstas, estimando los esfuerzos necesarios para su ejecución.	Conocer y dominar herramientas de planificación necesarias para la correcta elaboración de planes objetivos definidos por la Organización.	Establecer tiempos para las subtareas.	Fijar reuniones/mom entos de evaluación de los progresos.
Media alta	Adelantar las distintas fases de un plan, contemplando distintas alternativas en su ejecución y asignando a cada fase los recursos necesarios para conseguir los resultados finales.	Elaborar planes definiendo etapas, plazos y recursos a emplear y acordes con los objetivos fijados. Participar desde su función en la planificación de acciones, teniendo en cuenta los factores personales y materiales.	Desarrollar y utilizar sistemas para organizar y controlar la información.	Prever de manera eficaz el tiempo de cada una de las tareas, siendo capaz de compaginar la urgencia con la importancia de las mismas, aún en situaciones de presión.

Alta	Anticipar y evaluar los momentos clave y las barreras potenciales en las distintas etapas de un plan de acción, para centrarse en los resultados globales de la organización.	Llevar a cabo la planificación estratégica, definiendo los objetivos generales, diseñando las estrategias adecuadas a cada escenario para su implementación.	Planificar a largo plazo teniendo en cuenta el entorno (sector y mercado), su evolución (tendencias de competidores, clientes, tecnología...), así como las capacidades y recursos disponibles.	Desarrollar nuevos sistemas complejos para mejorar el orden y la calidad de la información
------	---	--	---	--

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 28

Competencia genérica orientación al cliente

Competencia:		<i>Orientación al cliente</i>		
Definición de la competencia:		Motivación para conocer y satisfacer las necesidades de los clientes (internos y externos) ofreciéndoles los servicios y/o productos, y, si es posible, anticiparse a sus necesidades y demandas.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Responder de forma reactiva a las demandas o problemas que pueda plantear el cliente utilizando las guías y cauces establecidos en la forma adecuada.	Valorar los aspectos elementales de la posición del cliente.	Proponer puntos de vista, transmitiendo los argumentos recibidos según directrices marcadas.	Transmitir las demandas de los clientes a los superiores.

Media baja	Mantener disponibilidad y preocupación para ofrecer un servicio adecuado a sus necesidades, escuchar y valorar las peticiones que realiza, esforzándose por dar respuesta ágil y eficiente	Mantener una actitud proactiva, implicándose personalmente, realizando un seguimiento y aportando información cuando sea requerida por el cliente. Proponer y transmitir opiniones y puntos de vista propios, comunicando argumentos adaptados a las situaciones concretas.	Valorar los efectos que representan la posición propia y la del cliente	Ofrecer disponibilidad en su relación con el cliente.
------------	--	---	---	---

Media alta	Detectar y comprender las necesidades no explícitas de los clientes e identificar y persuadir de las ventajas de una mutua colaboración, ofreciendo valor añadido a las relaciones que establece.	Realizar esfuerzos para darle un valor añadido: nuevas informaciones, propuestas, oportunidades etc. Buscar información e iniciativas para crear expectativas favorables y nuevos servicios al cliente. Convocar reuniones y comunicaciones con clientes y colaboradores para facilitar preacuerdos y acercamientos futuros.	Establecer estándares de calidad de atención al cliente. Establecer un compromiso personal con el cliente	. Implicarse personalmente realizando un seguimiento y ofreciendo información relevante.
Alta	Fidelizar las relaciones y orientarse al mutuo beneficio, involucrándose en el negocio y necesidades del cliente y ofrecer soluciones más allá de lo previsto para superar las expectativas creadas	Considerar al cliente como bien estratégico. Anticiparse a las necesidades del cliente desarrollando y ofreciendo nuevos productos/servicios y alternativas. Actuar como consejero sin perder el punto de referencia de la Empresa.	Convocar reuniones y comunicaciones con clientes y colaboradores para cerrar acuerdos ventajosos para ambas partes. Crear necesidades y vínculos de fidelización en el cliente.	Estar totalmente comprometidos con la calidad de servicio y atención al cliente

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Tabla 29
Competencia genérica innovación y creatividad

Competencia:		<i>Innovación y creatividad</i>		
Definición de la competencia:		Capacidad para establecer nuevas ideas y soluciones originales y eficaces de manera diferente a la habitual, aportando nuevos enfoques y respuestas que contribuyan a la mejora de la calidad, la rentabilidad, la eficacia y /o los resultados de la actividad.		
Niveles de dominio		Criterios de realización		
		Alto	Medio	Bajo
Baja	Manifestar predisposición para captar las ideas innovadoras de otros y aproximar por sí mismo nuevos enfoques en situaciones conocidas.	Llevar a cabo nuevas acciones en su puesto (ideadas por otros) que mejoran el rendimiento.	Sentirse cómodo trabajando en situaciones novedosas.	Manifestar interés por conocer nuevas soluciones o enfoques a un problema.
Media baja	Identificar alternativas de mejora en su ámbito de intervención, proponiendo ideas novedosas que permitan obtener soluciones efectivas a los problemas y situaciones.	Mejorar el rendimiento haciendo algo nuevo o diferente que antes no ha hecho.	Indagar en los problemas y situaciones para proponer otras soluciones alternativas.	Aportar ideas y soluciones nuevas en un marco de actuación definido.
Media alta	Proponer y adaptar soluciones no practicadas anteriormente en su entorno, que suponen una manera de hacer innovadora, y establecer los medios y recursos necesarios para implementar las acciones.	Introducir novedades singulares o punteras que no se han aplicado anteriormente para mejorar los resultados de la empresa.	Informarse y buscar respuestas novedosas en otros ámbitos.	Poder ser requerido por otros para la búsqueda de nuevas soluciones.
Alta	Generar y desarrollar nuevas soluciones y acciones innovadoras, utilizando enfoques no contemplados o conocidos que faciliten la gestión o la mejora organizativa.	Desarrollar ideas innovadoras adelantándose a los problemas/necesidades de los clientes/mercados.	Presentar propuestas nuevas que añadan valor a lo establecido o sean eficaces para la resolución de problemas o búsqueda de oportunidades.	Introducir cambios en las nuevas formas de hacer o pensar el negocio.

Fuente: Glosario servidor alicante. Recuperado de: <https://glosarios.servidor-alicante.com> 31 de agosto del 2020

Currículo Prescriptivo

1. Objeto de estudio de la carrera *técnico en barismo y chocolatería*

La carrera de técnico en barismo y chocolatería, estudia al cacao y café para transformarlos en materia prima, con la finalidad de brindar un servicio al cliente, productos y bebidas con base en los mismos.

2. Objetivo general de la carrera de técnico en barismo y chocolatería

Profesionalizar y titular al barista chocolatero, para que pueda insertarse en el sector hotelero y de restauración, así como en la industria cafetera y chocolatera, en las áreas operativas y de producción del café y cacao.

3. Objetivos específicos de la carrera de técnico en barismo y chocolatería.

Conjugar los conocimientos, técnicas, principios éticos profesionales y recursos tecnológicos, para incrementar la producción nacional del cacao y café, de tal manera que se fomente el consumo interno del café y cacao.

Formar profesionales con visión de emprendimiento, capaces de brindar un servicio de calidad, orientando y guiando al cliente para satisfacer sus requerimientos, consiguiendo un crecimiento de la matriz productiva y fuentes de trabajo.

Priorizar técnicas que permitan el aprovechamiento de los recursos en la elaboración, procesamiento, transformación y preparación de su materia prima por medio de la investigación y experimentación, para contribuir con la conservación del medio ambiente.

Realizar un trabajo comunitario en el ámbito de su competencia dentro de las líneas de producción, maquinaria y aportes nutricionales de la materia prima, comprometido con la sociedad y su desarrollo.

4. Elementos orientadores

Se considera a los elementos orientadores dentro del Currículo Prescriptivo los determinados por la LOES, mismos que se encuentran detallados en el Marco Teórico.

Currículo Intermedio

1. Función sustantiva: Docencia

1.1. Perfil de ingreso. El postulante para ingresar a la carrera de técnico en barismo y chocolatería debe mostrar afinidad a las artes culinarias para comprender el origen, la transformación y producción de productos y bebidas con base en el café y chocolate. Los aspirantes demostrarán interés por la experimentación e investigación para la elaboración de productos innovadores, así como también la disponibilidad de comprometerse con el cliente.

1.2. Requisitos de ingreso. Los aspirantes deben cumplir los siguientes requisitos:

- a. Poseer el título de bachiller en cualquiera de sus especialidades o su equivalente, de conformidad con la ley.
- b. Cumplir con el proceso normado por la institución.
- c. Documentos personales y de salud requeridos por la institución.

1.3. Perfil de egreso. Durante la trayectoria de la carrera el estudiante desarrollará las siguientes competencias y habilidades, agrupadas conforme lo determina la Guía metodológica para la presentación de carreras y programas del Consejo de Educación Superior:

¿Qué resultados de aprendizaje y competencias profesionales son necesarias para el futuro desempeño profesional?

Aplicar técnicas, crear, decorar, interpretar, preparar recetas de bebidas y productos con base en el café y el cacao, bajo normas básicas, así como específicas de higiene, seguridad y calidad; dentro cualquier establecimiento de oferta gastronómica que brinde el servicio de bebidas, así como cafeterías de especialidad e instituciones alineadas al procesamiento de café y chocolate.

Reconocer las características organolépticas de los diferentes tipos de café y cacao.

Proporcionar asesoría para la implementación de un negocio, como cafeterías y/o boutique chocolatera, así como el uso adecuado de un producto.

¿Qué resultados de aprendizaje relacionados con el manejo de métodos, metodologías, modelos, protocolos, procesos y procedimientos de carácter profesional e investigativo se garantizarán en la implementación de la carrera/programa?

Orientar y brindar un servicio de calidad a los clientes, guiándolos para satisfacer sus requerimientos.

Interpretar y aplicar protocolos, manuales y guías de seguridad y calidad, como proceso fundamental en las actividades laborales, asimilando rápidamente conceptos, ideas y experiencias mediante el autoaprendizaje obtenido.

Planificar y organizar de forma lógica y ordenada las acciones a seguir en el campo laboral.

Promover una visión de negocio generando plazas de trabajo con la finalidad de desarrollar a futuro PYMES y crecer en esta disciplina,

¿Cómo contribuye el futuro profesional al mejoramiento de la calidad de vida, el medio ambiente, el desarrollo productivo y la preservación, difusión y enriquecimiento de las culturas y saberes?

Ser proactivo ante sus pares, en el desempeño de sus actividades laborales, así como líder con iniciativa propia, colaborador, altruista y emprendedor en el sector de la industrial de cafeterías, boutiques chocolateras y restauración.

Mostrar adaptación y flexibilidad ante los cambios que se presenten, así como establecer prioridades que se exhiben dentro del trayecto laboral.

Demostrar autonomía y toma de decisiones con una correcta comunicación oral, para así delegar funciones, tareas y procedimientos, demostrando dirección y desarrollo personal, estableciendo buenas relaciones interpersonales en su campo laboral, liderando la empresa en la que desempeña sus funciones.

Trabajar en equipo, desenvolviéndose con disponibilidad y resistencia a la presión para abarcar los diferentes flujos de trabajo de la forma más eficiente.

¿Cuáles son los valores y los principios, en el marco de un enfoque de derechos, igualdad e interculturalidad, pensamiento universal, crítico y creativo, que se promoverán en la formación profesional que ofrece la carrera/programa?

Ejercer su actividad laboral con profesionalismo ético, responsabilidad social, capacitado en las áreas de chocolatería y barismo, aplicando los conocimientos obtenidos con honestidad, respeto y servicio a la comunidad.

Identificar las soluciones de los problemas mediante el análisis y pensamiento crítico, lógico y creativo, aplicando conocimientos y técnicas adquiridas para la toma de decisiones.

Innovar en las técnicas de preparación de productos e investigar en la producción de nuevos productos, siendo creativos con los recursos que se encuentran al alcance.

Dominar eficientemente la comunicación, gestión, organización y recursos tecnológicos para un desarrollo productivo de la empresa que lidere.

Crear emprendimientos siguiendo la cadena de valor del café y chocolate, con liderazgo, iniciativa propia y promoviendo el desarrollo y cultura del país

Tabla 30

Matriz de consistencia y coherencia curricular

Competencias específicas	Campo detallado del conocimiento	Niveles de dominio	Asignaturas del plan curricular	Competencias genéricas
CE.1. Aplicar técnicas, crear, decorar, interpretar, preparar recetas de bebidas y productos con base en el café y el cacao, bajo normas básicas, así como específicas de higiene, seguridad y calidad; dentro cualquier establecimiento de oferta gastronómica que brinde el servicio de bebidas, así como cafeterías de especialidad e instituciones alineadas al procesamiento	Técnicas de barismo	ND.1.1. Prepara, crea y decora bebidas con base en el café, el mismo que es filtrado por diferentes métodos, aprovechando los recursos.	Técnicas de barismo I	C.G.1. Ser proactivo ante sus pares, en el desempeño de sus actividades laborales, así como líder con iniciativa propia, colaborador, altruista y emprendedor en el sector de la industrial de cafeterías, boutiques chocolateras y restauración. C.G.2. Mostrar adaptación y flexibilidad ante los cambios que se presenten, así como establecer prioridades que se exhiben dentro del trayecto laboral. C.G.3. Demostrar autonomía y toma de decisiones con una correcta comunicación oral, para así delegar funciones, tareas y procedimientos, demostrando dirección y desarrollo personal, estableciendo buenas relaciones interpersonales en su campo laboral, liderando la empresa en la que desempeña sus funciones. C.G.4. Trabajar en equipo,
		N.D.1.2. Aprovecha los recursos a la hora de elaborar, procesar, transformar y preparar su materia prima.		
		ND.1.3. Elabora, procesa, transforma y prepara su materia prima aplicando normas de seguridad alimentaria.	Técnicas de barismo II	
	ND.1.4. Ejecuta el <i>art latte</i> (dibujos y arte en el café) generando que la bebida sea atractiva visualmente.			
		ND.1.5. Domina de los métodos de filtrado <i>Brewing</i> y tueste.	Técnicas de barismo III	
	Técnicas de chocolatería	ND.1.6. Prepara, crea y decora productos básicos con chocolate.	Técnicas de chocolatería I	
		ND.1.2. Aprovecha los		

de café y chocolate.		recursos a la hora de elaborar, procesar, transformar y preparar su materia prima.		desenvolviéndose con disponibilidad y resistencia a la presión para abarcar los diferentes flujos de trabajo de la forma más eficiente. C.G.5. Ejercer su actividad laboral con profesionalismo ético, responsabilidad social, capacitado en las áreas de chocolatería y barismo, aplicando los conocimientos obtenidos con honestidad, respeto y servicio a la comunidad. C.G.6. Identificar las soluciones de los problemas mediante el análisis y pensamiento crítico, lógico y creativo, aplicando conocimientos y técnicas adquiridas para la toma de decisiones. C.G.7. Innovar en las técnicas de preparación de productos e investigar en la producción de nuevos productos, siendo creativos con los recursos que se encuentran al alcance. C.G.8. Planificar y organizar de forma lógica y ordenada las acciones a seguir en el campo laboral. C.G.9. Dominar eficientemente la comunicación, gestión,
		ND.1.7. Elabora barras de chocolate, bombones, bebidas con base en el cacao; prepara, crea y decora productos con chocolate, transforma y prepara su materia prima, aplicando normas de seguridad alimentaria	Técnicas de chocolatería II	
		ND.1.8. Compila varias técnicas al trabajar el chocolate	Técnicas de chocolatería III	
	N/A	ND.1.9. Orienta y brinda un servicio de calidad, orientando y guiando al cliente para satisfacer sus requerimientos.	Servicio	
	N/A	N.D.1.10. Aplica normas básicas y específicas de seguridad alimentaria. N.D.1.11. Realiza nuevos productos con base en el café y cacao, garantizando calidad y seguridad en el alimento. N.D.1.12. Interpreta y aplica protocolos, manuales y guías de seguridad y calidad, como proceso fundamental en las actividades laborales, asimilando rápidamente	Regulación y seguridad alimentaria	

		conceptos, ideas y experiencias mediante el autoaprendizaje obtenido.		organización y recursos tecnológicos para un desarrollo productivo de la empresa que lidere.
C.E.2. Reconocer las características organolépticas de los diferentes tipos de café y cacao.	N/A	ND.2.1. Conceptúa acerca de la cadena de valor del café y cacao.	Química, genética y botánica del café y el cacao	C.G.6. Identificar las soluciones de los problemas mediante el análisis y pensamiento crítico, lógico y creativo, aplicando conocimientos y técnicas adquiridas para la toma de decisiones.
		ND.2.2. Realiza procesos de cata del chocolate y café, para así reconocer la calidad y características organolépticas de la materia prima con la que se va a trabajar.	Proceso de cata	
C.E.3. Proporcionar asesoría para la implementación de un negocio, como cafeterías y/o boutique chocolatera, así como el uso adecuado de un producto.	N/A	N.D.3.1. Aplica tarjetas kárdex y costeo de recetas estándar para la trazabilidad y conversiones en la transformación y preparación del café y cacao.	Matemática aplicada	C.G.3. Demostrar autonomía y toma de decisiones con una correcta comunicación oral, para así delegar funciones, tareas y procedimientos, demostrando dirección y desarrollo personal, estableciendo buenas relaciones interpersonales en su campo laboral, liderando la empresa en la que desempeña sus funciones. C.G.6. Identificar las soluciones de los problemas mediante el análisis y pensamiento crítico, lógico y creativo, aplicando conocimientos y técnicas adquiridas para la toma de decisiones.
		N.D.3.2. Identifica fundamentos básicos de administración y marketing para su aplicación en el contexto del barismo y la chocolatería.	Economía	
	N/A	N.D.3.3. Propone y desarrolla emprendimientos potencialmente acogidos por el mercado. N.D.3.4. Promueve la visión de negocio, generando plazas	Investigación y emprendimiento.	

		de trabajo con la finalidad de desarrollar a futuro una PYMES y crecer en esta disciplina.		de preparación de productos e investigar en la producción de nuevos productos, siendo creativos con los recursos que se encuentran al alcance.
N/A		N.D.3.5. Diseña proyectos de negocio y nuevos productos. N.D.1.11. Realiza nuevos productos con base en el café y cacao, garantizando calidad y seguridad en el alimento.	Desarrollo de proyectos	C.G.8. Planificar y organizar de forma lógica y ordenada las acciones a seguir en el campo laboral. C.G.9. Dominar eficientemente la comunicación, gestión, organización y recursos tecnológicos para un desarrollo productivo de la empresa que lidere.
N/A		N.D.3.6. Asesora la implementación de un negocio, sea cafeterías y/o boutiques chocolateras, así como el uso adecuado de un producto. N.D.3.7. Determina los procesos organizacionales y administrativos en una chocolatería y/o cafetería.	Gestión Profesional	C.G.10. Crear emprendimientos siguiendo la cadena de valor del café y chocolate, con liderazgo, iniciativa propia y promoviendo el desarrollo y cultura del país.

1.4. Perfil profesional. El técnico en barismo y chocolatería es un profesional especializado en transformar, preparar, crear y decorar bebidas con base en el café y el cacao, de igual manera brindar atención al cliente y asesorarlo. El barista chocolatero puede insertarse en el sector hotelero y de restauración, así como en la industria cafetera y chocolatera, en las áreas operativas y de producción, por lo que requiere un dominio técnico, práctico

1.5. Unidad de titulación.

1.5.1. Requisitos de titulación. Los estudiantes deben culminar y aprobar los niveles de formación académica de las unidades básica y profesional; realizar las prácticas pre profesionales; realizar servicio comunitario; acreditar nivel de suficiencia B1 en idioma inglés destinados para su formación, y por último, se detalla dos opciones de aprobación de la unidad de titulación: uno desarrollar y aprobar un proyecto de investigación, de emprendimiento y/o adaptación de técnicas; dos o a su vez puede optar por un examen complejo para titularse, toda vez que haya finalizado su plan curricular.

1.5.2. Descripción de las opciones de la unidad de titulación. El proyecto de investigación, de emprendimiento y/o adaptación de técnicas, constituye tres formas distintas de ejecutarlo, tomando en consideración que es una carrera práctica. El estudiante puede servirse del producto, elaborado en el programa académico denominado Desarrollo de Proyectos, contemplado en el plan curricular, producto que cumple doble función, uno como producto acreditado como resultado de aprendizaje de la asignatura, y dos como proyecto de titulación, siempre y cuando cumpla con los parámetros de investigación.

Si el estudiante no hace uso su proyecto para titularse, puede optar por un examen complejo, mismo que está conformado por dos partes, un teórico comprendido en 100 preguntas que debe rendir en el tiempo especificado por la institución, la segunda parte comprende un examen práctico en que debe demostrar sus competencias y habilidades como barista chocolatero, solicitándole que desarrolle productos y técnicas aprendidas, respetando los tiempos estipulados para la preparación de sus productos.

1.6. Plan curricular

1.6.1. Metodología y ambientes de aprendizaje. La metodología a emplearse en la carrera, dependerá mucho de la asignatura en la que se desenvuelva el estudiante, al ser una carrera práctica, se requiere un dominio técnico, práctico y experimental de la carrera; dentro de diferentes ambientes de aprendizaje como son: las aulas de clase, laboratorios y/o talleres prácticos de trabajo, dentro de la institución educativa; cafeterías, laboratorios de empresas chocolateras, donde los estudiantes realicen prácticas pre profesionales, empresas dedicadas a la plantación de café y cacao, donde se observará su producción.

- a. Estrategias, recursos y orientaciones para el desarrollo del componente en contacto con el docente

Análisis de textos para realizar una revisión de la epistemología e información sobre conceptos y técnicas del campo de actuación profesional.

Estudio de casos para ser empleado como herramienta y/o método para el análisis de resultados basados en evidencias.

Foros y debates que permiten el diálogo y contrapuestas entre los participantes, sea presencial o virtual y de forma sincrónica o asincrónica.

Las siguientes metodologías detalladas serán contempladas por los docentes que imparten la cátedra: lecturas grupales e individuales, elaboración de reportes e informes, solución de problemas, trabajos de investigación, portafolio pedagógico, desarrollo de proyectos, conferencia magistral.

b. Escenarios y orientaciones para el desarrollo del componente práctico – experimental

Taller y demostración práctica, metodologías de aprendizaje empleadas en todas las asignaturas prácticas, desde la unidad básica hasta la unidad de integración curricular.

Diario de campo, análisis de datos, informes, lista de cotejo, exposiciones y reporte individual.

c. Estrategias, recursos y orientaciones para el desarrollo del componente autónomo

Ensayos, desarrollo con base en diferentes temas, dentro de cualquier asignatura con la finalidad de reforzar el pensamiento crítico, analítico y sintético de los estudiantes.

Resolución de problemas permite contemplar varios panoramas y tomar una correcta decisión para resolver el problema, metodología aplicada en cualquier asignatura.

Investigación, lecturas grupales e individuales, controles de lectura, presentaciones grupales e individuales, organizadores gráficos, estudio de casos y

simulaciones; técnicas, herramientas y metodologías propuestas para el trabajo autónomo del estudiante en forma física y/o virtual.

1.6.2. Plan curricular de la carrera Técnico en barismo y chocolatería

A continuación se detalla un compendio estructurado y secuenciado de todo lo mencionado en el capítulo iv, organizado en 3 períodos académicos ordinarios, 17 asignaturas, 45 créditos, que dan un total de 2160 horas; por la naturaleza de las 2 disciplinas que se conjugan en la presente malla, las horas de los diferentes componentes de aprendizaje están distribuidas en una relación de, por 1 hora de aprendizaje en contacto con el docente, se plantea 2 horas de los componentes de aprendizaje práctico – experimental y aprendizaje autónomo.

Al tratarse de dos campos detallados similares como es el barismo y chocolatería, se facilita la enseñanza y trabajo de las mismas dentro de la carrera, logrando que los estudiantes adquieran conocimientos, experiencias, destrezas y habilidades; ampliando su dominio y posibilidades en solo 1 año y medio.

Figura 1:
Malla Curricular

		I Período Académico Ordinario				II Período Académico Ordinario				III Período Académico Ordinario					
Unidad Básica	Matemática aplicada	A.C.D.		16											
		A.P.E		16											
		A.A.		16											
	Créditos	1	TOTAL	48											
	Aspectos históricos del café y cacao	A.C.D.		32											
		A.P.E		16											
A.A.			48												
Créditos	2	TOTAL	96												
Química, Genética y Botánica del café y cacao	A.C.D.		32		Aspectos de siembra, cosecha y producción del café y cacao	A.C.D.		16							
	A.P.E		16	A.P.E			16								
	A.A.		48	A.A.			16								
Créditos	2	TOTAL	96	Créditos	1	TOTAL	48								
Unidad Profesional	Técnicas de barismo I	A.C.D.		80	Técnicas de barismo II	A.C.D.		80	Técnicas de barismo III	A.C.D.		16			
		A.P.E		112		A.P.E		112		A.P.E		16			
		A.A.		48		A.A.		48		A.A.		16			
	Créditos	5	TOTAL	240	Créditos	5	TOTAL	240	P.P. 144	Créditos	4	TOTAL	192		
	Técnicas de chocolatería I	A.C.D.		80	Técnicas de chocolatería II	A.C.D.		80	Técnicas de chocolatería III	A.C.D.		32			
		A.P.E		112		A.P.E		112		A.P.E		48			
		A.A.		48		A.A.		48		A.A.		16			
	Créditos	5	TOTAL	240	Créditos	5	TOTAL	240	P.P. 96	Créditos	4	TOTAL	192		
	Unidad Profesional	Regulación y seguridad alimentaria	A.C.D.		16	Servicio comunitario 48	A.C.D.		16	Economía del café y el cacao	A.C.D.		16		
			A.P.E		16		A.P.E		16		A.P.E		16		
			A.A.		16		A.A.		16		A.A.		16		
		Créditos	2	TOTAL	96	Créditos	2	TOTAL	96		Créditos	1	TOTAL	48	
		Servicio	A.C.D.		16	Servicio	A.C.D.		16		Gestión profesional	A.C.D.		32	
			A.P.E		16		A.P.E		16			A.P.E		16	
A.A.				16	A.A.			16	A.A.				16		
Créditos		1	TOTAL	48	Créditos	1	TOTAL	48	Créditos		2	TOTAL	96		
Unidad de Integración Curricular		Investigación y emprendimiento	A.C.D.		16	Desarrollo de proyectos	A.C.D.		32		Proceso de cata	A.C.D.		32	
			A.P.E		16		A.P.E		16			A.P.E		48	
	A.A.			16	A.A.			16	A.A.			16			
	Créditos	1	TOTAL	48	Créditos	2	TOTAL	96	Créditos	2		TOTAL	96		
	I P.A.O.	A.C.D.		240	II P.A.O.	A.C.D.		224	III P.A.O.	A.C.D.			160		
		A.P.E		272		A.P.E		288		A.P.E			160		
A.A.			208	A.A.			160	A.A.			160				
HORAS		720	HORAS		720	HORAS		720							
CRÉDITOS		15	CRÉDITOS		15	CRÉDITOS		15							

Requisitos de titulación

Resumen curricular de la carrera			
Número de asignaturas	17		
Organización del aprendizaje	horas	%	créditos
Aprendizaje en contacto con el docente (ACD)	624	28,89%	13
Aprendizaje práctico - experimental (APE)	720	33,33%	15
Aprendizaje autónomo (AA)	528	24,44%	11
Prácticas profesionales (P.P)	240	11,11%	5
Horas de servicio comunitario	48	2,22%	1
Total de horas	2160	100,00%	45

Nota: la figura representa la conjugación de las diferentes asignaturas distribuidas en los diferentes periodos académicos y la cantidad de horas que corresponde a cada una.

2. Función sustantiva: Investigación

2.1. Objetivo del modelo. Fomentar una cultura investigativa visto desde el campo de servicio para contribuir a la producción, al consumo interno en el país e innovación de productos, referidos al café y cacao.

2.2. Niveles de investigación. En la carrera de barismo y chocolatería los proyectos de investigación son de nivel descriptivo, exploratorio y experimental. Su nivel de complejidad irá aumentando conforme el estudiante avance los niveles académicos.

2.3. Articulación de los proyectos de investigación formativa con las líneas de investigación. Las líneas de investigación propuestas en la carrera son transformación – producción, emprendimiento y adaptación de técnicas, por lo tanto, los proyectos de investigación formativa se realizarán a partir del segundo periodo académico ordinario, los mismos que están alineados para desarrollar nuevas formas de preparación de productos y plantear propuesta de productos.

Los tipos de investigaciones propuestas pueden desarrollarse dentro de los siguientes espacios: en los talleres y aulas de la institución, así como en las diferentes empresas de café y chocolate o sus laboratorios.

2.4. Asignaturas orientadas al componente de investigación. Investigación y emprendimiento, en un inicio orientar al estudiante a una correcta investigación, seguida por proyectos teóricos y prácticos para garantizar la praxis de lo aprendido.

Desarrollo de proyectos, permite conjugar varios conocimientos y estrategias para diseñar proyectos de negocio, nuevos productos y principalmente cumplir con el proceso de titulación.

2.5. Resultados esperados. Se espera que los estudiantes logren los siguientes resultados con efectividad:

Determina procesos en la transformación y producción de la materia prima.

Realiza nuevos productos con base en el café y cacao, garantizando calidad y seguridad en el alimento.

Propone y desarrolla emprendimientos potencialmente acogidos por el mercado.

3. Función sustantiva: Vinculación con la sociedad

3.1. Componente de prácticas de servicio a la comunidad.

3.1.1. Situaciones, necesidades o problemas que interviene. La alianza social entre estudiantes, familia y comunidad permite compartir conocimientos y técnicas con la sociedad a través de proyectos, cuya finalidad principal es la conexión con la colectividad para trabajar en conjunto con la sociedad, en especial con pequeños emprendedores y público en general. Los posibles convenios con empresas públicas permiten la vinculación de los estudiantes con la sociedad, siendo el caso del Municipio de Quito con el área de Somos Quito y los talleres que se pueden impartir en el mismo; y el Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia de Pichincha. Se destina a las prácticas de servicio comunitario 48 horas comprendidas dentro del segundo periodo académico ordinario.

Desarrollando actividades que permitan la difusión y promoción de la correcta manipulación de alimentos, almacenamiento y recepción de materia prima. La actuación de los estudiantes en las diferentes actividades de vinculación propuestas será participativa y dinámica.

3.1.2. Líneas de intervención. Proyectos. Los cuales tiene como finalidad capacitar a la comunidad para favorecer al servicio y efectivizar la seguridad e higiene de los alimentos, los estudiantes deben cumplir con los siguientes proyectos:

Buenas prácticas de manufactura (BPM).

Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

Recepción de materia prima y reconocimiento de características organolépticas.

Preservación de productos alimenticios y normas primero en entrar, primero en salir (FIFO); normas último en entrar, primero en salir (LIFO).

3.1.3. Impactos esperados. Los estudiantes en formación participan en los diferentes proyectos propuestos, demostrando y compartiendo los conocimientos adquiridos.

Los pequeños emprendedores se beneficiarán de las diferentes capacitaciones que los estudiantes realizarían, guiados por docentes tutores.

3.1.4. Organización y articulación con el currículo. El proyecto de vinculación con la sociedad está organizado en el segundo periodo académico, por medio de la asignatura denominada Regulación y Seguridad Alimentaria, en esta asignatura se analiza la correcta manipulación de los alimentos e inocuidad de estos.

3.2. Modelo de prácticas preprofesionales de la carrera.

3.2.1. Cátedras que orienten las prácticas preprofesionales. Las asignaturas que orientan a las prácticas son: Técnicas de barismo IIII y Técnicas de chocolatería IIII contempladas en el tercer Periodo Académico Ordinario (PAO). Se destina 240 horas para las prácticas preprofesionales, distribuidas por partes iguales entre las dos materias.

3.2.2. Objetivo y resultados de aprendizaje. Los principales objetivos y resultados que se pretenden alcanzar son:

Practicar los conocimientos adquiridos dentro de la institución y beneficiarse de conocimientos de la empresa

Perfeccionar destrezas en el trabajo del café y cacao.

Identificar las nuevas tendencias que se presentan en la actualidad en el ejercicio de las labores profesionales.

3.2.3. Escenarios de aprendizaje, modalidades y alianzas estratégicas. La práctica profesional se realizará en laboratorios empresariales y empresas de producción y servicio cafetera y chocolatera (cafeterías y boutiques chocolateras).

El modelo de las prácticas preprofesionales se contempla en la siguiente planificación:

Tabla 31*Cuadro de modelo de las prácticas preprofesionales*

Asignaturas articuladas	Escenario de aprendizaje	Actividades a realizar	Duración	Número de estudiantes por tutor	Capacidades, competencias, habilidades, destrezas y desempeño del perfil de egreso.
Técnicas de Barismo III	Cafeterías Empresas que se dediquen al procesamiento del café	Servicio Preparación de bebidas Limpieza Procesos administrativos	120 horas	1 – 10	Aplicar técnicas, crear, interpretar y preparar recetas de bebidas con base en el café y el cacao, dentro cualquier establecimiento de oferta gastronómica que brinde el servicio de bebidas, así como cafeterías de especialidad e instituciones alineadas al procesamiento de café y chocolate. Preparar, crear, decorar productos y bebidas con cacao y café bajo normas básicas, así como específicas de higiene, seguridad y calidad. Reconocer las características organolépticas de los diferentes tipos de café y cacao.
Técnicas de chocolatería III	Boutiques de chocolate Empresas que se dediquen al procesamiento del cacao	Servicio Preparación de bebidas y productos Limpieza Procesos administrativos	120 horas	1 - 10	

3.3.4. Protocolos de organización de las prácticas preprofesionales.

Asistente polifuncional en cafeterías y/o boutiques chocolateras, los estudiantes realizan una metodología práctica y se sujetan a una metodología descriptiva por los recetarios y/o manuales de procesos de la empresa, respondiendo al objetivo principal el cual es aplicar los conocimientos, destrezas y habilidades adquiridas con la finalidad de perfeccionar las mismas. El protocolo que debe cumplir el estudiante es una correcta indumentaria a la hora de desempeñar sus funciones en las diferentes empresas, realizar las tareas asignadas y cumplir con el horario estipulado, para lo mismo se designa un máximo de 6 horas diarias de práctica preprofesionales. El estudiante realizará las siguientes acciones: preparación de mise en place, preparación de bebidas y productos, limpieza, procesos administrativos y servicio.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Objetivo 1

Determinar los elementos orientadores a ser considerados en el objeto de estudio y perfil de egreso, para el currículo prescriptivo para la formación profesional técnica en barismo y chocolatería.

Conclusión

Los elementos orientadores que son considerados para el presente currículum son: los determinados por los principios de la Ley Orgánica de Educación Superior, cada uno de ellos configuran al currículum, permitiendo obtener el objeto de estudio, los objetivos educacionales y el perfil de egreso, considerando que el nivel técnico está orientado al desarrollo de las habilidades y destrezas de los estudiantes; la oferta académica de diferentes carreras técnicas, es realizada por Instituciones del Sistema de Educación Superior, conforme lo rige la LOES.

Objetivo 2

Identificar los resultados de aprendizaje que se requieren plantear en el plan curricular para la formación profesional técnica en barismo y chocolatería.

Conclusión

Se identifican como los resultados de aprendizaje necesarios para el desempeño profesional: aplicar técnicas, crear, decorar, interpretar, preparar recetas de bebidas y/o productos con base en el café y el cacao, permitiendo el desempeño de forma dependiente, así como independiente; reconoce las características organolépticas de

los diferentes tipos de café, lo que significa que tendrían las herramientas necesarias para especializarse como tostador o catador de café, proporcionar un servicio o asesoramiento que le permite al profesional mantener ingresos adicionales, gracias al servicio prestado y a la vez emprender en su propio negocio. Entre los resultados relacionados con el manejo de métodos procesos y procedimientos de carácter profesional de la carrera, se identifica que: el profesional debe orientar, brindar un servicio que satisfaga los requerimientos del cliente y aplique protocolos de seguridad. Ser un profesional ético, proactivo, creativo, emprendedor y que sea prudente en la toma de decisiones, liderando a la empresa a la que represente.

Objetivo 3

Organizar los modelos de formación profesional técnica que se considerarán para la educación de técnicos en barismo y chocolatería

Conclusión

Está constituida por 3 unidades: la primera de formación básica, en la que se conjuga las nociones básicas y generales de la carrera; la segunda unidad profesional, abarca el contenido fundamental para el desempeño del profesional, su estructura articula los periodos y créditos consecutivos, así como las prácticas profesionales y el servicio comunitario; la tercera unidad corresponde a la de integración curricular, donde el estudiante pone en práctica la investigación, creatividad y practicidad de los conocimientos adquiridos al desarrollar proyectos de titulación; misma que contempla tres formas de titulación: proyecto de investigación, de emprendimiento y/o adaptación de técnicas; el estudiante para graduarse puede servirse del producto elaborado en el programa académico denominado desarrollo de proyectos, producto que cumple doble

función, uno como resultado de aprendizaje de la asignatura y dos como proyecto de titulación.

Objetivo 4

Establecer los componentes de investigación y vinculación que serán considerados en el plan curricular, para la formación profesional técnica en barismo y chocolatería.

Conclusión

El componente de investigación hace referencia al estudio de proyectos y/o tesis, a nivel descriptivo, exploratorio y experimental; lo cual permite fomentar una cultura investigativa, desde el campo del servicio, para contribuir a la producción, al consumo interno en el país e innovar en productos referidos al café y cacao; siguiendo tres líneas de investigación: transformación – producción, emprendimiento y adaptación de técnicas. Se propone las asignaturas de investigación y emprendimiento; y desarrollo de proyectos, con la finalidad de fomentar y desarrollar la investigación en el estudiante para que pueda realizar nuevos productos, proponer y desarrollar emprendimientos. El componente de vinculación contempla la integración del estudiante con la familia y la comunidad, para trabajar en conjunto de forma participativa y dinámica, en actividades que le permitan la difusión y promoción de la correcta manipulación, almacenamiento, consumo y recepción de la materia prima. Por otra parte, el desarrollo de las prácticas preprofesionales le permite al estudiante poner en práctica todos los conocimientos adquiridos con respecto a la elaboración y preparación de bebidas y productos a base de café y cacao.

Recomendaciones

Una vez determinados los elementos orientadores, se recomienda al Consejo de Educación Superior se tome en cuenta la implementación de la carrera Técnico en Barismo y Chocolatería, en una institución educativa, sea ésta pública o privada, con la finalidad de incrementar el desarrollo y productividad de esta área, tomando en consideración que el sector barismo y chocolatería en Ecuador, tiene un crecimiento aproximadamente de hace 8 años atrás.

Al diseñar un plan curricular se recomienda tomar en cuenta las perspectivas de: profesionales titulados con larga trayectoria, así como también de personal empírico con una amplia experiencia, ya que así, a lo largo de su vida profesional pueden identificar las competencias fundamentales y necesarias, sobre el tema de estudio.

Se recomienda que una vez implementada la carrera, a partir del modelo de formación profesional propuesto, se planteen nuevas investigaciones sobre el modelo de formación Dual, mismo que permite obtener mayor nivel de experiencia y menores gastos para los estudiantes.

Es necesario que la sociedad en general sea participe del nacimiento y desarrollo de esta carrera, que motiva a la productividad del café y cacao, por tal razón, se recomienda el apoyo de todas instituciones públicas y privadas, para que los estudiantes se puedan desempeñar como colaboradores en diferentes empresas ya sea en la aplicación del servicio comunitario o en las prácticas preprofesionales.

BIBLIOGRAFÍA

- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2020). *SIPA*. Obtenido de <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/informe-de-rendimientos-objetivos/rendimiento-de-cafe>
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2 de agosto de 2018). Ley Orgánica Reformatoria de la Educación Superior Registro Oficial Suplemento No. 297. Quito.
- Asociación Bancaria de Guatemala. (2012). *Sector del café*. Obtenido de <http://abg.org.gt/pdfs/diciem-bre2012/SECTOR%201%20CAFE%20DICIEMBRE>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación. Administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Colombia: Pearson Educación.
- Bogoya, D., & Torrado, M. (2000). Capítulo: Educar para el desarrollo de las competencias: una propuesta para reflexionar . En *Competencias y proyectos Pedagógicos*. Santa Fé de Bogotá: Universidad Nacional de Colombia .
- Bolaños, G., & Molina, Z. (1990). https://books.google.com.gt/books?id=Ew_JkA-5EaUC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false. Obtenido de https://books.google.com.gt/books?id=Ew_JkA-5EaUC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false
- Cervera, R. (2014). *Métodos y técnicas de investigación internacional* . Obtenido de <https://www.ucm.es/data/cont/docs/835-2018-03-01-Metodos%20y%20Técnicas%20de%20Investigacion%20Internacional%20v2.pdf>

Centro de escritura Javeriana.(s.f) *Normas APA sexta edición*. Recuperado de
http://centrodeescritura.javerianacali.edu.co/index.php?option=com_content&view=article&id=138:normas-apa&catid=45:referencias-bibliograficas&Itemid=66

Cevallos, L., & Castellanos, L. (2009). *Plan de negocios chocoateria rincon del chocolate*. Recuperado de
<http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/1579/1/T-UCSG-PRE-ECO-ADM-55.pdf>

Chávez, U. (1998). *Las competencias en la educación para el trabajo. Seminario sobre Formación Profesional y Empleo*. México, D.F.

Consejo de Educación Superior. (24 de 06 de 2019). Guía metodológica para la presentación de carreras y programas. *Resolución RPC-SO-21-No.368-2019*. Quito, Pichincha, Ecuador: Gaceta oficial .

Consejo de Educación Superior . (febrero de 2019). *Reglamento de Régimen Académico, Resoluciones RPC-SO-08-No. 111-2019* . Gaceta oficial, Ecuador.

Cumbre Iberoamericana . (2000). *Análisis ocupacional y funcional del trabajo* .
 Obtenido de
https://www.google.com/search?sxsrf=ACYBGNSSysqDZk2ydW4gxA50OSL_GMkP5Q%3A1571358706987&ei=8gepXfjrO-vy5gLhiqGACQ&q= analisis+funcional+como+tecnica+en+investigacion+cientifica+pdf&oq= analisis+funcional+como+tecnica+en+investigacion+cientifica+pdf&gs_l=psy-

D'Angelo, S. (2015). *Población y muestra*. Recuperado de

[https://med.unne.edu.ar/sitio/multimedia/imagenes/ckfinder/files/files/aps/POBLACION%20Y%20MUESTRA%20\(Lic%20D'Angelo\).pdf](https://med.unne.edu.ar/sitio/multimedia/imagenes/ckfinder/files/files/aps/POBLACION%20Y%20MUESTRA%20(Lic%20D'Angelo).pdf)

Dirección Nacional de Bibliotecas INACAP. (2015) *Guía para citar textos y referencias bibliográficas según Norma de la American Psychological Association (APA) 6° edición*. Recuperado de

https://www.ubu.es/sites/default/files/portal_page/files/guia_para_citar_textos_y_referencias_bibliograficas_segun_norma_de_la_ap.pdf

Ecorfan. (2020). *La producción y el consumo del café*. Obtenido de

https://www.ecorfan.org/spain/libros/LIBRO_CAFE.pdf

Editorial Arte. (2016). *Xocolatl Amargo legado de los dioses*. Caracas : Arte.

Estrada, J. (21 de Julio de 2012). La formación por competencias y el mundo del trabajo: de la calificación a la empleabilidad. *Salud Pública*, 98-111.

Fernandez, P., & Díaz, P. (2002). Investigación cuantitativa y cualitativa. *Unidad de Epidemiología Clínica y Bioestadística. Complejo Hospitalario-Universitario Juan Canalejo*, 76-78.

FLACSO-MIPRO. (Mayo de 2012). *Boletín mensual de análisis sectorial de MIPYMES*.

Obtenido de

<https://www.flacso.edu.ec/portal/pnTemp/PageMaster/g3bzawibeka4sqfx4hj8jy9j8dpjkz.pdf>

- Gil, P. (2011). *Población de estudio y muestra*. Obtenido de http://udocente.sespa.princast.es/documentos/Metodologia_Investigacion/Presen-taciones/4_%20poblacion%26muestra.pdf
- Glosarios Servidor Alicante. (31 de 08 de 2020). Obtenido de <https://glosarios.servidor-alicante.com/>
- Gonzalez, J., & Wageneer, R. (2003). Tuning América Latina: un proyecto de las universidades. *Iberoamericana de educación* 35, 8.
- Granja, S. (2015). *Determinación de competencias laborales a nivel de puestos, procesos y organización en la empresa Impofreico s.a.* Obtenido de <http://repositorio.pucesa.edu.ec/bitstream/123456789/1264/1/75865.pdf>
- Guerrero, G. (2017). *El cacao ecuatoriano. Su historia empezo antes del siglo XV*. Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>
- Herrera, A. (2015). *Competencias laborales en los colaboradores del departamento de ventas de bimbo centroamérica, agencia huehuetenango*. Recuperado de <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesiseortiz/2015/05/43/Herrera-Andrea.pdf>
- Huchim, & Reyes. (30 de septiembre de 2013). *La investigación biografico - narrativa, una alternativa para el estudio de los docentes*. Obtenido de Revista electrónica Actualidades Investigativas en Educación : <https://www.redalyc.org/pdf/447/44729878019.pdf>

INFOP. (2016). *Diseño Curricular por Competencias Laborales del Barista*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/156905168.pdf>

Instituto de Promoción de exportaciones e inversiones . (2013). *Análisis sectorial del café* . Obtenido de https://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/PROEC_AS2013_CAFE.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Geografía . (2013). *Diseño de cuestionarios* . Obtenido de https://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_mdl/pos/ME/TD/AM/02/Diseno_Cuestionarios.pdf

Kennedy, D. (2007). Obtenido de <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://educacionvirtual.udla.edu.ec/archivos/MANUAL%2520para%2520REDACTAR%2520Y%2520UTILIZAR%2520RESULTADOS%2520DE%2520APRENDIZAJE.pdf&ved=2ahUKEwipuOK6vILoAhWCdN8KH2ADxUQFjANegQIBxAB&usg=AOvVaw3zIHqq>

López, R. (2010). La selección de personal basada en competencias y su relación con la eficacia organizacional. *Perspectivas* , 129-152.

Mandon, N., & Liaroutzos, O. (1999). *Análisis del empleo en las competencias: el método ETED*. Buenos Aires: LUMEN/HVMANITAS.

Mariela, M., & Miriam, R. (13 de septiembre de 2016). Proyecto de inversion para la implementación de una cafetrería temática que identifique la cultura ecuatoriana,

en la ciudad de Guayaquil . Guayaquil, Ecuador: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil .

Martínez, A. (2012). *Orientación profesional por competencias transversales para mejorar la empleabilidad*. Recuperado de <https://zaguan.unizar.es/record/9591/files/TESIS-2012-101.pdf>

Mendoza, F. (2013). *El Curriculum*. New York, USA: Dreams Magnet.

Mendoza, F. (2020). Construcción curricular desde la visión compleja de las funciones sustantivas universitarias. Experiencia de la carrera de Educación Básica en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ecuador. Rosario, Argentina: Universidad Nacional de Rosario.

Ministerio de Turismo. (19 de Mayo de 2017). *Embajador de Francia: "cacao ecuatoriano tiene un gran potencial de crecimiento a escala mundial"*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/embajador-de-francia-cacao-ecuatoriano-tiene-un-gran-potencial-de-crecimiento-a-escala-mundial/>

Observatorio Regional de Planificación para el Desarrollo. (s.f.). *"Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 toda una vida" de Ecuador* . Recuperado de <https://observatorioplanificacion.cepal.org/es/planes/plan-nacional-de-desarrollo-2017-2021-toda-una-vida-de-ecuador>

Parragón Books Ltd. (2017). *Chocolate*. New York, USA.

- Programa de promoción de consumo de Café de Colombia . (2011). *Guía de capacitación de baristas* . Recuperado de <https://www.11y11.info/wp-content/uploads/2018/04/Guia-basica-barismo.pdf>
- PRO ECUADOR. (12 de Julio de 2018). *Cacao café y elaborados* . Obtenido de <https://www.proecuador.gob.ec/agroindustria-y-frutas-2-2/>
- Ramírez, P. (Junio de 2006). *Estructura y dinamica de la cadena de cacao en el Ecuador: Sistematización de información y procesos en marcha* . Obtenido de https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/10338/22/Dinamica_cadena_cacao_Ecuador.pdf
- Rodríguez, R., & Gonzalez, L. (Julio de 2012). *Producción chocolatera en Ecuador: propuesta para incrementar el potencial productor y exportador*. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2653/14/UPS-GT000302.pdf>
- RED. (2 de febrero de 2020). *RED de Educación Continua* . Obtenido de <https://rededucacioncontinua.cl/definicion-de-educacion-continua>
- Robles, B. (2011). La entrevista en profundidad: una técnica útil dentro del campo antropológico . *Redalyc*, 39-49.
- Rodriguez, & Mendivelso. (14 de septiembre de 2018). *Revista medica sanitas*. Obtenido de http://www.unisanitas.edu.co/Revista/68/07Rev%20Medica%20Sanitas%2021-3_MRodriguez_et_al.pdf

Rodríguez, R., & Gonzalez, L. (Julio de 2012). *Producción chocolatera en Ecuador: propuesta para incrementar el potencial productor y exportador*. Recuperado de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2653/14/UPS-GT000302.pdf>

Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación*. México : Mc Graw Hill.

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo . (2012). *Transformación de la Matriz Productiva. Revolución productiva a través del conocimiento y el talento humano*. Recuperado de http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/01/matriz_productiva_WEBtodo.pdf

Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (15 de abril de 2020). *derechos intelectuales*. Obtenido de <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/denominacion-de-origen/>

Stabback, P. (2016). https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000243975_spa.

Obtenido de

https://unesdoc.unesco.org/query?q=Autor:%20%22Stabback,%20Philip%22&sf=sf:*:IBE/2016/WP/CD/02

Valencia, V. (2013). *Revisión documental en el proceso de investigación* . Obtenido de <https://univirtual.utp.edu.co/pandora/recursos/1000/1771/1771.pdf>

Vichi, F. (07 de 02 de 2015). *La producción de café en México: ventana de oportunidad para el sector agrícola de Chiapas*. Obtenido de http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/06/produccion_cafe.pdf

Villanueva, E. (10 de Enero de 2010). *Perspectivas de la educación superior en América Latina: construyendo futuros* . Obtenido de

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-26982010000300006

Vinson, J., Proch, J., & Zubik, L. (1999). Phenol antioxidant quantity and quality in foods: cocoa, dark chocolate, and milk chocolate. *J Agric Food Chem*, 4821-4824.

Woodruffe, C. (1993). What is meant by a competency? Leadership and Organization Development Journal. *Development Journal*.

Zarrillo, S. (19 de mayo de 2014). *www.researchgate.net*. Obtenido de

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.researchgate.net/publication/235953800_Origen_de_la_Domesticacion_del_cacao_y_su_uso_temprano_en_Ecuador_Origin_of_the_domestication_of_cacao_and_its_early_use_in_Ecuador&ved=2ahUKEwjT6_yDuP

ANEXOS

Vinculación del documento PDF de la tesis.

https://drive.google.com/file/d/10N-R-JclFnwDeLpfAazcPI8W_GRnfFI/view?usp=sharing