



Pontificia Universidad Católica del Ecuador  
Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

GESTURH

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

“Propuesta de diseño para la certificación sommelier en la escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI”

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

15 ADMINISTRACIÓN EFICIENTE Y EFICAZ DE LAS ORGANIZACIONES PARA LA  
COMPETITIVIDAD SOSTENIBLE LOCAL Y GLOBAL

SUB LÍNEA

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS

AUTOR: FLORES MALDONADO CRHISTOPHER ISRAEL

ASESOR: ANDRADE VILLACRESES JUAN CARLOS

IBARRA, MARZO – 2021

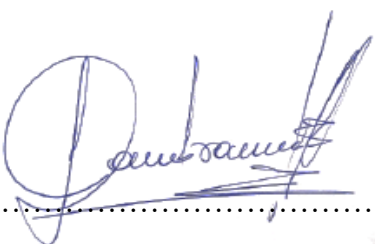
## CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 31 de Marzo de 2021

Mgs. Juan Carlos Andrade Villacreses  
ASESOR

### **CERTIFICA:**

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f)  .....

Mgs. Juan Carlos Andrade Villacreses

C.C.: 1002165213

## PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):



(f): .....

Mgs. Juan Carlos Andrade Villacreses

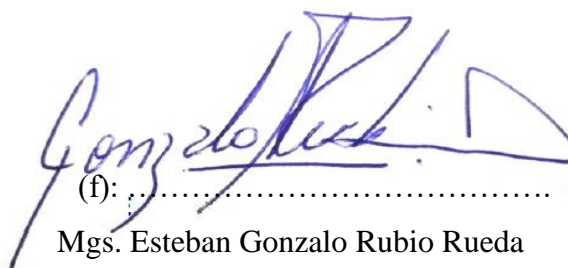
C.C.: 1002165213



(f): .....

Mgs. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137



(f): .....

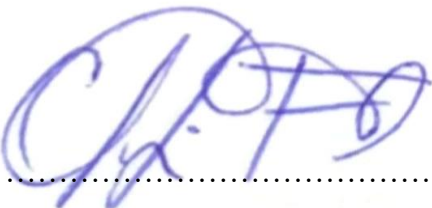
Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Crhistopher Israel Flores Maldonado, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilizaciones de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 31 de Marzo de 2021

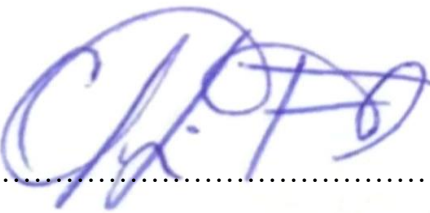
f):  .....

Crhistopher Israel Flores Maldonado

C.C.: 1005374507

## AUTORÍA

Yo, Crhistopher Israel Flores Maldonado, portador de la cédula de ciudadanía N° 1005374507, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f):  .....

Crhistopher Israel Flores Maldonado

C.C.: 1005374507

## **DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN**

Yo: Crhistopher Israel Flores Maldonado, con CC: 1005374507, autor del trabajo de grado intitulado: "PROPUESTA DE DISEÑO PARA LA CERTIFICACIÓN SOMMELIER EN LA ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS GESTURH DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA PUCESI", previo a la obtención del título profesional de "Licenciatura en Administración de Empresas Gastronómicas", en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 31 de marzo 2021



(f).....  
Crhistopher Israel Flores Maldonado

C.C.: 1005374507

## Índice

|   |             |
|---|-------------|
| <b>1. RESUMEN .....</b>   | <b>xiii</b> |
| <b>2. ABSTRACT .....</b>  | <b>xiv</b>  |
| <b>3. INTRODUCCIÓN .....</b>  | <b>xv</b>   |
| <b>4. ESTADO DEL ARTE .....</b>   | <b>1</b>    |
| 4.1. Bibliografía Internacional .....                                     | 1           |
| 4.2. Bibliografía nacional.....   | 3           |
| 4.3. Bibliografía local .....   | 5           |
| 4.4. Marco Conceptual .....   | 8           |
| 4.4.1. Organismo regulador para la certificación .....                    | 8           |
| 4.4.2. Agenda Nacional de Capacitación 2018-2021 .....                    | 9           |
| 4.4.3. La capacitación en el Ecuador.....                                 | 13          |
| 4.4.4. La certificación en el Ecuador.....                                | 13          |
| 4.4.5. El oficio del sommelier en el Ecuador .....                        | 14          |
| 4.4.6. Oferta académica para la certificación sommelier .....             | 15          |
| 4.4.6.1. Oferta académica Universidad Juan Agustín Maza – Argentina ..... | 15          |
| 4.4.6.2. Oferta académica Instituto Gato Dumas – Argentina .....          | 16          |
| 4.4.6.3. Oferta académica Universidad Anáhuac – México.....               | 17          |
| 4.4.6.4. Oferta académica Cofradía del Vino del Ecuador.....              | 18          |
| 4.4.7. Diseño de malla curricular para competencias laborales SETEC ..... | 19          |
| <b>5. MATERIALES Y MÉTODOS .....</b>                                      | <b>22</b>   |
| 5.1. Metodología .....  | 22          |
| 5.1.1. Métodos .....  | 22          |
| 5.1.2. Enfoque de la investigación .....                                  | 22          |
| 5.1.3. Tipos de investigación.....  | 22          |
| 5.1.4. Técnicas.....  | 23          |
| 5.1.5. Instrumentos .....   | 24          |
| 5.2. Diseño metodológico .....  | 25          |
| 5.3. Universo de estudio.....   | 26          |
| 5.4. Procedimiento .....  | 26          |
| <b>6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....</b>                                    | <b>29</b>   |

|            |  |           |
|------------|--|-----------|
| 6.1.       | Resultados .....                                   | 29        |
| 6.1.1.     | Tabulación y análisis de las encuestas.....        | 29        |
| 6.1.2.     | Análisis de resultados de las encuestas.....       | 50        |
| 6.1.3.     | Resultados y análisis de las entrevistas .....     | 51        |
| 6.1.3.1.   | Datos de los entrevistados.....                    | 51        |
| 6.1.3.2.   | Guion de la entrevista número 1 .....              | 51        |
| 6.1.3.2.1. | Respuestas entrevista número 1 .....               | 52        |
| 6.1.3.3.   | Guion de la entrevista número 2 .....              | 58        |
| 6.1.3.3.1. | Respuestas entrevista número 2 .....               | 59        |
| 6.1.3.4.   | Análisis general de las entrevistas .....          | 63        |
| 6.1.4.     | Validación de la propuesta.....                    | 64        |
| 6.1.4.1.   | Respuestas de los docentes .....                   | 65        |
| 6.1.4.2.   | Resultados de la validación.....                   | 66        |
| 6.2.       | Discusión.....                                     | 67        |
| <b>7.</b>  | <b>PROPUESTA .....</b>                             | <b>70</b> |
| 7.1.       | Datos Generales del Proyecto de Certificación..... | 70        |
| 7.2.       | Plan de Estudios .....                             | 72        |
| 7.3.       | Perfiles de Instructores.....                      | 75        |
| 7.4.       | Ambiente Institucional.....                        | 76        |
| 7.4.1.     | Laboratorios.....                                  | 76        |
| 7.4.2.     | Set de Implementos.....                            | 78        |
| 7.4.2.1.   | Menaje de bar disponible .....                     | 80        |
| 7.4.3.     | Uniforme.....                                      | 82        |
| 7.4.3.1.   | Uniforme para clases.....                          | 82        |
| 7.4.3.2.   | Uniforme para eventos .....                        | 84        |
| 7.4.4.     | Fondo Bibliográfico.....                           | 85        |
| 7.5.       | Prácticas preprofesionales.....                    | 86        |
| 7.5.1.     | Salidas de Campo Nacionales.....                   | 86        |
| 7.6.1.1.   | Itinerario del Viaje N°1 .....                     | 87        |
| 7.6.1.2.   | Itinerario del viaje N°2.....                      | 89        |
| 7.5.2.     | Salida de Campo Internacional.....                 | 90        |
| 7.5.2.1.   | Itinerario del viaje N°3.....                      | 90        |

|   |            |
|---|------------|
| 7.5.3. Establecimientos para el desarrollo de prácticas preprofesionales..... | 92         |
| 7.6. Bienestar estudiantil.....   | 94         |
| <b>8. CONCLUSIONES .....</b>  | <b>95</b>  |
| <b>9. RECOMENDACIONES .....</b>   | <b>96</b>  |
| <b>10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>                                   | <b>97</b>  |
| <b>11. ANEXOS.....</b>  | <b>100</b> |

## Índice de Tablas

|   |    |
|---|----|
| <b>Tabla 1:</b> Matriz Comparativa.....                                       | 7  |
| <b>Tabla 2:</b> Esquema de la Agenda Nacional de Capacitación 2018-2021 ..... | 10 |
| <b>Tabla 3:</b> Sumiller en el Ecuador .....                                  | 14 |
| <b>Tabla 4:</b> Oferta académica Universidad Juan Agustín Maza.....           | 15 |
| <b>Tabla 5:</b> Oferta académica Instituto Gato Dumas.....                    | 16 |
| <b>Tabla 6:</b> Oferta académica Universidad Anáhuac .....                    | 17 |
| <b>Tabla 7:</b> Oferta académica Cofradía del Vino del Ecuador .....          | 18 |
| <b>Tabla 8:</b> Diseño Metodológico .....                                     | 25 |
| <b>Tabla 9:</b> Datos de los entrevistados .....                              | 51 |
| <b>Tabla 10:</b> Malla Curricular .....                                       | 72 |
| <b>Tabla 11:</b> Equipo Académico .....                                       | 75 |
| <b>Tabla 12:</b> Laboratorios disponibles .....                               | 77 |
| <b>Tabla 13:</b> Set de Implementos para el Servicio de Vino .....            | 78 |
| <b>Tabla 14:</b> Set de Implementos para el estudio de Mixología.....         | 79 |
| <b>Tabla 15:</b> Implementos de bar 1 .....                                   | 80 |
| <b>Tabla 16:</b> Implementos de bar 2.....                                    | 81 |
| <b>Tabla 17:</b> Implementos de bar 3 .....                                   | 81 |
| <b>Tabla 18:</b> Implementos de bar 4 .....                                   | 82 |
| <b>Tabla 19:</b> Uniforme para eventos .....                                  | 84 |
| <b>Tabla 20:</b> Fondo bibliográfico disponible para la certificación.....    | 85 |
| <b>Tabla 21:</b> Día 1-Viaje 1 .....  | 88 |
| <b>Tabla 22:</b> Día 2-Viaje 1 .....  | 88 |
| <b>Tabla 23:</b> Día 3-Viaje 1 .....  | 89 |
| <b>Tabla 24:</b> Día 1-Viaje 2 .....  | 89 |
| <b>Tabla 25:</b> Día 1-Viaje 3 .....  | 91 |
| <b>Tabla 26:</b> Día 2-Viaje 3 .....  | 91 |

## Índice de Figuras

|  |    |
|--|----|
| <b>Figura 1:</b> Sectores más capacitados .....  | 11 |
| <b>Figura 2:</b> Sectores priorizados .....  | 12 |
| <b>Figura 3:</b> Profesión/Ocupación .....   | 29 |
| <b>Figura 4:</b> Lugar de residencia .....   | 30 |
| <b>Figura 5:</b> Género .....  | 31 |
| <b>Figura 6:</b> Edad .....  | 32 |
| <b>Figura 7:</b> Ingresos económicos .....   | 33 |
| <b>Figura 8:</b> ¿Conoce el significado del término sommelier? .....   | 34 |
| <b>Figura 9:</b> ¿Conoce cuáles son las competencias profesionales con las que debe contar un sommelier? .....   | 35 |
| <b>Figura 10:</b> ¿Conoce sobre algún profesional certificado experto en vinos (sommelier) en la provincia de Imbabura? .....  | 37 |
| <b>Figura 11:</b> En base a la pregunta anterior, de ser afirmativa su respuesta indique el nombre del experto que conoce .....  | 38 |
| <b>Figura 12:</b> ¿Tiene conocimiento sobre la existencia de una oferta destinada para la certificación sommelier en el Ecuador? .....   | 39 |
| <b>Figura 13:</b> En base a la pregunta anterior, de ser afirmativa su respuesta indique el nombre de la institución que conoce .....  | 40 |
| <b>Figura 14:</b> ¿Considera apto que la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI oferte una certificación para la formación de competencias laborales en el área de vinos? ..... | 42 |
| <b>Figura 15:</b> ¿Usted optaría por adquirir la oferta académica para la formación en sommelier si en el caso la PUCE-SI la propusiera? .....   | 43 |
| <b>Figura 16:</b> Dentro de la oferta académica para la certificación sommelier. ¿Qué temática considera la más importante para que deba ser incluida como módulo de estudio? .....                      | 46 |
| <b>Figura 17:</b> Vista frontal de la camisa para clases .....   | 83 |
| <b>Figura 18:</b> Vista reversa de la camisa para clases .....   | 83 |
| <b>Figura 19:</b> Logotipo Chaupi Estancia Viñedo .....  | 86 |
| <b>Figura 20:</b> Logotipo Bodega Dos Hemisferios .....  | 87 |
| <b>Figura 21:</b> Logotipo Viña del Guayacán .....   | 87 |
| <b>Figura 22:</b> Logotipo Bodega Trapiche Argentina .....   | 90 |

|   |    |
|---|----|
| <b>Figura 23:</b> Logotipo Hotel Ajaví Ibarra.....            | 92 |
| <b>Figura 24:</b> Logotipo La Mirage Garden Hotel & Spa ..... | 93 |
| <b>Figura 25:</b> Logotipo Hotel Dann Carlton Quito .....     | 93 |

## 1. RESUMEN

El objetivo de este trabajo es desarrollar una propuesta académica para la certificación *sommelier* en la Escuela de GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Sede Ibarra con el fin de diversificar la oferta académica actual. Para poder conseguirlo se determinó la siguiente pregunta de investigación: ¿De qué manera el diseño de una certificación *sommelier* influye en la diversificación académica actual de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra? La metodología que se usó para mencionado trabajo comienza con una investigación básica y de enfoque mixto, la misma que desarrolló tres tipos de investigación: bibliográfica, descriptiva y exploratoria; se encuestó a 60 entre estudiantes y docentes de gastronomía de la PUCE Ibarra y de la Universidad Técnica del Norte; asimismo, se entrevistaron profesionales del área técnica y académica. Los datos mencionados se consiguieron entre el mes de noviembre y diciembre de 2020. Dentro de los resultados se encontró que los encuestados alientan el desarrollo de la propuesta debido a que lo relacionan como una oportunidad de crecimiento personal y profesional el mismo que les generará competitividad laboral; creen necesario que se fomente una cultura vinícola en Imbabura y Ecuador; recomiendan que se deba ofertar materias relacionadas al vino en el Ecuador puesto que al momento no hay una cultura gastronómica en el país; gran parte de los encuestados optarían por formarse como *sommeliers* en la PUCE-SI debido a la trayectoria y prestigio que esta institución posee. La propuesta se debe diseñar de manera que tenga mayor parte práctica que teórica, actualmente se puede acoger a la virtualidad y por ende a una enseñanza a distancia o semipresencial; es importante hacer alianzas estratégicas con entidades académicas, técnicas o de alimentos y bebidas para poder ofertar una certificación de calidad.

**PALABRAS CLAVE.** – *Sommelier*, certificación, capacitación, SETEC, malla curricular.

## **2. ABSTRACT**

The objective of this research was to develop an academic proposal for the sommelier certification at the GESTURH School of the Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra Headquarters in order to diversify the current academic offer. In order to achieve this, the following research question was determined: How does the design of a sommelier certification influence the current academic diversification of the Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra? The methodology used for the aforementioned work begins with a basic investigation and a mixed approach, the same one that developed three types of investigation: bibliographic, descriptive and exploratory; 60 people were surveyed, including gastronomy students and teachers from the Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra and the Universidad Técnica del Norte; Likewise, professionals from the technical and academic area were interviewed in order to obtain relevant information that helps in the development of the academic proposal. The aforementioned information was obtained between the month of November and December 2020. Among the results, it was found that the respondents encourage the development of the proposal since they relate it as an opportunity for personal and professional growth, the same that generates job competitiveness; They believe it is necessary to promote a wine culture in Imbabura and Ecuador; Matters related to wine must be offered in Ecuador since at the moment there is no gastronomic culture in the country; A large part of those surveyed would choose to train as sommeliers at PUCE-SI due to the history and prestige that this institution has. The proposal must be designed in such a way that it has more of a practical than a theoretical part, currently it is possible to accept virtuality and therefore a distance or blended learning; It is important to make strategic alliances with academic, technical or food and beverage entities in order to offer a quality certification.

**KEY WORDS.** - Sommelier, certification, training, SETEC, curricular mesh

### 3. INTRODUCCIÓN

La principal razón que motivó a desarrollar el presente trabajo de investigación fue la inexistencia de una institución en la provincia que oferte una certificación como *sommelier*. En Imbabura ninguna entidad, universidad o instituto posee dentro de sus ofertas académicas una certificación para la formación como *sommelier* debido a que no se ha generado una cultura gastronómica ni vinícola. Por ende, se considera necesario formar profesionales en esta rama de la gastronomía a través de la creación de una oferta académica para la formación en competencias *sommelier* en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra. Mediante este estudio se busca lograr que en Imbabura haya una cultura del vino a través de la PUCE–SI como ente capacitador y certificador de este tipo de competencias. Se planteó una pregunta de investigación: ¿de qué manera el diseño de una certificación *sommelier* influye en la diversificación académica actual de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra? Para resolverla se estableció el siguiente objetivo general: desarrollar una propuesta académica para la certificación *sommelier* en la Escuela de GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Sede Ibarra con el fin de diversificar la oferta académica actual. Para la consecución de este objetivo se desarrollaron tres objetivos específicos: 1) Realizar el diagnóstico de la certificación *sommelier* ofrecida en instituciones de prestigio a nivel nacional e internacional y de aspectos generales en cuanto a la capacitación y certificación en el Ecuador para así documentar la información a través del estado del arte. 2) Estructurar el borrador de la propuesta académica para la certificación *sommelier*. 3) Validar la propuesta académica para la certificación *sommelier* de la escuela GESTURH en la PUCE-SI mediante un instrumento compuesto por criterios de evaluación dirigido a docentes académicos. Como variable independiente se maneja la certificación, es decir, la causa; como variable dependiente está el diseño de la planificación académica que a su vez es el efecto. La investigación en curso está dividida en seis apartados; en el primero se desarrolla el estado del arte en donde se indagó trabajos afines a la investigación que se registran desde el 2016 hasta la fecha en curso. Estos estudios previos fueron la base para el desarrollo de este trabajo. En el apartado número dos, se detalla la metodología aplicada que en este caso fue una investigación básica, de enfoque mixto la cual empleó 3 tipos de investigación: bibliográfica, descriptiva y exploratoria. A través de los métodos deductivo y analítico se logró deducir las mejores opciones para que se incluyan en el desarrollo de la propuesta ya que, se analizó la información y los resultados obtenidos; además de que se

dedujo cuáles aportarían más a la investigación. En el tercer apartado se detallan los resultados conseguidos en el trabajo de campo el cual se llevó a cabo entre el mes de noviembre y diciembre de 2020; los resultados encontrados que se consideran más relevantes son: la aceptación por parte de los encuestados en que la propuesta se realice en la PUCE–SI; se debe desarrollar esta investigación para así fomentar una cultura vinícola en Imbabura y luego en Ecuador. En el cuarto apartado se realizó la discusión entre los resultados de los estudios previos que constan en el estado del arte comparándolos con los resultados de este trabajo. En el quinto apartado se desarrolla la propuesta de esta investigación que consta de 6 temas; el primero son los datos generales que tendrá la certificación *sommelier*; el segundo es el plan de estudios que está enfocado en la malla curricular que se compone de 5 módulos que tienen entre 4 o 5 materias; el tercer tema está enfocado en el equipo académico y se denominó perfiles de instructores; también está el ambiente institucional que se compone de los materiales incluidos que son herramientas que ayudan en la formación del cursante *sommelier*, aquí se encuentran los laboratorios existentes, sets de implementos, los uniformes y el fondo bibliográfico; a su vez, se puede encontrar las prácticas preprofesionales y salidas de campo nacionales e internacionales. Igualmente, se cuenta con un manual de bienestar estudiantil. Por último, se describen las conclusiones a las que llegó el investigador y las respectivas recomendaciones.

#### **4. ESTADO DEL ARTE**

La actual investigación realizada en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra tiene como objetivo el posterior desarrollo de la propuesta de diseño para la certificación *sommelier* en la escuela de GESTURH de la PUCE-SI con la finalidad de generar competitividad de la institución a nivel académico en el Ecuador, promover la cultura del vino en la región norte del país y para formar profesionales capacitados en el tema que eleven el prestigio de los establecimientos de alimentos y bebidas de Imbabura.

Una vez analizada a profundidad las fuentes secundarias pertinentes al tema de investigación, se encontraron algunas tesis de gastronomía en instituciones de educación superior y sus páginas web oficiales, además en artículos científicos; dichos trabajos serán de gran aporte para la investigación pues se trata de documentos actuales y con aspecto científico; que aportarán datos significativos para el desarrollo de la misma. Lo mencionado anteriormente se detalla a continuación.

##### **4.1. Bibliografía Internacional**

En el buscador Google se encontró una definición de *sumiller* que tiene como objetivo dar a conocer el significado correcto de dicha palabra; la misma que la Real Academia Española define como “Voz procedente del francés *sommelier*, persona encargada de los vinos y licores en un restaurante de lujo [...]” (RAE, 2005, párr. 1), es decir, es el experto que sabe sobre el manejo de bebidas alcohólicas con énfasis en el vino; además de que, se enfoca en la práctica mediante establecimientos de alimentos o bebidas por ejemplo restaurantes, bares, cafeterías, entre otros.

De igual manera, se obtuvo información dentro de un artículo científico denominado “Batallas por el gusto y la calidad vitivinícola. El arte de catar vinos y aguardientes entre las rutas comercial-vinícolas-aguardenteras del Cono Sur de América (1585-1814)” (Mujica & Castro, 2015, p. 40); el cual aporta significativamente a la investigación porque menciona los registros que se tiene sobre la producción y cata del vino en América.

A nivel internacional el vino se consume en todas partes del mundo, es así que, se ha optado por que los países en su afán de ser competitivos en esta área empiecen a trabajar en el cultivo de la vid y así obtener la respectiva denominación de origen (DO).

En la región latinoamericana el consumo de vino existe desde el siglo XVI; el oficio denominado *sommelier* es una actividad que ya desarrollaban en la población de América Latina, en especial en América del Sur como lo menciona Mujica & Castro (2015):

Los primeros catadores de vinos y aguardientes del Cono Sur de América surgieron como especialistas autónomos, lejos de la influencia europea y más aún, al margen, desde el punto de vista de la moral estética, de los cánones de calidad establecidos por la élite del viejo mundo: clero y burguesía. (p. 41)

Por lo tanto, la cata del vino ya era parte de la vida cotidiana de los habitantes de esta región pues tuvieron influencia de la cultura y tradiciones de Europa que ya en la época poseía conocimientos sobre el vino.

Se conoce que en aquel período de tiempo ya habían catadores de vino pues existen registros en la historia que mencionan nombres de personajes que degustaron esta bebida, dentro de los cuales están Francisco de Montalvo, Andrés Velázquez con la finalidad de verificar la expendia de este licor pues era considerado perjudicial para la salud del cabildo (Mujica & Castro, 2015).

En cuanto a la profesión *sommelier* se tiene conocimiento de que es aquel profesional capaz de manejar el servicio del vino, idiomas, administración, contabilidad básica y atención al cliente. En el mundo un *sommelier* tiene mayor valor en países con cultura vinícola y que fomentan la producción, consumo y comercialización de vino; mientras que en países de América Latina destacan los siguientes. Tanto Argentina como Chile son estados que tienen una cultura vinícola superior a la del resto de países; esto se debe a que, son productores de la vid, consumidores de esta bebida además de que elaboran y venden su propio vino. Por otra parte, países como Ecuador, Colombia, Bolivia o México no poseen en gran nivel mencionada cultura de ahí su falta de conocimiento en esta área.

Se puede decir que al no existir consumo o producción de este licor no se crea la necesidad de formar profesionales *sommeliers*. Es así que, para el presente trabajo se toma una investigación mexicana denominada “Análisis y propuesta para la mejora de la preparación profesional del sommelier en México” (Loredo y Becerril, 2019, p. 27) en la que se explica la historia y razones por las que estos profesionales deben ser certificados además de los motivos por los que no existe mayor capacitación; como se menciona:

[..] la importancia de la certificación radica en la mínima cantidad de instituciones que preparan *sommeliers*, dentro de las cuales, pocas tienen noción de la certificación que ofrece el Conocer, la cual no tiene casi ningún parámetro referente al servicio de sommelier sin embargo es regulada por dos instituciones de sommeliería mexicana, lo que le hace perder validez tanto a la certificación, como a las instituciones reguladoras [...]. (Loredo y Becerril, 2019, p. 58)

El común denominador de los países en Latinoamérica a excepción de Argentina y Chile es la falta de centros de certificación en competencias laborales como *sommelier*.

#### **4.2. Bibliografía nacional**

Por otra parte, dentro de los repositorios de las universidades e instituciones del Ecuador, se encontró 1 tesis de la Universidad Católica Santiago de Guayaquil UCSG.

El mismo que se denomina “Implementación y desarrollo de viñedos en el Ecuador para la producción y exportación de vino a Bogotá-Colombia”, la idea primordial seleccionada está enfocada en información histórica la cual se detalla a continuación.

En el Ecuador la cultura vitivinícola ha evolucionado en el transcurso del tiempo puesto que, históricamente esta bebida existe en este país gracias a los españoles que implantaron el cristianismo en la cultura indígena; pues el vino había sido utilizado en los rituales. Como es mencionado en el trabajo de titulación de Rodríguez y Ramírez (2014) “La historia del vino en el país se remonta al año 1544 donde cultivar la vid era muy importante para los

evangelizadores; por orden de la realeza los religiosos debían sembrar platas de vid en las tierras recién conquistadas” (p. 23). Sin embargo, la producción de la vid en Ecuador y Suramérica disminuyó notablemente debido a los intereses económicos que tenía la realeza; es por ello que se vetó la siembra de la uva.

Lo mencionado complementa el trabajo de investigación debido a que, brinda una breve reseña histórica de la cultura vitivinícola existente en el Ecuador; pues en base a esto se puede justificar las razones por las que se plantea la propuesta, es decir, sobre el vino, producción, cata y maridaje de esta bebida en el país y de cómo las instituciones han optado por certificar este oficio.

Por otra parte, también se toma el trabajo de titulación llamado “Política de Capacitación y Modelo de Desarrollo en el Ecuador - Análisis de la Política Pública de Capacitación y Certificación por Competencias Laborales Implementado por la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales (SETEC), en el Periodo 2016-2018” (Padilla, 2019, s/p); la información que se extrae de esta investigación se expone a continuación.

La capacitación y certificación que se lleva a cabo en el Ecuador se encuentra regulada, normada y realizada por la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales (SETEC) en la que se fomenta el crecimiento y desarrollo de las competencias laborales de las personas cuya experiencia en distintas áreas puede ser valorada, esto se explica mejor en Padilla (2019):

La capacitación y certificación por competencias laborales surgen en forma de sistemas nacionales de cualificaciones y formación profesional. Estos sistemas actúan como mecanismos que dan respuesta a la demanda de una mano de obra mejor cualificada dentro del mercado laboral en la era de la globalización. (p. 1)

Por lo tanto, es necesario definir los siguientes términos que son de relevancia dentro de la presente investigación; los mismo que están descritos en el Decreto No. 860 (2016) citado en Padilla (2019):

Capacitación profesional: son las actividades que tienden a proporcionar o actualizar conocimientos, habilidades, destrezas y aptitudes necesarias para el trabajo en una ocupación o grupo de ocupaciones en cualquier rama de la actividad económica, o para mejorar su desempeño laboral.

Certificación de cualificaciones: Es el procedimiento mediante el cual un organismo acreditado o designado temporalmente por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano o reconocido por la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales en los casos que indique la normativa correspondiente, determina formalmente que una persona ha alcanzado el desempeño esperado, y ha demostrado contar con los conocimientos, destrezas, aptitudes y habilidades, conforme a un estándar ocupacional o a una Norma de Certificación de Cualificación.

Estas dos definiciones son fundamentales dentro del trabajo ya que, la formación y certificación *sommelier* deben estar normadas por un organismo regulador que en este caso es la SETEC, pues al desarrollar la respectiva propuesta de planificación académica sobre este perfil de competencias laborales es que se está determinando una nueva oferta la misma que pueda ser estudiada por las personas que estén interesadas en esta certificación. Las certificaciones por competencias en el Ecuador surgen con la finalidad de darles una oportunidad de crecimiento laboral a personas que no tienen una educación formal pero que poseen experiencia en cierta actividad (Ríos, 2018).

### **4.3. Bibliografía local**

La bibliografía local en el tema propuesta de diseño para la certificación *sommelier* en la escuela de GESTURH es escasa; se encontró una tesis en el repositorio de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI que aporta interesantes datos, se los usará para complementar información local que muchas veces las investigaciones nacionales e internacionales no poseen.

Existen profesionales del vino reconocidos en el país que han logrado promover la cultura vinícola en la población ecuatoriana, en jóvenes estudiantes y en profesionales del ámbito hotelero-gastronómico. Todo esto ha hecho que, en el Ecuador se haya creado una organización llamada la Cofradía del Vino que se dedica a esta actividad (Maldonado, 2019). Es una entidad que promueve al vino y las prácticas relacionadas a este con la finalidad de crear pasión por esta bebida en los ecuatorianos.

Sin embargo, en cuanto a la propuesta para la certificación se ha realizado una investigación más profunda en el aspecto académico puesto que, en ese sentido está enfocada la idea principal. Es por ello que, se ha elaborado una matriz comparativa Tabla (1) con la respectiva clasificación por cortes a nivel internacional, regional y nacional; en el que está detallada la información sobre la denominada certificación *sommelier*.

**Tabla 1***Matriz Comparativa*

| Corte         | Institución educativa                                    | Denominación del certificado                 | Prerrequisitos                               | Duración (años/horas) | Plan de estudio       |
|---------------|--|--|--|-----------------------|-----------------------|
| Internacional | Fundación General de la Universidad de Salamanca- España | Certificado Avanzado de Especialista en Vino | Ninguno                                      | 120 horas             | 7 clases-examen final |
|               | Fundación General de la Universidad de Salamanca- España | Sommelier Profesional                        | Certificado Avanzado de Especialista en Vino | 100 horas             | 4 clases-examen final |
| Regional      | Universidad Juan Agustín Maza- Argentina                 | Sommelier Universitario                      | Ninguno                                      | 2 años                | Año 1 y año 2         |
|               | Instituto Gato Dumas- Argentina                          | Sommelier Profesional                        | Mínimo título secundario                     | 2 años/256 horas      | 4 cuatrimestres       |
|               | Universidad Anáhuac Cancún-México                        | Sommelier en Formación                       | Ninguno                                      | 180 horas             | 45 sesiones           |
| Nacional      | La Cofradía del Vino Ecuador                             | Sommelier Profesional                        | Título secundario o superior                 | 2 años/690 horas      | 4 módulos             |

*Nota.* Elaborado por Crhishopher Flores

Como se puede observar el título que emiten estas instituciones no varía demasiado ya que la definición principal está plasmada; la certificación posee distintos grados en el nivel de estudio pues esto se debe a las reformas de educación superior de los distintos países. Enfocándose en la región de Suramérica la Universidad Maza emite un título con nivel pregrado; así como lo expone en su página web oficial Universidad Juan Agustín Maza (2020) y que lo denomina de la siguiente forma: “Sommelier Universitario R.M.1135/15 (2 años)”, un grado de estudio inexistente en el Ecuador, es decir, no hay una equivalencia similar.

Debido al lugar de investigación y en base al objetivo que se tiene con la propuesta es que la siguiente información es relevante y competente. En el Ecuador, existe una institución que brinda esta certificación con el aval de la Universidad de los Hemisferios UH. La Cofradía del Vino es la primera escuela de sommeliers en el Ecuador y se conoce que, es un curso que posee el aval de organismos nacionales e internacionales.

Una vez identificado el estado en la que están las investigaciones en torno a la certificación sommelier, se procede a enunciar el marco conceptual que se desarrollará en el informe final de este trabajo de investigación.

#### **4.4. Marco Conceptual**

Una vez analizada la bibliografía usada dentro del plan de titulación se procede a la investigación que es desarrollada en el marco conceptual; en el que se definen conceptos, ofertas académicas y temas importantes que serán fuente base en el desarrollo de la propuesta.

##### **4.4.1. Organismo regulador para la certificación**

Existe un ente regulador en la certificación de profesionales debido a las competencias y experiencia que estos posean; esta institución surge en el año 2015 cuando el entonces

Presidente de la República a través de la firma de un decreto transformó a la Secretaría Técnica de Capacitación y Formación Profesional en lo que hoy se denomina Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales (SETEC).

Cuyo principal objetivo está plasmado en la fuente oficial de esta entidad “La Setec [sic] asegura la calidad con el seguimiento constante a los operadores y organismos, esto brinda a la ciudadanía la seguridad de tener una institución velando porque su derecho constitucional de acceso a la educación de calidad sea garantizado” (SETEC, 2020). Esta tiene la misión de velar por la capacitación y certificación de los ecuatorianos así como lo menciona SETEC (2020) “Impulsar y gestionar el Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales con efectividad, responsabilidad y transparencia, promoviendo la capacitación y certificación, para fortalecer y reconocer las competencias del talento humano del país”. La SETEC elabora cada cierto período de tiempo un documento en el que se planifica y analiza los ámbitos en los que debe existir capacitación y certificación.

#### **4.4.2. Agenda Nacional de Capacitación 2018-2021**

La Agenda Nacional de Capacitación 2018-2021 es un documento en el que se evidencia la planificación en cuanto a la manera en la que se maneja la capacitación y certificación de competencias laborales en el Ecuador. En ella se establecen aspectos importantes que sirven de sustento para el desarrollo de las certificaciones en el país; ya que es fundamental promover el estudio y el reconocimiento de habilidades, destrezas y aptitudes de los profesionales por certificar.

Uno de los objetivos de esta agenda es que mediante la capacitación continua se pueda generar competitividad y mayor índice de empleo. Puesto que, al existir personas capacitadas y certificadas en cierta competencia esta puede acceder de manera garantizada a un trabajo en particular, es decir, su experiencia es valorada y posteriormente reconocida a través de la denominada certificación. Todo esto es explicado en la Tabla (2) denominada esquema de la Agenda Nacional de Capacitación 2018-2021 en la que se detalla los cuatro aspectos básicos de este documento.

**Tabla 2**

*Esquema de la Agenda Nacional de Capacitación 2018-2021*

| <b>Visión</b>   | <b>Importancia</b>  |
|---|---|
| Recoge los aspectos más importantes de la Agenda Nacional de Capacitación 2018-2021, principios y actores que intervienen y rigen su ejecución, avances nacionales e internacionales en la materia así como, la articulación con la planificación estatal desde un análisis nacional, regional e iberoamericano.                  | Analiza y valora el por qué es necesario contar con un instrumento de planificación que articule las diferentes intervenciones en materia de capacitación y certificación de competencias laborales; cómo estas podrían influir en el mejoramiento de la competitividad empresarial a través del incremento en la productividad de la mano de obra, en la reducción de la brecha de empleabilidad y el mejoramiento de las condiciones de vida de la población. |
| <b>Agenda Nacional de Capacitación</b><br>Aborda la construcción metodológica de la Agenda así como su alcance y alineación, para determinar los ejes de actuación, el diagnóstico y objetivos en el planteamiento de estrategias, líneas de acción, metas e indicadores que contribuyen a controlar y evaluar su implementación. | <b>Directrices para la implementación</b><br>Hace una introducción a la gobernanza de la Agenda Nacional de Capacitación 2018-2021; examina la importancia del comprometimiento de los actores para el cumplimiento de los objetivos; establece un modelo de gestión con definición de los niveles de actuación y coordinación de los diferentes actores y define los métodos y procedimientos para emprender un seguimiento y evaluación a la implementación.  |

*Nota.* Tomado de SETEC (2018)

Dentro de esta agenda se manifiesta los sectores laborales en los que existe mayor porcentaje de capacitación y certificación en el Ecuador; como dice en SETEC (2018) “[...] la mayor cantidad de perfiles están concentrados en las siguientes familias: actividades tipo servicios (11.70%), turismo y alimentación (9.90%) y actividades comunitarias (8.30%)” (p. 66). Lo que significa que dentro del ámbito gastronómico si hay la necesidad de certificar las competencias por parte de la población.

Es así que, se prioriza a los sectores luego de analizar en las empresas y en la población por cuales perfiles optan más al certificarse; determinando lo que se expone en la Figura (1).

**Figura 1**

*Sectores más capacitados*

|                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| AGROINDUSTRIA                    | Café                                |
|                                  | Cacao                               |
|                                  | Elaborados de pescado – maricultura |
|                                  | Lácteos                             |
|                                  | Palma                               |
|                                  | Frutas y hortalizas                 |
|                                  | Cárnicos                            |
|                                  | Bioenergía e insumos                |
|                                  | Metal y Bienes de capital           |
|                                  | Transporte Personal                 |
| INDUSTRIAS INTERMEDIAS Y FINALES | Química fina                        |
|                                  | Plástico y caucho                   |
|                                  | Productos de madera y muebles       |
|                                  | Papel                               |
|                                  | Textil                              |
|                                  | Materiales de construcción          |
|                                  | Acero plano                         |
| INDUSTRIAS BÁSICAS               | Astillero                           |
|                                  | Aluminio                            |
|                                  | Cobre                               |
|                                  | Pulpa                               |

*Nota.* Tomado de SETEC (2018)

A pesar de que no existe la industria gastronómica hay que recalcar que dentro de la agroindustria se exponen los sectores del café y el cacao que son dos componentes básicos que un profesional *sommelier* debe manejar en el servicio del vino. Por lo que, al existir productividad de ventas y mano de obra se crean las oportunidades para que un experto en vinos pueda fomentar la cultura vinícola en el país de la mano de estos dos productos bandera del Ecuador.

Asimismo, dentro de los sectores priorizados para la capacitación y certificación se encuentran los expuestos en la Figura (2) denominada sectores priorizados.

**Figura 2**

*Sectores priorizados*



*Nota.* Tomado de SETEC (2018)

En el Ecuador existen cinco sectores priorizados, es decir, son grupos en los que se enfoca la capacitación y certificación de competencias afín de obtener profesionales calificados y avalados por la SETEC. Dentro de los cuales se evidencia al sector del turismo el mismo que engloba a la hotelería y gastronomía; por lo que, se promueve certificaciones en diversas áreas como en el servicio, la organización de eventos, la producción de alimentos, servicio de licores, etc. El organismo regulador llamado SETEC mediante la Agenda Nacional de Capacitación 2018-2021 se encarga de promover la certificación de competencias enfocadas en el crecimiento y desarrollo de la empleabilidad y economía del país. Este ente también se encarga de formar operadores de capacitación y centros para la certificación en instituciones o personas naturales dentro del territorio ecuatoriano.

#### **4.4.3. La capacitación en el Ecuador**

La capacitación es una herramienta por la cual una o un grupo de personas desarrollan o mejoran nuevas habilidades, competencias, aptitudes y conocimientos con respecto a una labor determinada; esta actividad puede ser de carácter intelectual, físico o psicológico; lo que les garantiza a los interesados mayores oportunidades de trabajo y crecimiento personal. Para SETEC (2018) “Es la formación o actualización de habilidades, destrezas y saberes, orientados a fortalecer las competencias laborales de los trabajadores de los sectores productivos y ciudadanía en general” (p. 23).

Asimismo, para Chiavenato citado en Bermúdez (2015) “La capacitación, es un proceso educacional de carácter estratégico aplicado de manera organizada y sistémica, mediante el cual el personal adquiere o desarrolla conocimientos y habilidades específicas relativas al trabajo [...]” (p. 7). Las personas que se capacitan tienen mayor oportunidad de ser competitivos en el trabajo además de que esta puede ser certificada por un organismo regulador nacional generándole más prestigio.

#### **4.4.4. La certificación en el Ecuador**

La certificación según la International Organization for Standardization ISO es una acción mediante la cual se acredita y valida los requisitos de un producto o servicio; dándole así mayor prestigio y valor ante las partes interesadas (ISO, 2012). Sin embargo, una certificación en las personas es la validación por parte de un organismo en el que se hace reconocimiento de las competencias laborales o a su vez de la adquisición de conocimientos por parte de un capacitado. Pero este término es definido por la SETEC (2018) como:

Es el resultado de un proceso de evaluación efectuado por los Organismos Evaluadores de la Conformidad, a través de un examen teórico y práctico que permite identificar y reconocer en aquellas personas que dentro de una determinada ocupación demuestran sus habilidades, destrezas y saberes adquiridos mediante la experiencia del trabajo diario. (p. 22)

La labor empírica que han desarrollado los profesionales en el Ecuador es valorada mediante este organismo regulador en el que se capacita, certifica y avala todo tipo de competencia que se oferte y que sea promovida por la Agenda Nacional de Capacitación vigente.

#### 4.4.5. El oficio del sommelier en el Ecuador

El *sommelier* en el Ecuador posee un perfil establecido por un ente regulador el mismo que se analiza en la siguiente figura informativa denominada oficio del *sumiller* en Ecuador Tabla (3). Con la finalidad de conocer los aspectos generales que generan la competencia del *sommelier* que para esta entidad “[...] es necesaria para el logro de los resultados esperados debe ser evaluada a través de los conocimientos, habilidades y actitudes” (Instituto Ecuatoriano de Normalización [INEN], 2016, p. 5).

**Tabla 3**

#### *Sumiller en el Ecuador*

| Sumiller en el Ecuador                             |  |  |  |
|--|--|--|--|
| Conocimientos                                      | Actitudes  | Habilidades                                      | Resultados   |
| Terminología culinaria                             | Buenas relaciones interpersonales                    | Identifica aspectos del vino/licores             | Elaborar carta de vinos con presupuesto; por cepas, origen y año               |
| Bases de enología                                  | Rapidez y reflejos                                   | Comunicación clara y articulada en otros idiomas | Organizar bodegas y controlar inventarios                                      |
| Técnicas de servicio                               | Memoria a corto y largo plazo                        | Comprensión del lenguaje no verbal               | Sugerir vinos a los clientes de acuerdo a los conocimientos y especificaciones |
| Protocolo y etiqueta                               | Aptitud de permanecer de pie o caminar en el trabajo | Emite juicios basados en hechos                  | Excelente técnica de servicio del vino   |
| Aspectos básicos en el control de stocks           | Iniciativa en la toma y solución de problemas        |  | Garantizar la satisfacción del cliente   |
| Técnicas de cata y maridaje                        | Manejo de la inteligencia emocional                  |  | Utilización de terminología técnica  |
| Requisitos de bioseguridad y presentación personal | Capacidad de liderazgo                               |  | Cuidado de la higiene personal, del equipo de trabajo y de los alimentos       |

*Nota.* Adaptado de (INEN, 2016, p. 2-3)

Se ha definido estos cuatro aspectos básicos para el logro de la competencia puesto que, son las áreas en las que un profesional *sommelier* se desenvuelve de manera profesional en cualquier establecimiento de alimentos y bebidas.

#### 4.4.6. Oferta académica para la certificación *sommelier*

Con la finalidad de comparar y realizar la propuesta de la investigación es que se opta por evidenciar las distintas ofertas académicas existentes en instituciones de prestigio y mayormente reconocidas a nivel Latinoamérica.

##### 4.4.6.1. Oferta académica Universidad Juan Agustín Maza – Argentina

**Tabla 4**

*Oferta académica Universidad Juan Agustín Maza*

| <b>Título</b>                           | Sommelier Universitario                        |
|---|--|
| <b>Duración</b>                         | 2 años   |
| <b>Malla Curricular</b>                 |  |
| <b>Primer año</b>                       | <b>Segundo año</b>                             |
| Introducción a la sommellerie           | Sommelier y ética profesional                  |
| Geografía vitivinícola I                | Geografía vitivinícola III                     |
| Introducción al análisis sensorial      | Enología III                                   |
| Viticultura                             | Organización de eventos                        |
| Enología I                              | Bebidas especiales III                         |
| Análisis sensorial                      | Taller de servicio de bebidas III              |
| Taller de servicio de bebidas I         | Cata profesional y marketing                   |
| Estudio de productos I                  | Gestión de cava y comunicación enogastronómica |
| Sommelliere                             | Formulación de proyectos y emprendedorismo     |
| Bebidas especiales I                    | Geografía vitivinícola IV                      |
| Enología II                             | Francés enogastronómico                        |
| Legislación vitivinícola                | Gestión de negocios                            |
| Estudio de productos II                 | Prácticas de campo supervisadas                |
| Geografía vitivinícola II               | Trabajo final integrador                       |
| Bebidas especiales II                   |  |
| Taller de servicio de bebidas II        |  |
| PAFU Programa de Actividad Física       |  |
| Universitaria obligatoria en 1º Año.    |  |
| PIA Programa de Internacionalización    |  |
| Académica: 8 niveles de inglés          |  |
| obligatorios durante el cursado de toda |  |
| la carrera. Exámenes internacionales    |  |
| optativos.                              |  |

*Nota.* Tomado de Universidad Maza (2017)

#### 4.4.6.2. Oferta académica Instituto Gato Dumas – Argentina

**Tabla 5**

*Oferta académica Instituto Gato Dumas*

| <b>Título</b> Sommelier Profesional  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>Duración</b> 2 años   |  |   |  |
| <b>Malla Curricular</b>  |  |   |  |
| <b>Primer Cuatrimestre</b>   |  | <b>Tercer cuatrimestre</b>                    |  |
| <b>Introducción a la sommellerie</b>   | <b>Servicio de alimentos y bebidas</b> | <b>Vinificación y Viticultura</b>             | <b>Bebidas y Coctelería</b>  |
| Origen y evolución   | Introducción a la restauración         | Sistemas de elaboración de vino               | Características sensoriales de los vinos                                       |
| El sommelier: funciones y cualidades   | Tipos de menús                         | Elaboración de vinos espumosos                | Calidad y tipos de bebidas   |
| El vino, sus orígenes y evolución  | El menú y el servicio                  | Azúcares y ácidos de la vid                   | Cocteles tradicionales y modernos  |
| El vino y la salud   | Brigada de salón y sus funciones       | Fenómenos químicos                            | Técnicas para la evaluación sensorial  |
| Las regiones de producción   | Personal de servicio                   | Composición química                           |  |
| Cepas  | Elementos del salón                    | La crianza                                    |  |
| Tipos de botellas y cristalería  | Montajes de mesa                       | El añejamiento                                |  |
| Decantación y trasvasado   | La comanda                             | La vid, familias y sistemas de riesgo         |  |
| El corcho  | Tipos de servicio                      | Enfermedades y tratamientos de la vid         |  |
| Guarda del vino  | Post servicio                          | Uva y ciclo de maduración                     |  |
| La cápsula   | Servicio de vino y otras bebidas       | El racimo, composición                        |  |
| Bebidas destiladas   | Tipos de copas                         | La acción del hombre en el suelo y clima      |  |
| <b>Segundo cuatrimestre</b>  |  | <b>Cuarto cuatrimestre</b>                    |  |
| <b>Apreciación sensorial de</b>  | <b>Geografía Vitívola del mundo</b>    | <b>Geografía Vitivinícola del viejo mundo</b> | <b>Maridaje entre vinos y comidas</b>  |
| Calidad sensorial  | Países productores                     | Países productores                            | Criterios de elección de un vino   |
| Los sentidos   | Zonas de producción                    | Zonas de producción                           | El vino en un menú   |
| Ejercicios prácticos   |  | El terroir                                    | Criterios de elección de un vino en función de las características de un plato |
| Análisis sensorial de quesos, embutidos, panes, infusiones café, cacao y frutas/verduras | Denominación de origen                 |   |  |
|  | Estadísticas de consumo                |   |  |

*Nota.* Tomado de Instituto Gato Dumas (2020)

El instituto Gato Dumas es una entidad que se origina en Argentina en el año 1998 gracias a Carlos Alberto Dumas mejor conocido como Gato Dumas y Guillermo Calabrese el Director Académico actual; con el propósito de profesionalizar la industria de la hostelería y gastronomía existente en la Argentina de aquella época. Esta institución posee tres sedes en el mismo país las cuales se encuentran en las zonas de Pilar, Rosario y Buenos Aires. Adicionalmente, existe esta escuela en la ciudad de Barranquilla en Colombia y en Montevideo la capital de Uruguay.

Dentro de este instituto existen carreras y cursos relacionados a varias áreas de la gastronomía entre las que se destaca: pastelería, repostería, cocina caliente y fría; por otra parte, hay formación en servicio, organización de eventos y *sommelier*. Asimismo, en cuanto al mundo de la hotelería se ofertan carreras con titulación en administración hotelera o como profesional en hotelería.

#### 4.4.6.3. Oferta académica Universidad Anáhuac – México

**Tabla 6**

*Oferta académica Universidad Anáhuac*

| <b>Título</b>   | Sommelier en formación                          |
|---|---|
| <b>Duración</b>   | 1 año   |
| <b>Malla curricular</b>   |   |
| Historia del vino   | Vinos de México.                                |
| Ciclo de la vid   | Vinos de Estados Unidos.                        |
| Variedades de uva.  | Vinos de Chile.                                 |
| Vinicultura de vinos blancos y rosados.                             | Vinos de Argentina.                             |
| Vinicultura de vinos espumosos y champagne.                         | Otros países (Canadá, Uruguay, Brasil, Perú).   |
| Vinicultura de vinos tintos.  | Retroalimentación y cata II.                    |
| Barricas, depósitos, tanques, fudres, toneles, corchos y etiquetas. | La cava de vinos.                               |
| Vinos de Francia.   | La carta de vinos, selección y compra de vinos. |
| Retroalimentación y cata.   | El maridaje de vinos y alimentos.               |
| Vinos de Italia.  | El servicio del vino.                           |
| Vinos de España.  | Mercadotecnia de venta.                         |
| Vinos de Portugal.  | Técnicas de venta.                              |
| Vinos de Alemania.  | Etiqueta del Sommelier.                         |
| Otros países (Austria, Hungría, Croacia, Rumania, Grecia, Israel).  | Exposición de un tema.                          |
| Medio Oriente.  | Examen de cata a ciegas.                        |
| Nueva Zelanda y Sudáfrica.  |   |

*Nota.* Tomado de Universidad Anáhuac Cancún (2020)

La Universidad de Anáhuac con sede en Cancún México es una institución de educación superior con prestigio en ese país, y que dentro de su sede posee otro instituto de gastronomía llamado *Le Cordon Bleu* que es una de las escuelas de origen francés con mayor reconocimiento e historia a nivel mundial; lugar de formación de varios cocineros y chefs profesionales, además de que tiene sedes en varios países del mundo entre los que destaca España y Perú. Este organismo es el encargado de manejar la certificación *sommelier* en la Universidad de Anáhuac.

#### 4.4.6.4. Oferta académica Cofradía del Vino del Ecuador

**Tabla 7**

*Oferta académica Cofradía del Vino del Ecuador*

|   |                                |  |
|---|--------------------------------|--|
| <b>Título</b>                             | Sommelier Profesional          |  |
| <b>Duración</b>                           | 2 años                         |  |
| <b>Malla curricular</b>                   |                                |  |
| <b>Área de Enología y Vitivinicultura</b> | <b>Área Delicatessen</b>       |  |
| Fundamentos de Viticultura y Enología     | Caficultura                    |  |
| Enología                                  | Cacaocultura                   |  |
| Geografía Vitivinícola Viejo Mundo        | Delicatessen                   |  |
| Geografía Vitivinícola Nuevo Mundo        | Otras Bebidas y Destilados     |  |
| <b>Área Sommelier</b>                     | <b>Área Análisis Sensorial</b> |  |
| Fundamentos de Servicio                   | Introducción a la Degustación  |  |
| Sommellerie y Ética Profesional           | Laboratorio de Cata Analítica  |  |
| Periodismo Enogastronómico                | Cata Profesional I             |  |
| Negocios y Eventos Enogastronómicos       | Cata Profesional II            |  |
| Francés-Inglés                            |                                |  |

*Nota.* Tomado de La Cofradía del Vino (2020)

La Cofradía del Vino es la primera escuela de *sommeliers* en el Ecuador, la misma que fue fundada en el año 2002 con la finalidad de culturalizar a la población en cuanto al consumo del vino (La Cofradía del Vino, 2020). Esta institución es de prestigio en el país ya que las personas que estudian se certifican como *sommeliers* profesionales en cuyo diploma existe el aval de instituciones nacionales y extranjeras dentro de las cuales se encuentran: La Sociedad Ecuatoriana de Catadores Profesionales, La Universidad Juan Agustín Maza, Universidad de los Hemisferios.

Teniendo en consideración que, en el Ecuador la única escuela capacitada para ofertar la formación *sommelier* es la Cofradía del Vino puesto que posee avales internacionales, trayectoria y un equipo académico de prestigio. Sin embargo, esta no tiene un aval gubernamental que le permita certificar este tipo de competencias y que estas se encuentren en la base de datos de las personas. A pesar de que, tiene el aval académico de una universidad esto no significa que la certificación tenga mayor validez o representación en el país debido a que, la SETEC que es el organismo encargado de capacitar y certificar este tipo de competencias no forma parte de esta certificación.

Por consiguiente, en base a las funciones que cumple cada organismo regulador y de acuerdo al modelo de estudio o capacitación que se quiera ofertar es que tanto la SETEC como el Consejo de Educación Superior CES son incluidos dentro del desarrollo de las distintas propuestas académicas que son basadas en reglamentos e instructivos. Las mismas que conllevan la elaboración de mallas curriculares, la metodología de estudio y el equipo docente a necesitar.

#### **4.4.7. Diseño de malla curricular para competencias laborales SETEC**

Para poder tener conocimiento de los componentes que forman el diseño de la malla curricular que posee la SETEC para la capacitación de competencias laborales; es importante explicar que la definición de currículo para el Ministerio de Educación (2016) es:

La expresión del proyecto educativo que los integrantes de un país o de una nación elaboran con el fin de promover el desarrollo y la socialización de las nuevas

generaciones y en general de todos sus miembros; en el currículo se plasman en mayor o menor medida las intenciones educativas del país, se señalan las pautas de acción u orientaciones sobre cómo proceder para hacer realidad estas intenciones y comprobar que efectivamente se han alcanzado. (párr. 1)

Es así que, el currículo reúne ciertas características que permiten el desarrollo de la educación en un establecimiento; es la planificación detallada y sistemática de un proyecto educativo y de capacitación en el que se establecen pautas a seguir las mismas que están normadas bajo reglamentos y reformas. Como dice Taba citado en Pérez (2011) “[...] Un plan de aprendizaje, enfatiza la necesidad de un modelo ideal para la actividad escolar, su función es la homogeneizar el proceso de enseñanza-aprendizaje” (p. 3).

El diseño de la malla curricular para las competencias laborales establecido por parte de la SETEC y que se detalla en el Formulario 3 que emite este organismo se compone de los siguientes ítems:

- a) **Nombre del perfil.-** En este punto se escribe el nombre de la denominación con la que se va a realizar la certificación de competencias.
- b) **Justificación.-** Se realiza una breve redacción sobre la razón por la que se está elaborando la malla curricular, en ella se establece los beneficiarios del proyecto, etc.
- c) **Alineación con los ejes de la Agenda Nacional de Capacitación.-** La propuesta para la capacitación debe cumplir y fomentar los tres ejes que esta agenda establece.
- d) **Objetivo general del diseño curricular.-** Se redacta el objetivo general de la certificación que se desea realizar.
- e) **Objetivos específicos del diseño curricular.-** Se redacta los objetivos específicos de la certificación que se desea realizar.
- f) **Requisitos mínimos de entrada al proceso formativo del perfil.-** Se propone los requisitos que debe tener el postulante a la certificación.

- **Estructura curricular modular**

Dentro de este ítem se establecen otros aspectos relacionados a los módulos que componen la capacitación.

- a) **Nombre del módulo.-** Aquí se escribe el nombre que tendrá cada módulo de estudio.
- b) **Introducción.-** Se redacta una breve introducción acerca de lo que trata el módulo y de cómo funciona dentro de la certificación.
- c) **Objetivo general del módulo.-** Se redacta el objetivo general de cada uno de los módulos que posee la certificación que se desea realizar.
- d) **Componentes.-** Se enlista los contenidos, procedimientos del módulo a desarrollar.
- e) **Planeamiento didáctico u orientación metodológica.-** Se describe la propuesta metodológica que se fomenta con las actividades de la competencia.
- f) **Entorno de aprendizaje.-** Se describen las herramientas, material didáctico, equipos, etc. para el desarrollo del módulo.
- g) **Mecanismos de evaluación.-** Se establece las maneras en las cuales se va a evaluar mediante técnicas e instrumentos.
- h) **Carga horaria.-** Se establece las horas prácticas y teóricas que componen la certificación.
- i) **Bibliografía.-** Se registran los trabajos de investigación en los que se basó el diseño de la malla curricular.

Finalmente, se registra el nombre, firma y huella digital del responsable en el diseño de la malla curricular.

## 5. MATERIALES Y MÉTODOS

### 5.1. Metodología

Para el presente informe final realizado en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra se utilizó métodos, tipos y un enfoque de investigación acorde al tipo de investigación que en este caso fue básica; además se utilizó técnicas e instrumentos para validar la información.

#### 5.1.1. Métodos

**Deductivo:** La presente investigación empleó este método mediante el estado del arte pues en este apartado se trataron temas relacionados a la idea principal; entre los que se encontró información acerca del vino en el Ecuador, la definición del *sommelier*.

**Analítico:** También se usó este método por lo que de esta manera se obtuvo información valiosa sobre la certificación *sommelier* en otras instituciones de formación en América Latina y Ecuador.

#### 5.1.2. Enfoque de la investigación

Para la investigación se utilizó un enfoque mixto pues se combinó el análisis cualitativo y cuantitativo ya que fue necesario recopilar información a través de encuestas y entrevistas que validen el informe final.

#### 5.1.3. Tipos de investigación

Se usó tres tipos de investigación; bibliográfica puesto que a través de la recolección de documentación se desarrolló el estado del arte y marco conceptual; esta información se

obtuvo de blogs, páginas web de instituciones de educación superior de diversos países y del Ecuador. También se extrajo información de sitios web oficiales de entes reguladores de la educación en el Ecuador, reglamentos institucionales y de la Ley Orgánica de Educación Superior LOES. También se obtuvo datos relevantes de documentos PDF, artículos científicos y tesis.

A su vez, se empleó la investigación descriptiva ya que el tema planteado es manejado por otra institución de formación de manera que, fue necesario describir la metodología que usan para convertirla en base para la propuesta. Por último, la investigación fue de carácter exploratoria porque el objetivo no fue comprobarla ni ejecutarla sino proponerla debido a que no existe en ninguna otra universidad de Imbabura.

#### **5.1.4. Técnicas**

**Encuesta:** Se elaboró una encuesta con ocho preguntas de tipo semiabiertas. Fue dirigida a estudiantes y docentes del área gastronómica de las siguientes instituciones: Universidad Católica de Ibarra, Universidad Técnica del Norte UTN.

**Entrevista:** Se diseñó dos entrevistas en base a diez y once preguntas respectivamente de tipo abiertas; la primera estuvo dirigida al director de la escuela de gastronomía de la Universidad de los Hemisferios, también a la fundadora y directora ejecutiva de la Cofradía del Vino en el Ecuador; al director de escuela de GESTURH de la PUCE-SI y a un profesional de la industria hotelera. Mientras que la segunda se realizó a una experta en el área académica.

**Documental:** Se usó esta técnica en la investigación puesto que se recopiló información de documentos PDF, tesis, artículos científicos, blogs, entre otros.

### **5.1.5. Instrumentos**

Para obtener información en la investigación se usó los siguientes instrumentos:

Cuestionarios

Guion de la entrevista

Celular

Laptop

Plataforma Zoom

## 5.2. Diseño metodológico

**Tabla 8**

*Diseño Metodológico*

| <b>Tema de investigación</b>   | <b>Objetivos específicos</b>   | <b>Sujeto de estudio</b> | <b>Método</b>          | <b>Técnica</b>                       | <b>Instrumento</b>   | <b>Resultados Obtenidos</b>                         |
|--|--|--------------------------|------------------------|--------------------------------------|--|---|
| <b>Propuesta de diseño para la certificación sommelier en la escuela de Gestión en Empresas Turísticas Hoteleras y Gastronómicas GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI</b> | Realizar el diagnóstico de la certificación sommelier ofrecida en instituciones de prestigio a nivel nacional e internacional y de aspectos generales en cuanto a la capacitación y certificación en el Ecuador para así documentar la información a través del estado del arte. | Certificación sommelier  | Deductivo<br>Analítico | Documental                           | Documentos PDF<br>Artículos científicos<br>Tesis<br>Blogs<br>Páginas web | Estado del Arte<br>Marco Conceptual<br>Marco Legal  |
|  | Estructurar el borrador de la propuesta académica para la certificación sommelier.   | Propuesta académica      | Deductivo<br>Analítico | Entrevista<br>Encuesta<br>Documental | Cuestionario<br>Guion de entrevista<br>Páginas web                       | Propuesta académica para la certificación sommelier |
|  | Validar la propuesta académica para la certificación sommelier de la escuela GESTURH en la PUCE-SI mediante un instrumento compuesto por criterios de evaluación dirigido a docentes académicos.   | Propuesta académica      | Deductivo<br>Analítico | Validación<br>Documental             | Ficha de validación<br>Proyecto Académico                                | Validación de la propuesta académica                |

*Nota.* Fuente propia de autor

### **5.3. Universo de estudio**

El universo de estudio estuvo basado en la cantidad de estudiantes activos que han recibido la asignatura de enología dentro la carrera de gastronomía en las instituciones de educación superior de la provincia de Imbabura; las mismas que ofertan esta carrera; además de los docentes que forman parte de estas instituciones. Por lo que, se tomó como objeto de estudio a la Universidad Técnica del Norte UTN y a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI.

En la UTN se encontró que, solo el octavo nivel de la carrera de gastronomía ha recibido esta materia sin embargo hay que recalcar que los estudiantes de este curso egresaron en el último período académico; la cantidad de alumnos que se registró fue de diez. Por otra parte, en la PUCE-SI se determinó que, la asignatura antes mencionada la han recibido los estudiantes del séptimo y noveno nivel de gastronomía que son los que se encuentran activos; dentro de esta institución se logró contabilizar 49 estudiantes de los cuales 24 son pertenecientes al séptimo nivel y 25 del noveno nivel.

Asimismo, hay que mencionar que solo se escogió al octavo nivel dentro de la UTN pues ellos son pertenecientes a la antigua oferta académica; por lo tanto, se relegó a los demás niveles cuyos estudiantes aún no han recibido esa asignatura y porque se consideró que sus respuestas no serían relevantes para el desarrollo de la investigación debido a su desconocimiento académico en cuanto a la propuesta. A su vez, dentro de la PUCE-SI se relegó del universo de estudio para la investigación a los alumnos de los demás niveles puesto que, dentro de su actual oferta académica no se contempla la asignatura de enología.

### **5.4. Procedimiento**

Para el desarrollo y obtención de información se diseñó un cuestionario que constó de 8 preguntas de tipo semiabierto; este instrumento fue compartido de manera online debido a la emergencia sanitaria por la que atraviesa el mundo. La encuesta se elaboró mediante la plataforma digital Gmail en la opción formularios y se envió el enlace por medio de la red

social WhatsApp debido a su fácil acceso y manejo. Es así que, se obtuvo 60 respuestas de un total de 60 personas pues al no poder hacerla de manera presencial no existió un control, seguimiento y compromiso por parte de los encuestados.

En un inicio la encuesta mostró el logotipo institucional debido a que es una investigación académica y de carácter formal; seguido se encontró una breve presentación del autor en la que se explica el motivo del instrumento. Asimismo, se redactó un objetivo afín de que los encuestados sepan que se diagnosticó mediante la encuesta. Luego se detalló las instrucciones que se debía seguir para llenar el formulario.

El cuestionario se constituyó de 17 preguntas de tipo semiabierto en las que se buscó obtener resultados afines a los objetivos de la propuesta, es decir, que fueron de incidencia en la investigación. La encuesta fue aprobada luego de las revisiones y correcciones pertinentes para poder ser ejecutada. El instrumento se aplicó a estudiantes entre el 7mo, 8vo y 9no nivel de la carrera de gastronomía en dos universidades de Imbabura la UTN y la PUCE-SI.

Por otra parte, para las entrevistas se desarrolló el instrumento llamado guion en el que se contempló preguntas abiertas con la finalidad de que el entrevistado pueda responder libremente; fue una entrevista de tipo semiestructurado. Esta técnica para recopilar información se llevó a cabo de manera digital en la que se usó la plataforma Zoom de manera que, se pudo tener un acercamiento profesional además que con el consentimiento de los entrevistados se pudo grabar la reunión; la entrevista duró entre 30 a 60 minutos.

Las entrevistas fueron establecidas acorde al tiempo del que disponían los entrevistados, el primer acercamiento a los mismos fue mediante una llamada en la que el autor de la investigación se presentó brevemente para posteriormente exponer el motivo de la llamada y explicar el tema a desarrollar; el segundo acercamiento fue a través de WhatsApp en el que se estableció la fecha y hora para hacer la reunión Zoom. El último contacto que se tuvo con el entrevistado fue 15 minutos antes de la entrevista en el que se le envió el link de acceso a la plataforma.

Las personas que se decidió entrevistar fueron expertos en el mundo del vino, directores de escuela y profesionales académicos, los mismos que se detallan a continuación:

1. Yann Gallon.- Chef certificado, Director de escuela de gastronomía en la Universidad de los Hemisferios; Quito-Ecuador.
2. Luz Marina Rodríguez Cisneros.- Licenciada en Educación, Magíster en Tecnologías de la Educación; 8 años de experiencia en educación superior dentro del área de currículo.
3. Patricia Donoso.- Fundadora y Directora Ejecutiva de la Cofradía del Vino Ecuador, sommelier.
4. Gonzalo Rubio.- MBA, Director de la escuela GESTURH en la PUCE-SI.
5. Santiago Estévez.- Ingeniero en Administración de Empresas Mención Turismo, Bartender Profesional Certificado.

Posteriormente, gracias a los datos obtenidos tras la aplicación de los instrumentos se procedió a tabular y analizar los mismos.

## 6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 6.1.Resultados

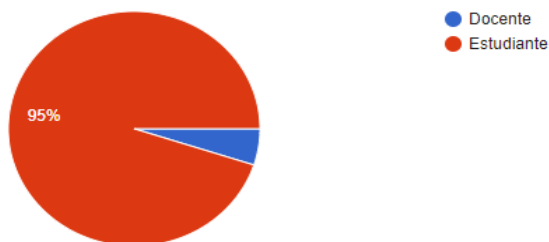
#### 6.1.1. Tabulación y análisis de las encuestas

Las encuestas aplicadas a los estudiantes del octavo nivel de la carrera de gastronomía en la UTN y a los estudiantes del séptimo y noveno nivel en la PUCE-SI además de ciertos de sus docentes dieron como resultado lo siguiente:

#### Pregunta 1.- Profesión/Ocupación

#### Figura 3

*Profesión/Ocupación*



*Nota.* Fuente propia de autor

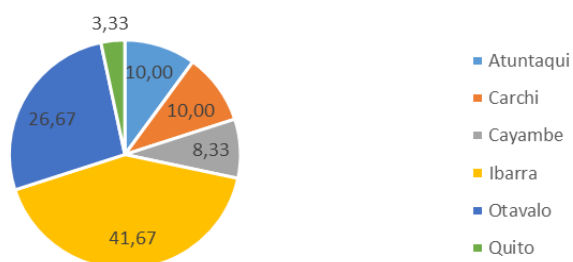
#### Análisis

En vista de que la encuesta se realizó a estudiantes y docentes el resultado que arroja la primera pregunta da a conocer que la mayor parte de encuestados fue a estudiantes además entre los que se encuentran alumnos de las dos universidades representativas de Imbabura la UTN y la PUCE-SI.

## Pregunta 2.- Lugar de residencia

**Figura 4**

*Lugar de residencia*



*Nota.* Fuente propia de autor

### **Análisis**

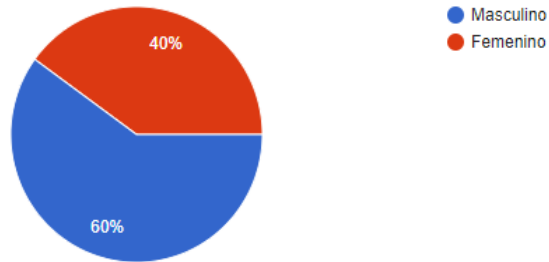
Teniendo como fundamento que las universidades donde se aplicó la encuesta son pertenecientes a la provincia de Imbabura, pero reconocidas a nivel nacional es que se obtuvieron los siguientes resultados. De manera que se evidencia que la mayor parte de encuestados residen en la ciudad de Ibarra; seguidos de otro porcentaje que vive en el cantón Otavalo.

Sin embargo, hay personas que respondieron a la encuesta pero que no habitan en la provincia de Imbabura sino en zonas como Mira, Bolívar, Montúfar y Espejo que pertenecen a la provincia del Carchi. Asimismo, hay encuestados de la ciudad de Cotacachi, Atuntaqui que están dentro de Imbabura y por último hay habitantes de Quito, Loja o en su defecto como lo han planteado los encuestados que viven en el Ecuador. Con esto se puede decir que la propuesta tendría acogida y postulantes de varias partes del Ecuador y no necesariamente solo de Imbabura ya que los estudiantes son de diferentes lugares del país.

### Pregunta 3.- Género

**Figura 5**

*Género*



*Nota.* Fuente propia de autor

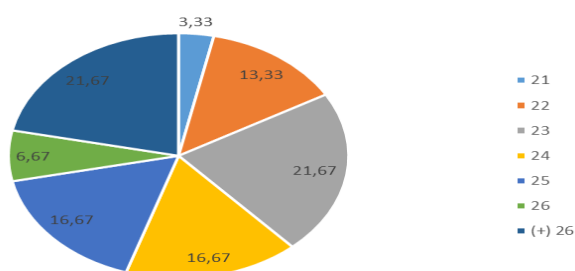
#### **Análisis**

En esta pregunta se evidencia que la mayor parte de encuestados son de género masculino por lo que, se puede deducir que dentro de la carrera de gastronomía que ofertan la UTN y PUCE-SI y teniendo en cuenta solo a los niveles que se aplicó el instrumento; existe mayor afluencia de personas del género masculino. Asimismo, se puede decir que en base a este resultado para la propuesta planteada existirían más postulantes del género masculino.

#### Pregunta 4.- Edad

Figura 6

Edad



Nota. Fuente propia de autor

#### Análisis

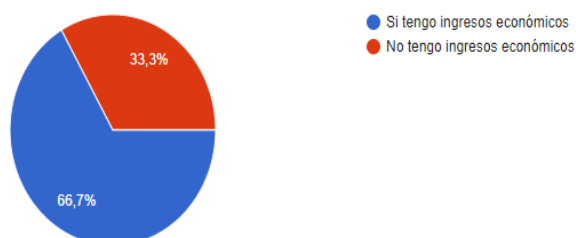
Los resultados que arroja la encuesta son que la mayor parte de encuestados tienen la edad de 23 años, además de que el rango promedio de edad de estudiantes de gastronomía en las dos universidades está entre los 21 a 28 años de edad. Al mismo tiempo, los resultados registran encuestados de 30 años hasta 54 años; esto se debe a que la encuesta también estuvo dirigida a docentes.

En función de esto se puede deducir que los futuros postulantes estarían en la edad promedio de 30 años ya que son personas profesionales, con trabajo estable, que tienen ingresos económicos y un conocimiento en la parte práctica de la carrera como gastrónomos. Es importante manifestar que esto solo es un promedio en base a las edades que se obtuvieron de los encuestados sin embargo en un futuro esta podría variar.

## Pregunta 5.- Ingresos económicos

**Figura 7**

*Ingresos económicos*



*Nota.* Fuente propia de autor

### **Análisis**

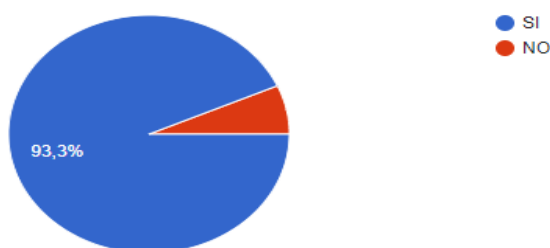
Los resultados ante esta pregunta demuestran que la mayor parte de encuestados si posee ingresos económicos; por lo que, se puede deducir que los estudiantes y profesionales de la docencia trabajan y generan ingresos económicos. Esto es importante porque la propuesta dentro de la PUCE-SI de ser implementada a futuro tendría un precio; como la encuesta fue aplicada a docentes y estudiantes de los últimos niveles esto es sinónimo de que ellos serían los primeros postulantes a esta certificación.

Al ser los primeros interesados en certificarse y como ha dejado en evidencia que si poseen ingresos económicos estarían en la capacidad de costear el curso; de manera que, la propuesta es válida ya que esto da cabida a su desarrollo porque las personas que pretendan estudiar son futuros profesionales que tienen los recursos para pagarlo. Aunque existe un porcentaje de personas que no poseen ingresos esto se debe a factores personales que en transcurso del tiempo van a cambiar al tener la necesidad de producir ya que se está a puertas de egresar de la universidad.

### **Pregunta 6.- ¿Conoce el significado del término *sommelier*?**

**Figura 8**

*¿Conoce el significado del término *sommelier*?*



*Nota.* Fuente propia de autor

#### **Análisis**

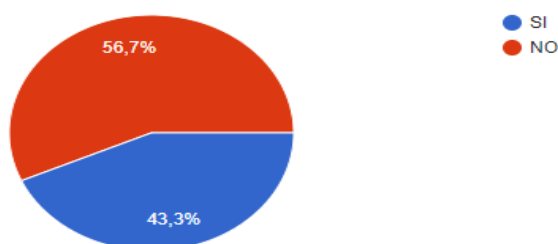
Es muy importante conocer si los encuestados saben el significado del término *sommelier* debido a que, para la propuesta académica se necesita saber las competencias laborales que posee un experto en vinos. De manera que, el resultado arroja que la mayor parte de las personas encuestadas conocen la definición de esta palabra y es que esto se debe a que dentro de la materia de enología que reciben los jóvenes de la UTN y de la PUCE-SI se les enseña técnicas básicas del servicio de vino, cata y maridaje. Además, los docentes también conocen el concepto porque son profesionales y manejan todo este tipo de aspectos técnicos.

Sin embargo, la encuesta evidencia que hay un mínimo de personas que desconocen sobre este término y por ende su significado; se puede decir que esto sucede porque dentro de las universidades el tiempo que dura la materia de enología es corto para lo que se necesita aprender y practicar de manera que, con el pasar del tiempo se olvida esta terminología. Por otro lado, hay estudiantes que no comparten el gusto por el oficio de ser *sommelier* o por el mundo del vino así que existe desconocimiento y falta de cultura vinícola.

**Pregunta 7.- ¿Conoce cuáles son las competencias laborales con las que debe contar un *sommelier*?**

**Figura 9**

*¿Conoce cuáles son las competencias profesionales con las que debe contar un *sommelier*?*



*Nota.* Fuente propia de autor

### **Análisis**

A pesar de que, la mayor parte de los encuestados conocen el significado del término *sommelier* esto no es sinónimo de que sepan las competencias laborales que un experto en vinos debe tener. En base a esta pregunta los resultados indican que el 56% de las personas que respondieron a esta encuesta si saben algunas de las competencias profesionales que este posee; esto evidencia que dentro de los establecimientos educativos seleccionados donde se aplicó la encuesta si se enseñan aspectos básicos del oficio del vino.

De igual manera, existe una contraparte en la que los resultados arrojan que el resto de personas encuestadas desconoce el oficio del *sommelier*. Esto se puede dar porque hay que tener presente que el Ecuador no es un exponente de producción, venta y consumo de vino por lo tanto no hay una cultura vinícola; no existen profesionales certificados expertos en vino. Así que esto influye en que exista un desconocimiento por parte de los encuestados.

**Pregunta 8.- En base a la pregunta anterior, de ser afirmativa su respuesta indique al menos una competencia.**

Las respuestas ante esta pregunta han sido algunas de manera que se analizó a detalle con la finalidad de encontrar la similitud entre respuestas y así evitar que se repitan:

- Debe guiar al consumidor o comensal sobre el maridaje perfecto entre su elección de plato y el vino o espumante.
- Descorche correcto de los vinos.
- Encargado de vinos.
- Catar vinos.
- Bartender.
- Trabajar en un restaurante con carta de vinos.
- Habilidades de comunicación y de servicio de atención al cliente.
- Control de cavas.
- Conocimiento servicio profesional del vino.
- Mantenerse al día sobre todo lo relacionado con los vinos.
- Interés y conocimiento sobre vinos, uvas y regiones vitivinícolas.
- Conocimiento en vinos, servicio, contabilidad, organización, idiomas en los restaurantes.
- Vastos conocimientos en cepas, vinos y maridajes.

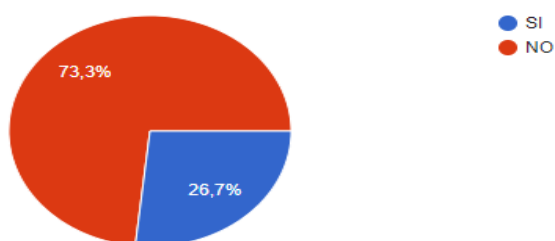
**Análisis**

Con estas respuestas se puede decir que, los encuestados que respondieron a esto conocen las competencias que posee un experto en vinos y es que evidentemente todas las réplicas son correctas porque este profesional es un especialista en comunicación, atención al cliente, ventas, manejo de costos y presupuestos; bilingüe, conocedor de la gastronomía local; además de que sabe la historia del vino, realiza la cata y maridaje por lo que entiende el funcionamiento del vino con los alimentos. Que la mayoría de encuestados hayan respondido ante esta cuestión significa que la propuesta debe llevarse a cabo ya que existe una cultura gastronómica y vinícola en los estudiantes y docentes del área; existe interés y un conocimiento técnico en las personas encuestadas.

**Pregunta 9.- ¿Conoce sobre algún profesional certificado experto en vinos (*sommelier*) en la provincia de Imbabura?**

**Figura 10**

*¿Conoce sobre algún profesional certificado experto en vinos (*sommelier*) en la provincia de Imbabura?*



*Nota.* Fuente propia de autor

**Análisis**

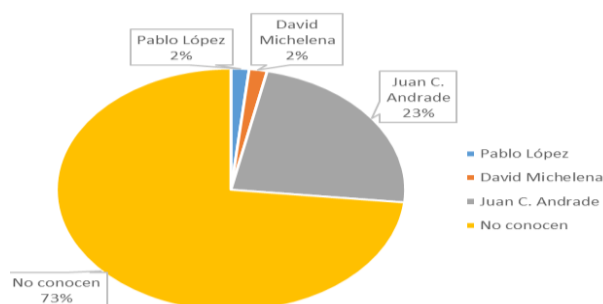
En cuanto a esta pregunta la mayor parte de encuestados han respondido que sí conocen a algún referente *sommelier* en la provincia de Imbabura. Hay que tener presente que, a pesar de que han respondido que sí conocen un especialista del área no necesariamente son profesionales certificados sin embargo pueden ser docentes, expertos de carácter empírico, incluso enólogos; este último posee un concepto y competencias laborales diferentes a un *sommelier*.

Por otro lado, hay encuestados que desconocen la existencia de algún experto dentro de la provincia de Imbabura y es que esto se debe a la falta de ofertas académicas dentro del Ecuador en las que se certifiquen profesionales del área gastrónomo-hotelera. Es por tal motivo que, no existe *sommeliers* capacitados y certificados en el Ecuador y en Imbabura por lo tanto los estudiantes y docentes no conocen el dato de alguno de ellos.

**Pregunta 10.- En base a la pregunta anterior, de ser afirmativa su respuesta indique el nombre del experto que conoce.**

### **Figura 11**

*En base a la pregunta anterior, de ser afirmativa su respuesta indique el nombre del experto que conoce*



*Nota.* Fuente propia de autor

En cuanto a esta pregunta que está en función de la cuestión previa se logró recopilar la respuesta de 16 encuestados en la que plasmaron el nombre del experto en vinos que conocen y que son de la provincia de Imbabura.

- En primer lugar, catorce encuestados han mencionado al Msc. Juan Carlos Andrade.
- En segundo lugar, un encuestado mencionó a David Michilena.
- En tercer lugar, un encuestado mencionó a Pablo López.

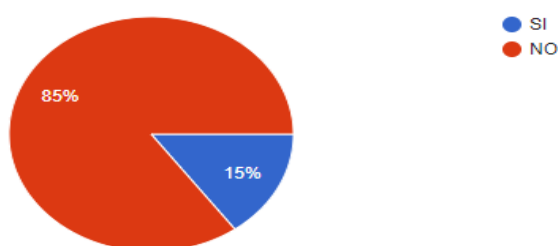
### **Análisis**

Cabe recalcar que, por parte del investigador existe desconocimiento en cuanto a estos tres personajes que los encuestados han mencionado de manera que es necesario dejar un precedente para la investigación y posterior desarrollo de la propuesta.

**Pregunta 11.- ¿Tiene conocimiento sobre la existencia de una oferta académica destinada para la certificación *sommelier* en el Ecuador?**

**Figura 12**

*¿Tiene conocimiento sobre la existencia de una oferta destinada para la certificación *sommelier* en el Ecuador?*



*Nota.* Fuente propia de autor

**Análisis**

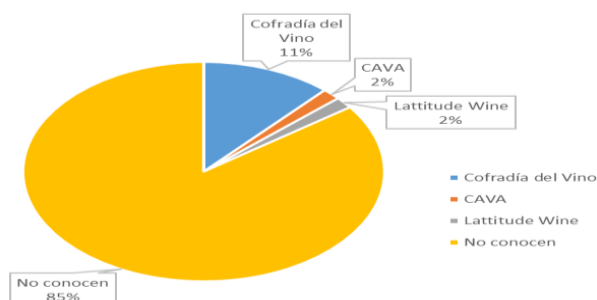
Debido a la poca oferta académica en cuanto a la formación *sommelier* existente en el país es que se realizó esta pregunta afín de conocer si los encuestados saben de alguna entidad donde se emita una certificación de este tipo. De manera que, así se descubre si existen organismos para la formación de estas competencias y que no han sido tomados en cuenta para la investigación por desconocimiento del autor.

Los resultados dicen que la mayor cantidad de encuestados si conocen la existencia de una institución en el Ecuador donde una persona se pueda capacitar y certificar como *sommelier*. Aunque como se esperaba y por tal motivo es el desarrollo de la investigación; existe otra parte de personas que respondieron a este pregunta de manera negativa ya que no tienen conocimiento sobre la existencia de un establecimiento para esta cualificación.

**Pregunta 12.- En base a la pregunta anterior, de ser afirmativa su respuesta indique el nombre de la institución que conoce.**

### Figura 13

*En base a la pregunta anterior, de ser afirmativa su respuesta indique el nombre de la institución que conoce*



*Nota.* Fuente propia de autor

Para conocimiento por parte del investigador fue necesario realizar esta pregunta en la que se obtuvo respuesta de 9 encuestados; los mismo que emitieron los siguientes datos sobre el nombre de instituciones que ofertan una certificación para ser *sommelier*.

- Siete encuestados mencionaron a La Cofradía del Vino del Ecuador.
- Un encuestado mencionó a CAVA Academia Ecuatoriana de *Sommeliers*.
- Un encuestado mencionó a *Lattitude Wine*.

### Análisis

Por una parte, la Cofradía del Vino del Ecuador es una asociación sin fines de lucro dedicada a fomentar la cultura vitivinícola en el país de la mano de un grupo de expertos académicos y de profesionales del vino; cuentan con avales académicos nacionales e internacionales. Su origen data en el 2002 y para 2021 iniciarán con su octava promoción de estudiantes para la certificación *sommelier*. Es la primera escuela de formación y certificación para este perfil profesional en el Ecuador además de la más reconocida y de prestigio a nivel nacional.

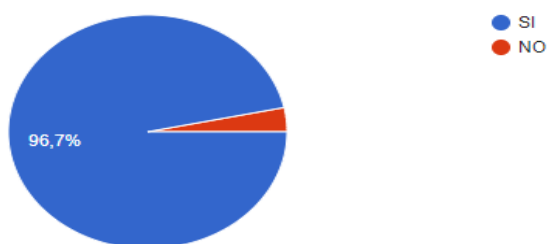
Asimismo, CAVA Academia Ecuatoriana de *Sommeliers* es una escuela dedicada a la capacitación y certificación de mencionados profesionales además de bartenders; esta no posee avales académicos o gubernamentales y es reconocida en redes sociales debido a su publicidad y difusión.

*Lattitude Wine* es una escuela ubicada en la ciudad de Guayaquil que oferta cursos con la certificación *Wine & Spirit Education Trust WSET*; sin embargo, está direccionada al campo de la enología de ahí su aval, es decir, no se enfoca en la formación de estudiantes bajo las competencias previamente detalladas.

**Pregunta 13.- ¿Considera apto que la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI oferte una certificación para la formación de competencias laborales en el área de vinos?**

**Figura 14**

*¿Considera apto que la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI oferte una certificación para la formación de competencias laborales en el área de vinos?*



*Nota.* Fuente propia de autor

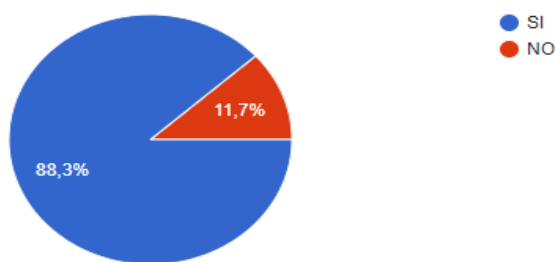
### **Análisis**

Teniendo en cuenta que, la investigación y posterior desarrollo de la propuesta se realizan en la PUCE-SI con el objetivo de que en un futuro esta institución la implemente, fue necesario realizar esta pregunta en la que se obtuvo el siguiente resultado. El 96% de las personas encuestadas considera apto que la PUCE-SI en algún momento oferte esta certificación de competencias laborales como *sommelier*; esto puede ser porque la universidad posee prestigio a nivel provincial, zonal y nacional de manera que es una garantía para los postulantes. La PUCE-SI posee la carrera de gastronomía así que se puede deducir que la institución conoce y maneja la parte académica con relación a este oficio dándole mayor valor a la propuesta. Asimismo, existe un porcentaje mínimo de encuestados que han dicho que no consideran apto pues como se ha mencionado antes puede ser debido a que no hay el gusto por el oficio o simplemente porque no consideran a la universidad como una institución para su futura formación.

**Pregunta 14.- ¿Usted optaría por adquirir la oferta académica para la formación en *sommelier* si en el caso la PUCE-SI la propusiera?**

**Figura 15**

*¿Usted optaría por adquirir la oferta académica para la formación en *sommelier* si en el caso la PUCE-SI la propusiera?*



*Nota.* Fuente propia de autor

**Análisis**

En función a la anterior pregunta es que se diseñó esta interrogante; pues a los encuestados se les formuló si optarían por adquirir esta oferta a la cual la mayoría de ellos dieron como respuesta que sí optarían por adquirir la certificación. En vista de que parte de las personas encuestadas son estudiantes y docentes de la PUCE-SI se puede decir que en base a su experiencia como parte de la comunidad de esta institución es que optarían por obtener esta certificación.

Ya que conocen a la universidad, el equipo docente de la escuela de gastronomía, la metodología de enseñanza, las alianzas con establecimientos de primera categoría para la realización de prácticas la hacen una opción garantizada para un futuro de éxito. A pesar de que existe un mínimo porcentaje de encuestados que no optan por adquirir esta certificación se puede decir que se debe a la competitividad existente entre universidades o por el aspecto económico que implica el estudio en una universidad particular.

**Pregunta 15.- En base a la pregunta anterior, explique brevemente la razón de su respuesta.**

Dentro de esta pregunta se registran algunas respuestas que también poseen similitud por lo que se clasificó en réplicas positivas y negativas para mayor facilidad de análisis. La mayor parte de encuestados ha dicho que sí optaría por adquirir la certificación en la PUCE-SI; pues estas fueron sus respuestas:

- Me gusta mucho todo lo que tiene que ver con vinos.
- Me gustaría saber más sobre los aromas que se pueden encontrar ocultos.
- Dentro de la provincia no hay un lugar específico en donde se pueda aplicar los conocimientos, pero al expandir el horizonte profesional se puede generar la cultura dentro del país para que cada restaurante dentro de una ruta gastronómica o certificado dentro de un manual de calidad tenga un sommelier.
- Por estar cerca de mi ciudad de origen.
- Me parece que podría aumentar un poco más en mi hoja de vida ya que tengo varios certificados en Bartender.
- Es una rama de la gastronomía muy poco conocida.
- Sería una alternativa muy interesante, ya que la provincia de Imbabura no cuenta con este tipo de especialización y podría ayudar a generar nuevos conocimientos acerca de la propuesta y sobre todo a valorar.
- Para poder trabajar en un restaurante de categoría.
- Porque si un restaurante quiere posicionarse debe contar con un personal que le gusta el vino y que este certificado, por la cual pienso que la PUCE es apta para brindar este servicio de certificación.
- Me parece una propuesta muy interesante y algo nuevo para la juventud.
- Creo muy conveniente la propuesta ya que abarca al departamento de alimentos y bebidas además de tener un conocimiento amplio del tema es ideal para realizar un servicio adecuado.

### **Análisis**

Ante esta pregunta se evidencia la razón por la que los encuestados sí optarían por adquirir la oferta en la PUCE-SI y es que las respuestas están enfocadas en que las personas piensan que es necesario la capacitación continua y mucho más en el mundo vitivinícola. Asimismo, han dado a conocer que la pasión y gusto por los vinos es una razón por la que estudiarían; capacitarse en un tema que es atractivo también ha sido una réplica válida. También se enfoca en que mediante esta certificación se puede mejorar la hoja de vida o curriculum afín de tener mayor oportunidad de trabajo. Por otra parte, algunos encuestados manifiestan que es importante que exista una oferta para ser *sommelier* en la provincia de Imbabura ya que es necesario además de innovador en el aspecto académico.

Igualmente, existe una cantidad de encuestados que han dicho que no optarían por esta certificación de manera que a continuación se indican las respuestas encontradas ante esta pregunta:

- No, Porque prefiero la repostería.
- No me llama la atención.
- No, es de todo mi interés.
- Prefiero la parte de cocina salada.
- La universidad no cuenta con docentes aptos para ello.

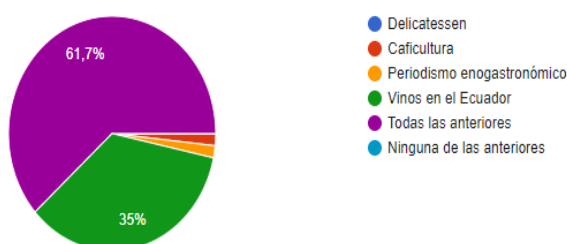
### **Análisis**

Debido a que en el mundo de la gastronomía existen varias ramas de estudio es importante considerar que los encuestados poseen gustos diferentes por lo que sus respuestas están enfocadas en este aspecto. Por eso respondieron que no optarían por adquirir la certificación en *sommelier* ya que prefieren otros estudios del arte culinario como la repostería, la cocina caliente y fría. Por otra parte, mencionan que no es de su interés este tipo de estudio para *sommelier* ya sea por gusto o porque no es atractivo para ellos. Por último, han sugerido que no estudiarían en esta universidad debido a que consideran que la institución no cuenta con docentes aptos para la enseñanza de este curso.

**Pregunta 16.- Dentro de la oferta académica para la certificación *sommelier*. ¿Qué temática considera las más importante para que deba ser incluida como módulo de estudio?**

**Figura 16**

*Dentro de la oferta académica para la certificación *sommelier*. ¿Qué temática considera la más importante para que deba ser incluida como módulo de estudio?*



*Nota.* Fuente propia de autor. Las opciones fueron tomadas de la malla curricular que oferta la Cofradía del Vino del Ecuador.

### **Análisis**

Esta pregunta se realizó con la finalidad de conocer que piensan los encuestados para que deba ser incluido a manera de módulo de estudio dentro la propuesta académica; en la que se les planteó seis opciones tomadas de la malla curricular ofertada por la Cofradía del Vino del Ecuador. Por consiguiente, los resultados que arrojó esta pregunta fueron los siguientes. Un mínimo de los encuestados opta por que deba ser incluida la materia llamada Periodismo enogastronómico que trata sobre la formación de periodistas en el tema de la gastronomía local, el estudio del cacao y del café además de un completo estudio y desarrollo de la comunicación. Se puede decir que, los encuestados escogieron esta opción porque les pareció atractiva y poco conocida el nombre de la asignatura.

Asimismo, otra mínima parte de las personas que respondieron a esta pregunta toman como opción a incluir la materia llamada Caficultura que es una asignatura cuyo objetivo es el estudio de la producción, elaboración y comercialización de café. Por otra parte, ya en mayor porcentaje se sugiere que se opte por incluir dentro de la propuesta la materia denominada Vinos en el Ecuador que trata de la cultura vitivinícola en el país.

Finalmente, la opción con mayor aceptación es la que contempla la inclusión de todas las asignaturas expuestas; se puede decir que esto se debe a que para esta parte de encuestados es fundamental se involucren todas las materias pues se cree necesario el estudio del café, del periodismo en el mundo del vino, el servicio delicatessen y el vino en el Ecuador en la formación y posterior certificación como *sommelier*.

**Pregunta 17.- Si no se han abordado suficientes temáticas sobre la formación para la certificación *sommelier* nos gustaría conocer su aporte personal.**

Con esta pregunta lo que se buscó es conocer desde el punto de vista del encuestado alguna duda o aporte que se debe estudiar, explicar o incluir dentro de la investigación para que esta responda a todas las inquietudes de los futuros postulantes a la certificación *sommelier*. De manera que estas son las respuestas que emitieron las personas encuestadas por lo que se analizó cada réplica:

**Análisis**

- La presente propuesta sugiere ser adecuada. - No se cuenta con mayor información en la respuesta por lo que es difícil analizar la sugerencia.
- Formación de calidad en el área gastronómica. - Aquí se sugiere que la formación sea de calidad.
- Un poco más sobre la información sobre *sommelier*. - Es interesante este aporte ya que dentro de las encuestas no existía mayor información relacionada a la investigación de manera que es válida la sugerencia; pues el objetivo es que los encuestados tengan conocimiento de lo fundamental para que puedan entender al detalle lo que se pretende proponer.
- Deberían profundizar más en el tema un solo semestre no es suficiente. - De igual manera, esta observación es válida ya que dentro de la encuesta no se expuso la duración que tendría la futura certificación por consiguiente el encuestado desde su punto de vista pensó que será de un semestre; pero en el momento es una propuesta que aún no ha sido diseñada.
- Pienso que está todo. - No se hace ninguna observación.
- Si hay consumo de vino en el país. - Se considera que el encuestado dio como sugerencia se hable sobre si hay una cultura de consumo de vino en el Ecuador.
- Cata lúdica. - Este tipo de cata es una actividad dentro del mundo *sommelier* en la que un experto de vino sabe manejar y enseñar, es uno de los tipos de cata existentes; de manera que se entiende que la sugerencia del encuestado es que se incluya esta materia dentro de la propuesta.

- No tengo publicación 6.- No se entiende la sugerencia o aporte realizado por el encuestado.
- No mucho. - No se entiende la sugerencia o aporte realizado por el encuestado.
- Para mí eso del sommelier está todo claro para dar a conocer lo importante que son los vinos. - Este es un aporte en el que el encuestado aclara que para él está todo entendido en la encuesta.
- Cada región del país y del continente debe tener una figura gastronómica en general.  
- Se entiende que el encuestado realiza este aporte con la finalidad de recalcar que si se estudia la cultura del vino sería importante que se establezca una figura representativa para el Ecuador en este caso.
- El tiempo de duración. - De la misma forma el encuestado sugiere se establezca el tiempo de duración de la certificación sommelier.
- Ninguna. - No se hace ninguna observación, aporte o sugerencia.

### **6.1.2. Análisis de resultados de las encuestas**

La encuesta fue diseñada con el propósito de conocer los conocimientos existentes sobre la propuesta *sommelier*, es decir, el objetivo era saber si los estudiantes y docentes de los establecimientos educativos son capaces de identificar las competencias que este profesional posee. Asimismo, a través de ellos indagar si existen expertos certificados en competencias relacionadas al vino en la provincia de Imbabura o por consiguiente saber si los encuestados conocen de alguna institución en el país que emita estas certificaciones. Asimismo, se les preguntó si les parecería apto que la PUCE-SI oferte esta certificación y por ende si es que estarían dispuestos a adquirir esta oferta; todo esto afín de tener sustento para poder continuar con la investigación ya que es sinónimo de factibilidad e interés para el desarrollo de la propuesta.

Los resultados que se obtuvieron fueron alentadores debido a que, inicialmente la cantidad de personas establecida para encuestar fue la que respondió; es importante el poder contar con respuestas de estudiantes y docentes que manejan el conocimiento sobre este tema. Posteriormente, los encuestados contestaron de manera puntual e inteligente al cuestionario puesto que, al ser un público que se desenvuelve en el área gastronómica fue más fácil que comprendieran la terminología y el enfoque de la propuesta.

Dentro de los resultados obtenidos se identificó que la propuesta debe ser desarrollada; para los encuestados fue innovadora y muy necesaria debido a que, se puede fomentar una cultura gastronómica y vinícola. Para ellos es importante que en algún momento se la implemente pues lo observan en función de crecimiento profesional y académico; una oportunidad de trabajo y de aprovechamiento porque en el Ecuador hay la capacidad, los recursos y los profesionales para hacerlo, sin embargo, no existe una cantidad considerable de instituciones que oferten este tipo de cualificaciones. A pesar de que existe una escuela de *sommeliers* cabe recalcar que, no tiene un aval gubernamental que le de ese valor a la certificación de manera que sea una formación integral pero reconocida por un organismo regulador a nivel nacional.

### 6.1.3. Resultados y análisis de las entrevistas

#### 6.1.3.1. Datos de los entrevistados

**Tabla 9**

*Datos de los entrevistados*

| <b>Código</b> | <b>Fecha de entrevista</b> | <b>Nombre del entrevistado</b> | <b>Datos relevantes del entrevistado</b>   |
|---------------|----------------------------|--------------------------------|--|
| E1            | 18/11/2020                 | Yann Gallon                    | Chef certificado, Director de escuela de gastronomía en la Universidad de los Hemisferios; Quito-Ecuador                                   |
| E2            | 19/11/2020                 | Luz Marina Rodríguez Cisneros  | Licenciada en Educación, Magíster en Tecnologías de la Educación; 8 años de experiencia en educación superior dentro del área de currículo |
| E3            | 21/11/2020                 | Patricia Donoso                | Fundadora y Directora Ejecutiva de la Cofradía del Vino Ecuador, sommelier   |
| E4            | 21/12/2020                 | Gonzalo Rubio                  | MBA, Director de la escuela GESTURH en la PUCESI   |
| E5            | 22/12/2020                 | Santiago Estévez               | Ingeniero en Administración de Empresas Mención Turismo, Bartender Profesional Certificado   |

*Nota.* Fuente propia de autor

#### 6.1.3.2. Guion de la entrevista número 1

- ¿Qué opinión tiene sobre la oferta académica que se ofrece para la certificación *sommelier*?
- ¿Por qué considera importante que los *sommeliers* empíricos se certifiquen en este tipo de competencias?
- Dentro del contenido académico que se maneja en la certificación *sommelier* ¿qué considera usted relevante para incluir en la propuesta explicada previamente?
- ¿Qué podría decir usted en su opinión sobre la inclusión de vinos de marcas nacionales e internacionales en las clases que son de carácter práctico?

- Desde su perspectiva; ¿Cuál cree que deba ser la metodología de enseñanza para el estudio de la certificación *sommelier*?
- Sobre la certificación ¿cómo cree que es el impacto dentro del curriculum de un profesional del área gastronómica u hotelera?
- ¿Qué opinión le merece que los establecimientos gastronómicos posean dentro de su equipo de trabajo a *sommeliers*, le genera prestigio, es necesario?
- ¿Qué opina sobre que las universidades apoyen este tipo de ofertas para la formación *sommelier*?
- ¿Cuál es la función de la academia, es decir, la universidad que función cumple dentro de esta alianza para la oferta de la certificación *sommelier*?
- ¿Qué observación o sugerencia podría darnos para que la elaboración de la propuesta sea exitosa?

#### **6.1.3.2.1. Respuestas entrevista número 1**

**Pregunta 1º.- ¿Qué opinión tiene sobre la oferta académica que se ofrece para la certificación *sommelier*?**

Ante esta pregunta **E1** dijo que falta analizar la metodología de enseñanza que se tiene en estas certificaciones puesto que Ecuador no es un país que se encuentra dentro de la franja del vino; no es un territorio de producción vinícola además de que no es una zona en la que se consuma el vino con frecuencia, es decir, la oferta académica que se ofrece no es necesaria y no posee mayor futuro ya que no hay manera de que crezca un oficio que no es valorado en el Ecuador. Por otra parte, **E3** mencionó que no existe mucha oferta para la certificación *sommelier* y que solo hay la propuesta que emite la cofradía del vino; la misma que está en su octava promoción; anteriormente tuvo el aval de la USFQ; ahora de la Universidad de los Hemisferios UH, posee alianzas con la Universidad Juan Agustín Maza de Mendoza (Argentina) y La Sociedad Ecuatoriana de Catadores Profesionales. **E4** por su parte manifestó que, la oferta que tiene la Cofradía del Vino en el Ecuador es muy buena sin embargo falta continuidad ya que no se emiten continuamente; recalcó que ha ayudado a muchos *sommelier* y enólogos a formarse a través de una educación formal. Asimismo, para

**E5** la oferta debería ser más asequible en lo que respecta a la promoción ya que hay que difundirlo constantemente puesto que no existe una cultura del vino en el Ecuador y menos en Imbabura; mencionó que la certificación está bien diseñada académicamente.

**Pregunta 2º.- ¿Por qué considera importante que los *sommeliers* empíricos se certifiquen en este tipo de competencias?**

Con respecto a la segunda pregunta **E1** mencionó que es importante que un *sommelier* empírico se certifique porque como empírico no se sabe el proceso, carece de estudios académicos y técnicas como por ejemplo la parte histórica del vino. Asimismo, **E3** dijo que el *sommelier* empírico no tiene una formación en la parte teórica; considera que el aspecto académico es fundamental que sepa un experto en vinos ya que esto le da prestigio y mayores oportunidades laborales. Ante esta pregunta **E4** explicó que es de suma importancia que los *sommeliers* empíricos se certifiquen ya que es un área de la gastronomía poco explotada además de que cree conveniente una educación formal y que mejor si está avalada por la academia. Por consiguiente, **E5** contestó que un estudio o certificación no debe quedar en un aprendizaje empírico ya que no solo es hacer prácticas pre profesionales; a pesar de que la enología, bares y vinos es una escuela de vida hay que tener un título que nos respalde; es muy importante tener un grado académico o aval para emprender el tema de ser *sommelier*.

**Pregunta 3º.- Dentro del contenido académico que se maneja en la certificación *sommelier* ¿qué considera usted relevante para incluir en la propuesta explicada previamente?**

Analizando la tercera pregunta **E1** respondió que dentro de la malla curricular que oferta la Cofradía del Vino no existe una materia relacionada a la historia del vino de manera que es un tema que hizo énfasis en que no debe faltar; optó por decidir que no quitaría del plan de estudios el módulo denominado Fundamentos de Viticultura y Enología. A su vez, indicó que se debería eliminar los módulos llamados Geografía Vitivinícola Viejo Mundo y Geografía Vitivinícola Nuevo Mundo ya que no son de aporte al desarrollo de las competencias como *sommelier* y porque no encuentra una diferencia entre las dos. En cambio, para **E3** es diferente ya que mencionó, todas las materias que nosotros ofrecemos

no se pueden obviar pues está establecido para dos años; considera que todas las asignaturas son fundamentales debido a que el oficio del *sommelier* es una profesión grande y muy versátil con muchas herramientas que abren un mundo grande oportunidades laborales a los graduados dentro de la Cofradía. Por su parte, **E4** dijo que de ser el caso y si se necesita priorizar los módulos a proponer ya sea por no exceder el número de horas prácticas se obviaría a la asignatura denominada Periodismo Gastronómico, a su vez recalcó que es importante mantener las materias llamadas Fundamentos de Servicio y Enología además de Sommelier y Ética profesional. **E5** compartió opiniones con **E4** ya que, también planteó que se debe obviar a Periodismo Enogastronómico ya que personalmente está sobredimensionado; recalcó que la materia llamada Fundamentos de Servicio e Introducción a la Degustación porque son aspectos que se deben enseñar a manera de introducción más no como una asignatura completa.

**Pregunta 4º.- ¿Qué podría decir usted en su opinión sobre la inclusión de vinos de marcas nacionales e internacionales en las clases que son de carácter práctico?**

Para **E1** hay que poner marcas internacionales ya que son las que tienen más prestigio e historia a nivel mundial; en cambio los vinos de marcas ecuatorianas no son competitivos en el mercado ya que Ecuador no posee las condiciones climáticas y de suelo para la siembra y cultivo de una vid de calidad. Asimismo, **E3** dijo que hay que promover el uso de vinos nacionales porque los *sommeliers* ecuatorianos deben conocer del vino nacional; aunque dentro de la Cofradía se utiliza vinos de marcas chilenas y argentinas. Por otro lado, **E4** contestó que en el estudio del vino es necesario el uso de marcas nacionales incluso recalcó que debería ser obligatorio su uso para así poder hacer una comparación con vinos internacionales y analizar los pros o contras existentes. **E5** explicó que, todas las marcas tienen un particular pues los vinos tienen procesos, cepas, características que los diferencian uno de otro; recalcó que hay que ser más nacionalistas debido a que en el Ecuador hay gran producción de vino el mismo que tiene su aporte y que no hay que comparar con vinos internacionales.

**Pregunta 5°.- Desde su perspectiva; ¿Cuál cree que deba ser la metodología de enseñanza para el estudio de la certificación *sommelier*?**

Sobre esta pregunta **E1** dijo que desde su experiencia como *sommelier* y profesor de enología en la UH es importante enseñarles a los estudiantes las partes fundamentales de lo que componen a la enología y al oficio *sommelier*; hay que empezar hablándoles de historia, de cómo leer una botella de vino, es decir, una metodología inversa. Por consiguiente, **E3** mencionó que en la Cofradía todas las clases se catan, en las 690 horas de estudio se degustan alrededor de 230 vinos; debido a la pandemia ya no existe una división entre lo práctico y teórico ya que todo es vía online. Asimismo, para **E4** hay que conjugar armónicamente la teoría con la práctica, pero con una práctica real demostrativa en la que no se deje libre al estudiante, sino que esté acompañado por un especialista el mismo que controle y enseñe los fundamentos teóricos. Por otro lado, **E5** mencionó que la metodología debe ser netamente en una barra de cata ya que más se aprende en lo práctico, dijo que es importante la parte teórica pero no en este tipo de certificaciones que requieren ser más prácticas; la teoría va de la mano.

**Pregunta 6°.- Sobre la certificación ¿cómo cree que es el impacto dentro del currículum de un profesional del área gastronómica u hotelera?**

**E1** consideró que es importante que se capaciten como profesionales todos debido a que el mercado turístico que tiene el Ecuador es enorme; existe gran afluencia de turistas que se fascinan de toda la cultura, tradición y gastronomía que posee el país de manera que es fundamental que se capaciten afín de brindar un mejor servicio como meseros y como *sommeliers*. Para **E3** fue súper importante la pregunta ya que dijo que certificarse en este tipo de competencias es un complemento para cualquier profesional del área gastronómico-hotelera puesto que, un mesero o un hotelero debe ser un experto en vinos, café, cacao, atención al cliente, buen vendedor, bilingüe, etc. por lo que, esta descripción es la del perfil profesional de un *sommelier*. Por otra parte, para **E4** es alto el impacto que tendrían muchos gastronomos al certificarse en esta área; dijo que personalmente se certificaría ya que es necesaria en el mundo de la gastronomía. **E5** dijo que, el impacto que tiene en el currículum sería una estrella Michelin en un tipo de analogía; ya que en el Ecuador no se ha explotado.

**Pregunta 7º.- ¿Qué opinión le merece que los establecimientos gastronómicos posean dentro de su equipo de trabajo a *sommeliers*, le genera prestigio, es necesario?**

La respuesta que dio **E1** fue que es necesario que los establecimientos capaciten a sus trabajadores en el oficio *sommelier* ya que un buen profesional en este ámbito sabe vender y comunicar de manera que generaría mayor prestigio y ganancias en los restaurantes; además de que con la afluencia de turistas que conocen del vino es importante los meseros tengan la formación adecuada para poder hacer un buen servicio de vino a estos turistas expertos. Por otro lado, **E3** dijo que los restaurantes deben tener *sommeliers* ya que ellos son los encargados de generar cultura gastronómica y de dar a conocer al mundo los productos que posee el país. **E4** mencionó que, depende del establecimiento, pero sería una oportunidad para manejar el vino con cocina ecuatoriana y que sería fundamental que los restaurantes lo fomenten. Asimismo, para **E5** el tema es fidelizar al cliente, hay que crear la cultura del buen servicio; ahí se puede tener carta abierta para ofrecer un nuevo servicio que genere utilidad para el empresario, pero no existe aún mencionada cultura; la idea principal es que un *sommelier* fomente la cultura del vino, genere una experiencia y esto de más utilidad a los establecimientos.

**Pregunta 8º.- ¿Qué opina sobre que las universidades apoyen este tipo de ofertas para la formación *sommelier*?**

Para **E1** no es importante que exista un apoyo por parte de las instituciones ya que personalmente el no fomentaría este tipo de propuestas debido a que Ecuador no es un país vitivinícola, no hay una cultura de consumo de vino y no es un referente a nivel mundial. Por el contrario, **E3** mencionó que las universidades deben hacer alianzas con la Cofradía del Vino para poder llevar estos conocimientos y certificaciones al resto de provincias del país. Es así que, **E4** dijo que es importante si queremos sacar adelante el turismo del país por lo que hay que formar personas capacitadas formalmente con el respectivo apoyo de la academia. Ante esta pregunta **E5** explicó que, es muy bueno que las universidades apoyen porque como hoteleros no tuvieron en aquel momento la oportunidad de exigir y estudiar este tipo de certificaciones; señaló que hay que mejorar las certificaciones ya que hace 3 o 4

años que surgieron y tomaron fuerza hubo gran demanda; recalco que en la actualidad ya es una necesidad para ser competitivos laboralmente.

**Pregunta 9°.- ¿Cuál es la función de la academia, es decir, la universidad que función cumple dentro de esta alianza para la oferta de la certificación *sommelier*?**

**E1** supo manifestar que no existe una función importante por parte de la universidad dentro de esta alianza, que no existe un involucramiento dentro de la oferta académica; lo único que como academia hace es prestar las instalaciones para que la Cofradía haga sus reuniones y eventos. Sin embargo, para **E3** la función de la academia es promocionar la certificación para los estudiantes de gastronomía, hotelería, turismo y comunicación en la que se estableció 4 medias becas que los alumnos entren a este tipo de especialización; la Cofradía dirige la parte académica pero hacen un intercambio de profesores con la Escuela Argentina de Vinos, con la Universidad de Maza se hace un intercambio de productos entre el servicio académico con el café y cacao ecuatoriano; con la Sociedad Ecuatoriana de catadores se intercambian profesionales del cuerpo docente. Ante esta interrogante **E4** dijo que, el apoyo de la academia es en dos áreas. La primera es a través de los protocolos necesarios para una educación teórica práctica ya que las universidades manejan estos registros de aprendizaje. Y la segunda es que se comparte la infraestructura y debido a la actual pandemia se puede facilitar la oferta de esta certificación. **E5** dijo que, la función de la academia es avalar y certificar como si fuera una carrera normal, debe tener la predisposición y trata de romper paradigmas sobre el prestigio que tengan estas certificaciones.

**Pregunta 10°.- ¿Qué observación o sugerencia podría darnos para que la elaboración de la propuesta sea exitosa?**

Con esta pregunta lo que se buscó es el punto de vista de los entrevistados de manera que hagan sugerencias, observaciones y que den a conocer si para ellos es factible e importante que se haga esta propuesta. La respuesta de **E1** fue que se debería crear un club del vino; hay que hacer visitas poco a poco a viñedos, comprar vinos baratos para ir entrenando los sentidos en la cata y el maridaje; hay que generar ese interés en las personas, se debe buscar alianzas con escuelas importantes y grandes en el mundo de manera que se pueda hacer

prácticas en el exterior para aprender. Se debe ser accesible y atractivo para los interesados ya que el único objetivo es aprender. Todo se resume en la formación académica y la práctica. Para **E3** no es necesaria la propuesta ya que mencionó que no hay que crear la carrera cuando existe la oferta de la Cofradía sino al contrario hacer alianzas entre la PUCESI y esta entidad ya que considera que tener esta certificación en Ibarra rompería con todos los esquemas de manera que les brindaría las herramientas a los profesionales del área en Imbabura para ser competitivos y prósperos a nivel económico porque el oficio *sommelier* es cotizado. La respuesta de **E4** ante esta pregunta fue que lo más importante es la estructura curricular que se siga para realizar la propuesta y señaló que no es necesario que un organismo nacional regule, sino que con el aval de establecimientos extranjeros o en este caso con la Cofradía del Vino sería suficiente. **E5** sugirió que hay que enfocarse en lo práctico, en el trabajo diario, darles las herramientas para poder saber vender, expresarse en atención al cliente y luego si a aprender la teoría. Enfatizó en que hay que buscar apoyo de marcas prestigiosas las mismas que sean de auspicio, es decir, realizar una gestión.

### **6.1.3.3. Guion de la entrevista número 2**

- Desde su experiencia ¿cómo podría definir a la certificación?
- ¿Qué función cumplen los entes reguladores de la educación tales como el CAACES, SETEC y SENESCYT en el manejo de las certificaciones?
- ¿Conoce usted cual es el formato para la creación de una malla curricular?
- ¿Cuáles son los parámetros que se siguen para crear una malla curricular?
- Dentro de la malla curricular ¿se contempla la metodología de enseñanza?
- Desde su experiencia nos podría mencionar ¿cuál es el proceso para la aprobación de una malla curricular o un plan de estudios?
- ¿Bajo qué criterios se realizan las propuestas de oferta académica a crear?
- ¿Cuáles son los filtros por los que pasa una malla curricular hasta que esta sea aprobada por el ente competente?
- En base a su experiencia nos podría decir ¿qué lapso de tiempo tiene una malla curricular para que esté en vigencia y posteriormente sea renovada?

- Desde su perspectiva, ¿cuáles son las competencias que debe poseer la o las personas encargadas de crear los planes de estudio, malla curricular?
- ¿Qué observación o sugerencia podría darnos para que la elaboración de la propuesta sea exitosa?

#### **6.1.3.3.1. Respuestas entrevista número 2**

##### **Pregunta 1º.- Desde su experiencia ¿cómo podría definir a la certificación?**

Para **E2** es la validación de un proceso o de una competencia laboral y que para ser válida debe ser emitida por un organismo gubernamental. Sin embargo, dio a conocer la definición según la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales SETEC la misma que dice que la certificación es un reconocimiento de las competencias laborales que posee una persona debido a que estas mejoran las oportunidades de trabajo. La certificación no es considerada un nivel de educación ya que está no prevalece en el tiempo, sino que tiene que ser renovada dentro de un período de tiempo el mismo que esté en vigencia según el reglamento actual.

##### **Pregunta 2º.- ¿Qué función cumplen los entes reguladores de la educación tales como el CAACES, SETEC y SENESCYT en el manejo de las certificaciones?**

**E2** dijo que para responder esta pregunta era necesario conocer que es cada organismo y cuál es su función; en primer lugar la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación SENESCYT es un ente que apoya al desarrollo tecnológico de las universidades, institutos y escuelas politécnicas en el Ecuador. En segundo lugar, el Consejo de Aseguramiento de la Calidad Superior en el Ecuador CACES vela por la calidad en la enseñanza dentro de la educación superior. En tercer lugar, la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales SETEC no es un organismo involucrado en la educación superior puesto que la función de este es capacitar y certificar las competencias laborales de las personas.

**Pregunta 3°.- ¿Conoce usted cual es el formato para la creación de una malla curricular?**

En cuanto a esta pregunta **E2** dijo que las universidades que pueden también ser operadores de certificación diseñan sus propias mallas curriculares de manera que estas son las que se publican como oferta académica; sin embargo todo el trabajo que conlleva realizarlas, es decir, la propuesta o proyecto académico se maneja de manera interna y bajo los parámetros que la dirección curricular contemple en base a los indicadores que emite el Consejo de Educación Superior CES y SETEC de acuerdo a las funciones que cada organismo cumple. Por consiguiente, los criterios bajo los que se realizan estas propuestas se contemplan en las páginas web oficiales donde se encuentran los formularios y sus características además de los reglamentos a seguir. Cabe recalcar que, los parámetros solicitados van acorde a la propuesta, es decir, si es una oferta de nivel superior es más complicada y con otros requerimientos y si es para una certificación es menos elaborada.

**Pregunta 4°.- ¿Cuáles son los parámetros que se siguen para crear una malla curricular?**

Ante esta pregunta **E2** sugirió revisar los formularios y reglamentos existentes en las páginas web de cada organismo ya que ahí se explica a detalle los requerimientos y procesos a seguir. Dentro de los cuales se halla el formato de un micro proyecto ya que se contemplan objetivos, justificación, metas, metodología, cuerpo docente, módulos a proponer, etc.

**Pregunta 5°.- Dentro de la malla curricular ¿se contempla la metodología de enseñanza?**

La respuesta a esta pregunta que **E2** dijo fue que la metodología de enseñanza se expone dentro de las propuestas o proyectos académicos ya que la denominación de malla curricular no está correcta, la malla curricular es el resultado final el mismo que se expone al público.

**Pregunta 6°.- Desde su experiencia nos podría mencionar ¿cuál es el proceso para la aprobación de una malla curricular o un plan de estudios?**

Para esta pregunta **E2** mencionó que para poder realizar propuestas académicas para la certificación es necesario estar calificado y aprobado como un operador de capacitación por parte de la SETEC. Posteriormente, se siguen los procesos y pasos que se establecen en los reglamentos que se hallan en la página web de la SETEC.

**Pregunta 7°.- ¿Bajo qué criterios se realizan las propuestas de oferta académica a crear?**

Sobre esta cuestión **E2** dijo que se hace un estudio de pertinencia donde se demuestra que la certificación y carreras son necesarias para el país; también se analiza la agenda nacional y zonal donde se establecen las carreras que se oferten o la demanda que exista en el mercado.

**Pregunta 8°.- ¿Cuáles son los filtros por los que pasa una malla curricular hasta que esta sea aprobada por el ente competente?**

Según **E2** desde su experiencia, dijo que una propuesta académica debe ser elaborada por el equipo académico para luego entrar a una revisión por el organismo competente ya sea el CES o la SETEC el mismo que le hará las correcciones necesarias hasta que el proyecto esté listo y así pueda ser aprobado.

**Pregunta 9°.- En base a su experiencia nos podría decir ¿qué lapso de tiempo tiene una malla curricular para que esté en vigencia y posteriormente sea renovada?**

Ante esta pregunta **E2** respondió que la duración de una malla curricular es mientras esté en vigencia la resolución en la que fue aprobada que por lo general es un tiempo de 5 años. Aunque si se establece de forma general puede durar hasta 10 años. Por otro lado, la SETEC no puede tener una mayor duración entre 1 a 5 años y el diseño debe responder a los elementos de la planificación nacional.

**Pregunta 10°.- Desde su perspectiva, ¿cuáles son las competencias que debe poseer la o las personas encargadas de crear los planes de estudio, malla curricular?**

Desde su perspectiva **E2** argumentó que para elaborar las propuestas académicas se necesitan de equipos de trabajo en el que como mínimo se hallen tres perfiles profesionales que son: un profesional técnico, es decir, un experto de la carrera que se quiere implementar; un profesional académico y mucho más si es dentro del área de currículo; y finalmente un experto administrativo. Recalcó que esto no significa que deban ser tres personas, sino que, son los perfiles que debe haber sin embargo si un profesional cumple con dos formaciones pues es posible que se encargue de ambas áreas.

**Pregunta 11°.- ¿Qué observación o sugerencia podría darnos para que la elaboración de la propuesta sea exitosa?**

Como sugerencia **E2** dijo que para realizar esta propuesta se necesita empezar a estudiar y familiarizarse sobre la parte académica ya que se debe leer y entender reglamentos, procesos y formularios, afín de realizar una buena investigación. También mencionó que, hay que tomar como base la agenda nacional y zonal de capacitación para que nuestra propuesta tenga sustento y pueda ser aprobada. A su vez, explicó que este tipo de certificaciones deben ser avaladas por la SETEC ya que son competencias laborales y que por la zona en la que se encuentra no podría ser una carrera. Así que, no importa si tiene avales internacionales mientras no esté reconocida por un organismo regulador como la SETEC o el CES la certificación no tiene la misma validez al momento de buscar un trabajo. Alentó a que se desarrolle la propuesta ya que es muy interesante y novedosa por lo que si se hace bajo los parámetros explicados en la entrevista tendrán éxito la investigación.

#### **6.1.3.4. Análisis general de las entrevistas**

Las entrevistas realizadas fueron de tipo semiestructurado y con preguntas abiertas en las que los entrevistados emitieron sus comentarios; se diseñó dos guiones ya que los profesionales a los que se entrevistó fueron profesionales del área *sommelier*, directores de carrera de las universidades implicadas en la propuesta y a un especialista en el área académica específicamente en currículo. Las respuestas que dieron los profesionales fueron de gran aporte para la investigación ya que a través de las mismas se puede desarrollar la propuesta.

La profesional especialista en el área académica sirvió de guía para el diseño de la propuesta académica puesto que sus respuestas estuvieron enfocadas en aspectos específicos que se usan para elaborar proyectos académicos, es decir, facilitó los reglamentos a seguir, los formularios a llenar en los cuales se encuentra el formato establecido por la SETEC para la construcción de mallas curriculares además de que, realizó un breve recorrido por la página web de la SETEC en la que dio a conocer los ítems importantes a revisar para el desarrollo de la propuesta.

Por otra parte, los profesionales en el área *sommelier* y directores de escuela aportaron respuestas enfocadas en el apoyo que tendría la academia dentro de la oferta de una certificación de este tipo. Asimismo, señalaron la importancia que tiene que existan certificaciones para la formación formal dentro de las universidades; el prestigio que generarían las mismas dentro del curriculum de los profesionales del área gastronómica y hotelera. A su vez y en base a su experiencia mencionaron las materias que se deberían incluir y obviar dentro de la propuesta para que esta sea válida, práctica pero que abarque aspectos nacionalistas para así fomentar una cultura gastronómica y de consumo de vino.

Finalmente, todos los entrevistados concordaron en que la presente investigación es necesaria a desarrollar ya que les brindaría nuevas herramientas a estudiantes, docentes y profesionales del área para ser más competitivos; asimismo, llegaron a la conclusión de que es una propuesta novedosa e interesante para la certificación de competencias laborales la misma que debe tener el aval académico de una universidad y de un organismo regulador.

#### **6.1.4. Validación de la propuesta**

Inicialmente, la validación era una actividad que se pretendía llevar a cabo de manera presencial a través de una exposición como resultado del cumplimiento del tercer objetivo específico, sin embargo, por presencia de la pandemia y la incapacidad que esta genera para la reunión de personas es que se propuso realizar una validación de tipo digital; por lo tanto, se planificó lo siguiente:

Para validar la propuesta realizada se desarrolló una socialización digital a profesionales del área académica pertenecientes a la institución donde se desarrolla la investigación; se seleccionó a la Mgs. Amparo Reascos Trujillo y el Mgs. Elmer Carvajal. El pedido se lo realizó mediante correo electrónico por lo que, se procedió a realizar un oficio formal en el que se detalló las razones por las cuales se solicita la ayuda profesional de cada validador; cabe recalcar que, el primer acercamiento hacia los docentes previstos se realizó a través de mensajes directos vía WhatsApp y llamada telefónica.

Por una parte, se diseñó una ficha de validación compuesta de 4 partes: la primera donde se ubican los datos informativos del proyecto, el segundo que contiene las instrucciones para resolver el documento, un tercer apartado compuesto de los aspectos a validar y una cuarta sección en la que el validador tiene la libertad de realizar sugerencias, recomendaciones y observaciones. El apartado de mayor relevancia es el número 3 debido a que en él se exponen 3 aspectos a validar; el primero relacionado con la temática, el segundo conformado por los criterios de evaluación en los que se basó el desarrollo de la propuesta y el tercero cuya finalidad era la de dar a conocer el impacto de la misma en la sociedad e institución.

De igual manera, se elaboró un video explicativo por parte del investigador en el que se expuso brevemente aspectos básicos de la investigación; la finalidad de esta actividad era poner en contexto al validador y evitar vacíos en cuanto a la falta de información se refiere. Por último, se diseñó un documento en formato PDF con la finalidad de que se evidencie la propuesta realizada de una manera didáctica y comercial.

#### 6.1.4.1.Respuestas de los docentes

- **Temática.** - Para **V1** la temática si es innovadora, además de que está enfocada en la diversificación de la oferta académica actual de la PUCESI y considera que si es de interés para la institución; **V1** recomienda vincular el área de turismo a la propuesta. Asimismo, para **V2** la propuesta es atractiva, interesante y novedosa; sin embargo al no manejar información técnica prefiere analizar de manera estructural la propuesta planteada.
- **Pertinencia.** - Para **V1** es pertinente que se desarrolló esta propuesta en la PUCE-SI; en concordancia con lo que sugiere **V2** pues considera necesario usar estos datos expuestos en la generación de estudios de nivel técnico y tecnológico.
- **Currículo.** - **V1** manifiesta que no está de acuerdo en su totalidad con la malla curricular diseñada; por otra parte, **V2** al desconocer del tema técnico no emite respuesta alguna.
- **Academia.** - **V1** si considera apropiado los criterios escogidos para la selección de personal docente y concuerda con **V2**.
- **Ambiente Institucional.** - Para **V1** todos los aspectos determinados en este criterio son apropiados; **V2** comparte la misma opinión que **V1**.
- **Estudiantes.** - Tanto **V1** como **V2** consideran en parte que se use el manual de bienestar estudiantil en esta propuesta debido a que también sugieren aplicar la documentación de otros departamentos de la institución.
- **Salidas y prácticas.** - En este apartado **V1** escogió la opción **en parte** de manera que en su totalidad no considera pertinente lo expuesto. Para **V2** es importante esta sección ya que, considera necesario generar una alianza estratégica a nivel nacional e internacional con viñedos para que los estudiantes realicen las prácticas preprofesionales.
- **Impacto de la propuesta.** - Para **V1** la aplicación de esta propuesta si generaría mayor competitividad además de que considera importante el impulso a las certificaciones para diversificar la oferta académica de la PUCE-SI; aunque no considera que en su totalidad sea una propuesta atractiva para la población interesada. Por consiguiente, para **V2** es importante analizar este tipo de propuestas para poder

implementarlas a manera de tecnologías; a su vez, recomienda hacer encuestas a la población interesada y entrevistas a profesionales *sommelier*.

#### **6.1.4.2.Resultados de la validación**

La validación de la propuesta se realizó con el objetivo de socializarla ante profesionales del área académica que analicen la información planteada para brindar sugerencias, recomendaciones u observaciones de mejora para la propuesta. Es así que, esta actividad arrojó los siguientes resultados.

Para los docentes validadores la propuesta es una idea que podría generar diversificación en la oferta académica actual de la PUCE-SI incluso si esta fuera para el nivel de estudio técnico o tecnológico; asimismo, se sugiere que pueda ser una certificación en competencias con el aval del Ministerio de Trabajo de manera que la institución donde se lleva a cabo la investigación pueda certificarse como operador para la certificación.

Por otra parte, dentro de la estructura curricular desarrollada se sugiere que se diseñe con el acompañamiento de un profesional *sommelier* para abarcar todas las áreas de estudio, también se señala que es necesario hacer encuestas y entrevistas a la población que serían los potenciales consumidores; a profesionales del tema para así conocer puntos de vista técnicos. Se recomienda que se planifique la carga horaria que esta certificación tendría; se detalle el aspecto microcurricular de la malla a su vez, se defina un objetivo específico por cada materia planteada.

Una observación fundamental que realizaron los docentes es que se determine la duración que tendría esta certificación puesto que esto define el nivel de estudio y el enfoque o finalidad del curso; si el tiempo es de un año podría convertirse en una carrera de nivel universitario tecnológico; por otro lado, si el programa es más corto la enseñanza iría enfocada en cubrir competencias específicas y necesarias.

## 6.2.Discusión

El presente trabajo de investigación se realiza porque en la provincia de Imbabura no existe ninguna institución, establecimiento o escuela donde se oferte una certificación en *sommelier*; incluso no hay una certificación por competencias laborales bajo este perfil. Asimismo, esta propuesta ayudará a que los profesionales del área hotelero-gastronómica puedan capacitarse para luego certificarse generando así prestigio en los establecimientos de Imbabura, fomentando una cultura gastronómica en la población, brindando herramientas para que los profesionales sean más competitivos a nivel laboral además para que los estudiantes y docentes del ámbito gastronómico puedan formarse en una competencia que es de importancia dentro de esta carrera.

Esta investigación se propuso como objetivo general: Desarrollar una propuesta académica para la certificación *sommelier* en la Escuela de GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Sede Ibarra con el fin de diversificar la oferta académica actual; para lograr cumplirlo se establecieron 3 objetivos específicos. El primer objetivo fue: Realizar el diagnóstico de la certificación *sommelier* ofrecida en instituciones de prestigio a nivel nacional e internacional y de aspectos generales en cuanto a la capacitación y certificación en el Ecuador para así documentar la información a través del estado del arte. El segundo objetivo es: Estructurar el borrador de la propuesta académica para la certificación *sommelier*; y el tercer objetivo es: Validar la propuesta académica para la certificación *sommelier* de la escuela GESTURH en la PUCE-SI mediante un instrumento compuesto por criterios de evaluación dirigido a docentes académicos.

Todos los objetivos se cumplieron con lo previsto; el objetivo general se evidencia en la elaboración del borrador de la propuesta académica para la certificación. Los demás objetivos también están expuestos, el primero se detalla en el estado del arte; el segundo por consiguiente se desarrolla en el borrador de la propuesta ya que ahí se diseña y elabora el proyecto curricular y el tercero se lo demuestra en la validación que en este caso se lo hace mediante una videograbación expositiva, además de un instrumento conformado de 6 criterios de evaluación en los que se basó el diseño de la propuesta académica.

A partir de la información encontrada se responde a la pregunta de investigación que establece: ¿De qué manera el diseño de una certificación *sommelier* influye en la diversificación académica actual de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra? Estos resultados tienen relación con lo que menciona Loredo y Becerril (2019):

[..] la importancia de la certificación radica en la mínima cantidad de instituciones que preparan *sommeliers*, dentro de las cuales, pocas tienen noción de la certificación que ofrece el Conocer, la cual no tiene casi ningún parámetro referente al servicio de *sommelier* sin embargo es regulada por dos instituciones de *sommelería* mexicana, lo que le hace perder validez tanto a la certificación, como a las instituciones reguladoras [...]. (p. 58)

Para el objetivo general se encuentra una leve similitud con respecto a la capacitación y certificación de competencias laborales que es lo que se desarrolla en este trabajo; este dato tiene sustento con lo que menciona Padilla (2019) en su trabajo de titulación denominado “Política de Capacitación y Modelo de Desarrollo en el Ecuador - Análisis de la Política Pública de Capacitación y Certificación por Competencias Laborales Implementado por la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales (SETEC), en el Periodo 2016-2018”; debido a que, en esta investigación el autor define estos conceptos según el organismo regulador oficial la SETEC.

Por otra parte, en el estudio de Ríos (2018), titulado “Enfoque de Género en las Cualificaciones Profesionales del Sector Turismo en la Provincia de Pichincha en el año 2017” quien manifiesta que la certificación por competencias laborales surge de la necesidad de validar el trabajo realizado por las personas que no tuvieron acceso a una educación formal por consiguiente, este dato coincide con la segunda pregunta de la entrevista de carácter técnico ya que en ella se cuestiona ¿Por qué considera importante que los *sommeliers* empíricos se certifiquen en este tipo de competencias?; además tiene relación con la primera pregunta formulada en la entrevista de tipo académico puesto que en ella se menciona lo siguiente: Desde su experiencia ¿cómo podría definir a la certificación?. En las dos inquietudes se explicó las razones por las que es importante la certificación en las personas y en este caso para los profesionales del vino; así se determinó que la capacitación

por competencias laborales es importante ya que es un respaldo de la experiencia que tiene un profesional y mucho más si está avalada por un ente regulador que en este caso es la SETEC.

Para concluir, la propuesta principal de esta investigación fue validada por la Mgs. Amparo Reascos Trujillo docente de grado y posgrado de la PUCE-SI; el Mgs. Elmer Carvajal docente de la institución donde se lleva a cabo la investigación; los dos manejan la parte académica. A través de una videograbación expositiva y un instrumento se expuso el borrador de la propuesta con lo que se recibió sugerencias, afín de elaborar un trabajo de calidad.

En el transcurso de esta investigación se identificaron ciertos aspectos que limitaron en parte el desarrollo del trabajo como: información bibliográfica desactualizada sobre la parte académica específicamente en el área curricular. Otro limitante es la no respuesta por parte del resto de docentes seleccionados para la validación ante el pedido que se realizó de manera directa y por una carta correo.

Posteriormente y a manera de futura línea de investigación se propone la creación de propuestas para la certificación de competencias laborales bajo otros perfiles profesionales como bartenders o en la formación para la manipulación de alimentos, servicio de bar y restaurante, seguridad alimentaria, cocina básica, entre otras las mismas que pueden ser desarrolladas en las universidades o instituciones de educación de la provincia de Imbabura.

El 09 de mayo de 2020 mediante el Decreto Ejecutivo 1043 emitido por el Presidente de la República el Lic. Lenín Moreno Garcés se finalizó el proceso fusión de la SETEC por parte del Ministerio de Trabajo; como lo menciona (Ministerio del Trabajo, 2020). Se realiza esta aclaración debido a que en la presente investigación se tomó y citó información relevante de la SETEC para el desarrollo de la propuesta en el momento que este organismo estaba vigente. Por ende, el presente trabajo sugiere que se abra una futura línea de investigación cuando estas entidades estén funcionando normalmente.

## 7. PROPUESTA

En el presente trabajo de investigación se desarrolló la siguiente propuesta que abarca 6 aspectos fundamentales para el funcionamiento de la misma; teniendo en consideración que se la realizó en función de los resultados obtenidos tras la información recopilada por medio de las técnicas aplicadas. La propuesta se compone de los datos generales, plan de estudios, perfiles de instructores, ambiente institucional, prácticas preprofesionales y bienestar estudiantil.

### 7.1. Datos Generales del Proyecto de Certificación

Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador



### CERTIFICACIÓN EN COMPETENCIAS SOMMELIER

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Título</b>                | Certificado en competencias sommelier  |
| <b>Avales</b>                | Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE - SI<br>Universidad Juan Agustín Maza Argentina<br>Asociación Nacional de Sommeliers de Chile<br>Escuela Superior de Hostelería de Barcelona ESHOB<br>Escuela de Vinos de Burdeos Francia CAFA          |
| <b>Duración</b>              | 1 año  |
| <b>Modalidad</b>             | Semi presencial  |
| <b>Requisitos de ingreso</b> | Título de nivel secundario o superior  |
| <b>Perfil del cursante</b>   | La certificación está dirigida a personas profesionales y aficionados al mundo del vino, con intereses en la cultura vitivinícola y la restauración; que consideren importante el generar conocimiento en todas las áreas de estudio de la enología y la sumillería. |

La presente oferta académica propuesta tiene como denominación Certificación en competencias *Sommelier* ya que es un título basado en las demás certificaciones existentes en la región latinoamericana. Dentro de la propuesta se menciona que se podría contar con el aval de instituciones de tipo académico y técnico; las que se sugieren son la PUCE-SI debido a que es la universidad donde se lleva a cabo la investigación, la Universidad Juan Agustín Maza de Mendoza - Argentina ya que es la primera institución a nivel regional en formar enólogos y sommeliers; posee gran prestigio por ser ente avalador de otras entidades que forman profesionales en esta rama de la gastronomía.

Asimismo, se propone que forme parte del grupo de instituciones que avalen esta certificación a la Asociación Nacional de *Sommeliers* de Chile pues este país es un productor de vino garantizado y que se encuentra dentro de la franja del vino; es una entidad con trayectoria y que ha formado a un sinnúmero de profesionales en el oficio del vino además de que en su sede también realizan capacitaciones y certificaciones de esta índole. Por otra parte, se nombró a la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona ESHOB que es una de las instituciones de mayor reconocimiento y relevancia en España en la formación gastronómica, hotelera y sommelier quien también tiene el aval de la Asociación Catalana de *Sommeliers*. Finalmente, se propone que se busque el aval de una institución francesa debido a que es el país insignia, cuna del vino y champagne; por lo que se ha escogido a la Escuela de Vinos de Burdeos CAFA.

La duración que se plantea para el desarrollo de esta propuesta es de un año debido a que actualmente existe mayor competitividad laboral y se busca generar *sommeliers* muy bien capacitados en tiempos cómodos y asequibles económicamente. De modalidad semipresencial ya que la situación actual brinda la oportunidad de estudiar a distancia aspectos teóricos que no requieren de una enseñanza presencial; sin embargo, en la parte práctica se debe cumplir con la asistencia a los talleres para una enseñanza de calidad. Los requisitos que se formula para el ingreso a esta certificación son tener un título de nivel secundario o superior ya que el objetivo es formar sommeliers o certificar a profesionales que son empíricos, pero que no poseen un aval académico.

## 7.2. Plan de Estudios

**Tabla 10**

*Malla Curricular*

| <b>MALLA CURRICULAR</b>  |  |
|--|--|
| <b>MÓDULO I</b>  |  |
| <b>Principios de la Enología</b>   | <b>Materias</b>  |
| En este módulo se va a estudiar aspectos básicos de la enología ya que es fundamental que un sommelier maneje información sobre historia, la vid, franja del vino, etc.  | <p>Introducción a la Enología<br/>                     La Franja del Vino<br/>                     Atlas del Vino<br/>                     Mixología Básica<br/>                     Servicio de Vinos y Bebidas I</p> |
| Examen final práctico  |  |
| <b>MÓDULO II</b>   |  |
| <b>Fundamentos Sommelier</b>   | <b>Materias</b>  |
| En este módulo se va a estudiar los fundamentos dentro del oficio sommelier ya que este debe poseer conocimientos en marketing, gestión de bodegas y la cultura del cacao y café pues son productos estrella del Ecuador | <p>Marketing Gastronómico<br/>                     Cacaocultura y Caficultura<br/>                     Gestión de Cavas<br/>                     Servicio de Vinos y Bebidas II</p>                                    |
| Examen final práctico  |  |

| <b>MÓDULO III</b>   |   |
|---|---|
| <b>Fundamentos de Servicio</b>  | <b>Materias</b>   |
| En este módulo se va a estudiar la gastronomía ecuatoriana, bases para la cata, herramientas digitales aplicadas a la enología, técnicas de servicio, ventas y atención al cliente con la finalidad de construir una cultura vinícola en el sommelier | <p>La Gastronomía en el Ecuador</p> <p>Análisis sensorial del vino</p> <p>TICs en la Gestión de Cavas</p> <p>Técnicas de servicio y atención al cliente</p>   |
| Examen final práctico   |   |
| <b>MÓDULO IV</b>  |   |
| <b>Administración de A&amp;B</b>  | <b>Materias</b>   |
| En este módulo se va a estudiar el diseño de menús, la organización de eventos, dos tipos de cata y la administración de establecimientos de A&B; con el propósito de formar competencias administrativas en el sommelier                             | <p>Diseño de Herramientas para la Promoción de Vinos y Licores</p> <p>Cata Profesional I</p> <p>Gestión de Reuniones y Eventos</p> <p>Gestión del Área de Bebidas en Establecimientos Gastronómicos, Hoteleros y Turísticos</p> |
| Examen final práctico   |   |
| <b>MÓDULO V</b>   |   |
| <b>Área Delicatessen</b>  | <b>Materias</b>   |
| En este módulo se va a estudiar dos tipos de cata, el maridaje en aperitivos, carnes, postres, etc, técnicas de liderazgo de equipos y la generación de PYMES para formar sommeliers emprendedores  | <p>Emprendimiento en el Área de Alimentos y Bebidas</p> <p>Cata Profesional II</p> <p>Maridaje en los Alimentos</p> <p>Liderazgo Situacional</p>  |
| Examen final práctico   |   |
| Trabajo de Titulación: Evento Final Práctico  |   |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

La malla curricular se diseñó teniendo como fundamento las ofertas académicas de instituciones de Latinoamérica las mismas que detallan las materias que posee cada módulo y una breve descripción de lo que tratará cada área de estudio, por lo general divididas entre 4 o 5 módulos. Asimismo, las asignaturas propuestas en el presente trabajo de titulación están basadas en los resultados obtenidos con las encuestas y entrevistas; en base a las asignaturas de mencionadas entidades y de acuerdo a la experiencia y opinión subjetiva del autor de la investigación. El programa académico se compone de cinco módulos; el primero tiene por nombre Principios de la Enología y está formado por cinco materias que tienen como objetivo brindar información básica y fundamental en aspectos de enología, historia, mixología y servicio de vinos bebidas; competencias académicas que un *sommelier* debe conocer para la presentación del servicio del vino.

Posteriormente, se encuentra el módulo dos nombrado Fundamentos *Sommelier* que está compuesto por cuatro materias entre las que se encuentra la cultura del cacao y café, marketing gastronómico, gestión de cavas y servicio de vinos y bebidas II; la finalidad de este módulo es que el cursante adquiera conocimientos fundamentales de su oficio como *sommelier* dentro de la restauración. El tercer módulo es denominado Fundamentos de Servicio ya que en él se encuentran materias como la gastronomía en el Ecuador, análisis sensorial del vino, TICs aplicadas a la gestión de inventarios, técnicas de servicio y atención al cliente. El propósito de esta área de estudio es formar habilidades, aptitudes y actitudes en el *sommelier* para que este pueda ejercer de manera cómoda el servicio del vino en un restaurante.

Por otra parte, el cuarto módulo también llamado Administración de A&B se compone de asignaturas tales como diseño de herramientas para la promoción de vinos, cata profesional I, gestión de reuniones y eventos, gestión del área de bebidas en establecimientos gastronómicos, hoteleros y turísticos que brindan conocimientos para que los *sommeliers* estén en la capacidad de administrar restaurantes, bares, cafeterías, etc. Por último, el módulo cinco que tiene por nombre Área Delicatessen y trata materias como emprendimiento en el área de alimentos y bebidas, cata profesional II, maridaje en los alimentos, liderazgo situacional; todas ellas aportan habilidades para el manejo de situaciones, clientes y emprendimientos.

### 7.3. Perfiles de Instructores

**Tabla 11**

*Equipo Académico*

| <b>EQUIPO ACADÉMICO</b>   |
|---|
| <b>PERFILES PROFESIONALES POR ÁREA</b>  |
| <b>Conocimientos</b>  |
| <b>Enología</b>   |
| Título Superior en Enología o afines<br>Título Superior o certificaciones avaladas en el Área de la Educación o afines<br>Idioma Inglés con certificación B2<br>Idioma francés básico<br>Experiencia laboral mínima de 5 años             |
| <b>Bar y Restaurante</b>  |
| Título Superior en Gastronomía, Hotelería o afines<br>Certificaciones avaladas en el área de servicio de bar, restaurante o afines<br>Idioma inglés con certificación B2<br>Idioma francés básico<br>Experiencia laboral mínima de 5 años |
| <b>Mixología y Afines</b>   |
| Título Superior en Gastronomía, Hotelería o afines<br>Certificaciones avaladas como bartender/barista/servicio de vinos y licores<br>Experiencia laboral mínima de 5 años   |
| <b>Sommelier</b>  |
| Título Superior en Gastronomía, Hotelería o afines<br>Título en Sommelier Universitario<br>Certificaciones avaladas como sommelier<br>Idioma inglés con certificación B2<br>Idioma francés básico<br>Experiencia laboral mínima de 5 años |
| <b>Servicio de Alimentos y Bebidas</b>  |
| Título Superior en Gastronomía, Hotelería o afines<br>Certificaciones avaladas competencias culinarias o afines<br>Idioma inglés con certificación B2<br>Experiencia laboral mínima de 5 años   |
| <b>Marketing, Ventas y Atención al Cliente</b>  |
| Título Superior en Marketing, Publicidad o afines<br>Certificaciones avaladas en neuromarketing, marketing digital o afines<br>Experiencia laboral en el área gastronómica  |
| <b>TICs</b>   |
| Título Superior en Contabilidad<br>Certificaciones avaladas en manejo de Excel y herramientas para inventarios<br>Experiencia laboral mínima de 5 años  |

| <b>Recursos Humanos</b>                                      |
|--|
| Título Superior en Administración de Empresas o afines       |
| Certificaciones avaladas como formador de formadores         |
| Talleres en el manejo de equipos, comunicación, PNL o afines |
| Experiencia laboral mínima de 5 años                         |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

Para la propuesta del equipo académico a requerir en esta certificación se elaboró una tabla en la que se estipulan los perfiles profesionales acorde a las distintas áreas de estudio para esta certificación. En general, se requiere profesionales con una formación de nivel superior en carreras del ámbito gastronómico, hotelero, turístico, marketing o afines; que posean un nivel de idiomas avanzado; que dentro de su formación tengan certificaciones en competencias o cursos avalados en las mismas áreas de estudio y finalmente una experiencia laboral mínima de 5 años.

#### **7.4.Ambiente Institucional**

Dentro de la propuesta se establece que la certificación incluya lo siguiente:

##### **7.4.1. Laboratorios**

La escuela GESTURH dentro de la PUCE-SI cuenta con un laboratorio denominado cocina de producción en la que se preparan los alimentos y platillos para cualquier tipo de evento; por otra parte, posee un comedor llamado bar y restaurante que es un salón en el que se desarrollan los programas o reuniones además de que aquí se dictan clases de tipo práctico como de coctelería, servicio de bar, catas, entre otras; asimismo, se dispone de un área nombrada economato o bodega donde se almacena materia prima, menaje de bar y restaurante. Son aulas completas con buena infraestructura ya que simulan las instalaciones de un hotel; tienen la capacidad de hacer eventos para un aforo de 60 personas.

**Tabla 12**

*Laboratorios disponibles*

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Cocina de Producción</b></p>     |    |
| <p><b>Taller Bar y Restaurante</b></p> |   |
| <p><b>Economato</b></p>                |  |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

## 7.4.2. Set de Implementos

**Tabla 13**

*Set de Implementos para el Servicio de Vino*

| <b>SET DE IMPLEMENTOS</b>  |  |
|----------------------------|--|
| <b>SERVICIO DE VINO</b>    |  |
| <b>Nombre</b>              | <b>Fotografía</b>  |
| <b>Pulltap profesional</b> |    |
| <b>Termómetro digital</b>  |    |
| <b>Recoge gotas</b>        |  |
| <b>Copa Afnor</b>          |  |
| <b>Lito</b>                |  |
| <b>Tastevin</b>            |  |







*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

En la propuesta de certificación se incluye un set de implementos para el servicio de vino; está conformado de 6 utensilios básicos los mismos que son: pulltap, termómetro digital, recoge gotas, copa afnor (profesional para la cata), lito y un tastevin que es un collar con un

plato pequeño de plata cuyo función es la de ayudar en la cata pues su estructura y material permiten analizar una muestra de vino.

**Tabla 14**

*Set de Implementos para el estudio de Mixología*

| <b>SET DE IMPLEMENTOS</b>      |  |
|--------------------------------|--|
| <b>MIXOLOGÍA</b>               |  |
| <b>Nombre</b>                  | <b>Fotografía</b>  |
| <b>Boston Shaker</b>           |   |
| <b>Jigger o medidor</b>        |   |
| <b>Cuchara de bar</b>          |  |
| <b>Colador de bar</b>          |  |
| <b>Abrebotellas</b>            |  |
| <b>Boquillas dosificadoras</b> |  |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores






Asimismo, se incluye un set para el estudio de mixología en el que se realizan cocteles, bebidas, etc. de manera que se conforma de 6 utensilios básicos que son: boston shaker, medidor, cuchara mezcladora, colador, abrebotellas y boquillas dosificadoras.

#### 7.4.2.1. Menaje de bar disponible

La universidad cuenta con una serie de implementos necesarios para la formación académica y técnica de los postulantes a la certificación *sommelier*; la institución posee un aula taller llamado Bar y Restaurante en el que se dictan clases de tipo teórica y práctica. El aula está diseñada para el desarrollo de eventos, charlas, conferencias y tiene anexo a ella un taller de producción, economato y servicio sanitario. Dentro de los utensilios con los que cuenta se encuentran:

**Tabla 15**






*Implementos de bar 1*

| IMPLEMENTOS           |   |
|-----------------------|---|
| Nombre                | Fotografía  |
| Copa para vino tinto  |  |
| Copa para vino blanco |  |
| Copa flauta           |  |
| Decanter              |   |
| Vaso highball         |   |

*Nota.* Elaborado por Christopher Flores

**Tabla 16**






*Implementos de bar 2*

| IMPLEMENTOS         |   |
|---------------------|---|
| Nombre              | Fotografía  |
| Copa tipo martini   |   |
| Copa tipo margarita |   |
| Vaso old fashion    |   |
| Copa Tulipán        |   |
| Vaso tipo shot      |  |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

**Tabla 17**




*Implementos de bar 3*

| IMPLEMENTOS            |  |
|------------------------|--|
| Nombre                 | Fotografía   |
| Botellas dispensadores |  |
| Jarras                 |  |
| Cuchillo de mesa       |  |
| Tenedor                |  |
| Cuchara/cucharilla     |  |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

**Tabla 18**

*Implementos de bar 4*

| IMPLEMENTOS  |   |
|--------------|---|
| Nombre       | Fotografía  |
| Barra de bar |   |
| Proyector    |   |
| Televisor    |  |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

### **7.4.3. Uniforme**

La indumentaria expuesta es acorde al perfil profesional *sommelier* que se ofrece en la propuesta de certificación por lo que se estableció dos uniformes; el primero es para el uso de los participantes en clases de tipo práctico debido a que, se requiere que los estudiantes se distingan del resto de alumnos pertenecientes a la carrera de gastronomía pues estos poseen un uniforme para la actividad en cocina y otro en servicio.

#### **7.4.3.1. Uniforme para clases**

La prenda para los cursantes es una camisa negra de tipo polo en la que se encuentra bordado el logotipo de la institución sede, el logo creado para la certificación el mismo que tiene el

nombre de la escuela en la que se desarrollará la formación además de que está bordado el nombre del estudiante; esta debe complementarse con un pantalón de tela y zapatos formales de color negro. Hay que puntualizar que la camisa se encuentra dentro de la propuesta para los postulantes mientras que el pantalón y zapatos dependen de los alumnos.

### **Figura 17**

*Vista frontal de la camisa para clases*



*Nota.* Elaborado por Crhristopher Flores

### **Figura 18**

*Vista reversa de la camisa para clases*



*Nota.* Elaborado por Crhristopher Flores

### 7.4.3.2. Uniforme para eventos

La indumentaria para los eventos y exámenes finales prácticos está compuesta de una camisa o blusa de color negro; un delantal negro especial para los *sommeliers*, la escarapela institucional con el nombre completo del cursante, una corbata, pantalón de tela y zapatos formales; todo de color negro. Las cuatro primeras prendas se incluyen en la oferta; el pantalón y zapatos dependen del cursante.

**Tabla 19**

*Uniforme para eventos*



*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

#### 7.4.4. Fondo Bibliográfico

**Tabla 20**

*Fondo bibliográfico disponible para la certificación*

|                                  | <b>Título</b>  | <b>Autor</b>                    | <b>Edición</b> | <b>Año</b> | <b>Clasificación</b>   | <b>Ejemplares</b> |
|----------------------------------|--|---------------------------------|----------------|------------|------------------------|-------------------|
|                                  | Atlas del vino: vinos y regiones vitícolas del mundo   | Clarke, Oz                      |                | 2005       | 641.22/C555a           | 1                 |
| <b>Principios de la Enología</b> | Los vinos internacionales  | Díaz Jiménez, José Juan de Blas | 1              | 1978       | 641.22/D34v/1978       | 1                 |
|                                  | Cócteles: 180 recetas con deliciosos maridajes de comidas  | Di Niso, Gianfranco             | 1              | 2013       | 640/D5361c/2013        | 1                 |
|                                  | Manual de servicio de restaurante-bar / Ildefonso Denia Valera ... [et.al]                                       | Denia Valera, Ildefonso         | 2              | 2009       | 647.95/D415m           | 1                 |
|                                  |  |                                 |                |            |                        |                   |
| <b>Fundamentos Sommelier</b>     | Técnicas de marketing y estrategias para restaurantes  | Vallmadella, Josep              |                | 2002       | 658.809/V245t          | 1                 |
|                                  | Marketing y planificación para restaurantes  | Nanclares Fragoso, José         | 1              | 2001       | 647.95/N153m           | 2                 |
|                                  | Chocolate 100% CACAO 100% PLACER   | Fernández-Simal, Ignacio        | 1              | 2017       | 641.6374/F3912ch/2017  | 1                 |
|                                  | Gestión de stocks en la logística de almacenes   | Ferrín Gutiérrez, Arturo        | 3              | 2013       | 658/F416gs             | 1                 |
| <b>Fundamentos de Servicio</b>   | La cocina ecuatoriana paso a paso  | Riofrío, Martha                 | 1              | 2014       | 641.59866/R35ce/2014   | 2                 |
|                                  | Análisis sensorial de los alimentos  | Cordero-Bueso, Gustavo          | 1              | 2017       | 664.07/C7946a/2017     | 2                 |
|                                  | Administración y gestión en gastronomía utilizando Microsoft Excel / Matías S. García Fronti ; Julio F. Bautista | García Fronti, Matías Santiago  |                | 2008       | 641.013/G165a          | 1                 |
|                                  | Servicio de atención al cliente: bares y restaurantes  | Quiroga, Hugo                   | 1              | 2015       | 642.6023/Q84s/2015     | 3                 |
| <b>Administración de A&amp;B</b> | Ingeniería del Menú  | Durón, Carlos                   | 2              | 2017       | 647.95/D964ing/2017    | 2                 |
|                                  | Organización de eventos  | Martínez Altamirano, Úrsula     | 1              | 2017       | 338.479106/M3852e/2017 | 6                 |
| <b>Área Delicatessen</b>         | Emprendimiento: conceptos y plan de negocios   | Prieto, Carlos                  | 2              | 2017       | 658.4/P9497e/2017      | 11                |
|                                  | El vino y sus maridajes  | Sánchez Celaya, Jorge           | 1              | 2013       | 641.22/S2111V/2013     | 3                 |
|                                  | Liderazgo: teoría, aplicación y desarrollo de habilidades  | Lussier, Robert                 | 6              | 2016       | 658.4092/L976l/2016    | 1                 |

*Nota.* Tomado de (Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, 2020)

La institución donde se sugiere que se lleve a cabo la propuesta posee una amplia gama de libros físicos y digitales que se encuentran en la biblioteca por lo que, se establecen entre 2 a 4 opciones por módulo que serán parte de la fuente bibliográfica base para la enseñanza a los participantes; todo esto se expone en la tabla 20 donde se describe el nombre del libro, el autor, número de edición, año, clasificación y número de ejemplares.

## **7.5.Prácticas preprofesionales**

### **7.5.1. Salidas de Campo Nacionales**

El objetivo de las salidas de campo es que los cursantes de la certificación conozcan los viñedos existentes en el país, los procesos que se llevan para la elaboración de vinos ecuatorianos, las cepas y marcas de vinos producidos para que así se genere una cultura vitivinícola en los postulantes *sommelier*. Las viñas a visitar son dos reconocidas a nivel nacional debido a la calidad de vinos que fabrican:

#### **Figura 19**

*Logotipo Chaupi Estancia Viñedo*



*Nota.* Tomado de (Chaupi Estancia Winery, s/f)

**Viñedo Chaupi Estancia.** - Ubicado en Yaruquí a 50 minutos de la ciudad de Quito; es un viñedo que se encuentra en las montañas a 2400 msnm aproximadamente.

## Figura 20

*Logotipo Bodega Dos Hemisferios*



*Nota.* Tomado de (Bodega Dos Hemisferios, 2021)

**Bodega Dos Hemisferios.-** Ubicado en San Miguel del Morro Playas – Santa Elena – Ecuador, es un viñedo que posee un clima y suelo ideal para la siembra de la vid brindando así vinos de calidad; su marca insignia es “Paradoja”.

## Figura 21

*Logotipo Viña del Guayacán*



*Nota.* Tomado de (Viña Del Guayacán, 2021)

**Viña del Guayacán.-** Se ubica en la provincia de Loja en Zapotillo específicamente en una zona subtropical del sector; viñedo y bodega productora de vinos de calidad Premium; esta viña es de origen familiar y surge en el año 2017 (Viña Del Guayacán, 2021). Es el primer viñedo ubicado en el sur del Ecuador que produce vinos 100% de manera artesanal a base uvas de cepa Cabernet Sauvignon y Chardonnay.

### 7.6.1.1. Itinerario del Viaje N°1

El primer viaje consta de las visitas a dos de los viñedos más activos y grandes en el Ecuador además de que están ubicados en la zona centro sur del país; las viñas son Bodega Dos

Hemisferios y Viña del Guayacán; la fecha para la salida de campo deberá ser planeada con anterioridad por los medios pertinentes y a cargo de docentes, se sugiere que se programe el tour por los viñedos en fechas que concuerden con el fin de semana ya que se propone 3 días de viaje.

## **Tabla 21**

### *Día 1-Viaje 1*

| <b>Día 1</b>         |             |                      |
|----------------------|-------------|----------------------|
| <b>Actividades</b>   | <b>Hora</b> | <b>Lugar</b>         |
| Check-inn            | 09:00       | Hotel                |
| Desayuno             | 09:30       | Restaurante Hotel    |
| Tour por la ciudad   | 10:00       | Centro y alrededores |
| Almuerzo             | 13:00       | Restaurante Hotel    |
| Regreso al hotel     | 14:30       | Hotel                |
| Salida al viñedo     | 15:00       |                      |
| Tour por el viñedo   | 16:30       | Viña del Guayacán    |
| Degustación de vinos | 17:30       | Viña del Guayacán    |
| Regreso al hotel     | 17:45       | Hotel                |
| Tour por la ciudad   | 18:45       | Centro               |
| Cena                 | 20:00       | Restaurante          |
| Regreso al hotel     | 22:00       | Hotel                |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

## **Tabla 22**

### *Día 2-Viaje 1*

| <b>Día 2</b>       |             |                      |
|--------------------|-------------|----------------------|
| <b>Actividades</b> | <b>Hora</b> | <b>Lugar</b>         |
| Desayuno           | 08:00       | Restaurante Hotel    |
| Check-out          | 09:00       | Hotel                |
| Viaje a Guayaquil  | 09:30       | Centro y alrededores |
| Almuerzo           | 14:00       | Restaurante Hotel    |
| Check-inn          | 16:00       | Hotel                |
| Tour por la ciudad | 17:00       | Centro               |
| Cena               | 19:00       |                      |
| Visita al malecón  | 21:00       | Malecón              |
| Regreso al hotel   | 22:30       | Hotel                |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

**Tabla 23***Día 3-Viaje 1*

| <b>Día 3</b>               |             |                   |
|----------------------------|-------------|-------------------|
| <b>Actividades</b>         | <b>Hora</b> | <b>Lugar</b>      |
| Desayuno                   | 08:00       | Restaurante Hotel |
| Check-out                  | 09:00       | Hotel             |
| Salida del hotel           | 09:30       | Hotel             |
| Visita al viñedo           | 11:30       | Dos Hemisferios   |
| Tour por el viñedo         | 13:00       | Dos Hemisferios   |
| Almuerzo de tres tiempos   | 13:30       | Dos Hemisferios   |
| Cata de vinos              | 14:30       | Dos Hemisferios   |
| Salida de regreso a Ibarra | 15:00       |                   |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

**7.6.1.2. Itinerario del viaje N°2**

Asimismo, se establece que se realice otra salida de campo a nivel nacional, este viaje se pretende realizar al viñedo de Chaupi Estancia ubicado en la provincia de Pichincha en el sector de Yaruquí por lo que este tour se sugiere pueda ser desarrollado en un solo día; de la misma forma el objetivo de la visita es que los estudiantes conozcan los vinos que se producen en territorio ecuatoriano.

**Tabla 24***Día 1-Viaje 2*

| <b>Día 1</b>               |             |                 |
|----------------------------|-------------|-----------------|
| <b>Actividades</b>         | <b>Hora</b> | <b>Lugar</b>    |
| Desayuno                   | 09:00       | Cayambe         |
| Llegada al viñedo          | 12:00       | Chaupi Estancia |
| Tour por las instalaciones | 13:30       | Instalaciones   |
| Almuerzo                   | 14:00       | Instalaciones   |
| Cata de vinos              | 15:00       | Instalaciones   |
| Salida del viñedo          | 16:00       |                 |
| Regreso a Ibarra           | 16:30       |                 |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

### 7.5.2. Salida de Campo Internacional

Esta salida se propone realizar al finalizar el programa de estudio con la finalidad de conocer un viñedo internacional, para que los cursantes sean testigos del proceso que siguen las productoras de vino que son competitivas a nivel mundial y cuya zona de origen pertenece a la franja del vino. Es fundamental que los estudiantes perciban la cultura vinícola de otros países donde el consumo, estudio del vino es valorado y explotado. El viñedo que se propone visitar es:

#### Figura 22

*Logotipo Bodega Trapiche Argentina*



*Nota.* Tomado de (Trapiche Argentina, 2021)

**Bodega Trapiche Mendoza – Argentina.-** Trapiche es un viñedo - bodega ubicado en Godoy Cruz provincia de Mendoza cuyo origen se remonta al año 1883, es así que desde hace 138 años Trapiche elabora vinos de excelente calidad a base de cepas de origen francés produciendo vinos varietales; esta bodega se caracteriza por emplear métodos mixtos para la producción de sus vinos ya que fusionan técnicas artesanales y de vanguardia (Trapiche Argentina, 2021).

#### 7.5.2.1. Itinerario del viaje N°3

Para generar mayor conocimiento en la cultura vitivinícola de los estudiantes de la certificación se propone la visita a uno de los viñedos más reconocidos en Latinoamérica debido al prestigio de sus vinos; una de las primeras bodegas en la zona sur del continente y

ganadora de un sinnúmero de premios. Trapiche es un viñedo ubicado en Mendoza-Argentina y que cuenta con instalaciones en las que se realiza tours, catas, maridajes y cenas. Se sugiere que este viaje se programe con anterioridad debido a que es una salida internacional; esta visita a Trapiche podría ser desarrollada en los últimos módulos de la certificación; de la misma forma se propone que la estadía y tour en Argentina sea de 2 días.

**Tabla 25**

*Día 1-Viaje 3*

| <b>Día 1</b>       |             |                   |
|--------------------|-------------|-------------------|
| <b>Actividades</b> | <b>Hora</b> | <b>Lugar</b>      |
| Check-inn          | 12:00       | Hotel             |
| Almuerzo           | 13:00       | Restaurante Hotel |
| Salida a Maipú     | 14:00       |                   |
| Tour por Mendoza   | 15:00       | Centro            |
| Circuito turístico | 16:00       | Trapiche Bodega   |
| Regreso al hotel   | 17:30       |                   |
| Cena               | 19:00       | Espacio Trapiche  |
| Regreso al hotel   | 21:00       |                   |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

**Tabla 26**

*Día 2-Viaje 3*

| <b>Día 2</b>                               |             |                       |
|--|-------------|-----------------------|
| <b>Actividades</b>                         | <b>Hora</b> | <b>Lugar</b>          |
| Desayuno                                   | 08:00       | Restaurante Hotel     |
| Salida al aeropuerto                       | 09:30       | Mendoza               |
| Llegada al aeropuerto                      | 10:30       | Mendoza               |
| Llegada a Chapadmalal                      | 12:00       | Aeropuerto            |
| Degustación clásica                        | 13:00       | Trapiche Bodega Costa |
| Tour por los viñedos,<br>bodegas, historia |             |                       |
| Salida de viñedo                           | 15:00       |                       |
| Regreso al aeropuerto                      | 16:00       | Chapadmalal           |
| Regreso a Ecuador                          | 17:00       |                       |

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

### 7.5.3. Establecimientos para el desarrollo de prácticas preprofesionales

Los estudiantes de la certificación tienen como requisito el cumplimiento de una cantidad establecida de horas prácticas en establecimientos gastronómicos u hoteleros a nivel local, regional y nacional. Por tal motivo, se propone que se realice esta actividad en los siguientes lugares puesto que poseen gran nivel, reconocimiento y prestigio en sus respectivas zonas de ubicación; esto tiene como finalidad brindar experiencia laboral dentro del área sommelier a los practicantes para generar mayor competitividad y desarrollo de las habilidades aprendidas.

#### Figura 23

*Logotipo Hotel Ajaví Ibarra*



*Nota.* Tomado de (Hotel Ajaví, 2016)

**Hotel Ajaví – Ibarra.-** Este establecimiento se encuentra ubicado en la ciudad de Ibarra dentro de la provincia de Imbabura en la Avenida Mariano Acosta 16-38, es el único hotel 4 estrellas de Ibarra. Fundado en el año 1972 cuenta con 49 años de trayectoria y posee una capacidad para alojar 180 personas (Hotel Ajaví, 2016).

## Figura 24

*Logotipo La Mirage Garden Hotel & Spa*



*Nota.* Tomado de (La Mirage, 2021)

**La Mirage Garden Hotel & Spa – Cotacachi.-** Hotel La Mirage está ubicado en el cantón Cotacachi en la provincia de Imbabura en la calle 10 de Agosto; se encuentra a dos horas y media de Quito, es un lugar rodeado de vegetación, árboles, montañas y fauna.

## Figura 25

*Logotipo Hotel Dann Carlton Quito*



*Nota.* Tomado de (Dann Carlton Quito, 2020)

**Hotel Dann Carlton Quito.-** Ubicado en la Avenida República de El Salvador N34-377 e Irlanda en la ciudad de Quito de la provincia de Pichincha es un hotel con gran capacidad de alojamiento, cuenta con áreas para el desarrollo de eventos. Es un establecimiento de estilo elegante y sobrio pero con un diseño de vanguardia, es decir, es un hotel de lujo y que posee un restaurante con una amplia oferta gastronómica.

## **7.6. Bienestar estudiantil**

Es el área que se encarga de garantizar el bienestar de los estudiantes desde la postulación, ingreso, desarrollo y culminación de los estudios; en la PUCE-SI los departamentos que manejan todos estos procesos son Dirección de Estudiantes, Dirección Académica y Dirección Administrativa es así que esta sección surge acorde a lo establecido en la Ley Orgánica de Educación Superior LOES. La unidad está a cargo de velar por los siguientes servicios:

- a) Ubicación de los estudiantes en categorías de pago acorde a los ingresos económicos; servicio de becas y créditos.
- b) Asesoramiento en el rendimiento académico de los estudiantes mediante la aplicación de tutorías de carácter presencial o virtual.
- c) Seguimiento a postulantes y estudiantes nuevos a través de cursos para la nivelación de conocimientos o tours académicos.
- d) Asistencia médica, odontológica y psicológica.
- e) Discriminación positiva por discapacidad.
- f) Seguro de vida para estudiantes.
- g) Acceso a clubes deportivos y culturales.
- h) Facilidad de transporte estudiantil.
- i) Acceso a biblioteca, laboratorios, unidad de servicios médicos, departamento de misiones universitarias, sistemas, capilla, cafeterías, WIFI, salones de eventos, gimnasio, seguridad, parqueadero, estadio, espacios verdes y kiosko de impresiones.
- j) Servicios y seguimiento para ex-alumnos y graduados.

Toda esta información se encuentra detallada en la “Actualización del Manual de Bienestar Estudiantil de la PUCE-SI” (Vivero, 2015).

## 8. CONCLUSIONES

- En la presente investigación se desarrolló una propuesta académica para la certificación sommelier en la Escuela de GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Sede Ibarra con el fin de diversificar la oferta académica. La propuesta académica nace a partir de un vacío en la formación de competencias laborales bajo este perfil profesional. En el Ecuador existe una certificación en el área que la otorga La Cofradía del Vino con el aval de la Universidad de los Hemisferios. Para la planificación académica se tomó como base el modelo que emite la SETEC.
- Se realizó el diagnóstico de la certificación ofrecida en instituciones de prestigio a nivel nacional e internacional; de aspectos generales en cuanto a la capacitación y certificación en el Ecuador para así documentar la información. La planificación académica propuesta es la unión de varias ofertas emitidas por establecimientos educativos y de formación; reconocidos en la región de Latinoamérica por lo que la convierte en una versión aplicable.
- Se estructuró el borrador de la propuesta académica para la certificación sommelier en función de reglamentos que emite la SETEC; la Agenda Nacional de Capacitación 2018-2021; puesto que este documento determina las áreas prioritarias que son motivo de capacitación a nivel nacional.
- Se validó el borrador de la propuesta académica para la certificación a través de una ficha de validación en la que se adjunta el documento borrador del proyecto académico y una videgrabación expositiva a manera de feedback; todo esto fue revisado y respondido por la Mgs. Amparo Reascos Trujillo y el Mgs. Elmer Carvajal mediante correo electrónico.

## 9. RECOMENDACIONES

- Se recomienda que la PUCE-SI amplíe certificaciones en competencias laborales como bartender debido a que no existe en Imbabura la carrera de hotelería y por ende se discontinuó su enseñanza.
- Es necesario que se priorice al organismo regulador de capacitaciones y certificaciones la denominada Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales (SETEC) como el ente principal en avalar esta certificación. Otra oportunidad de certificación es generar alianzas estratégicas con organismos o establecimientos educativos internacionales.
- Hay que revisar y actualizar constantemente los reglamentos y la agenda que es la base para proponer cualquier certificación
- Es recomendable que exista un acompañamiento académico para estudiantes que deseen hacer propuestas académicas por parte de Dirección académica de la PUCE-SI. Así se conforme un equipo interdisciplinario compuesto por profesionales capacitados en el área técnica, académica y administrativa.
- Se debe considerar que las practicas pre profesionales sean de uso para que la universidad certifique estas competencias con mayor facilidad.
- Se aconseja que la PUCE-SI implemente la propuesta para la certificación sommelier afín de que en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra sea la primera institución en Imbabura en contar con una certificación por competencias laborales bajo este perfil.
- Se sugiere que la PUCE-SI haga los respectivos procesos para certificarse como operador de capacitaciones y certificaciones SETEC. Este trabajo sería una guía para estudiantes, docentes o interesados que consideren convertir a las universidades existentes en la provincia de Imbabura en este tipo de operadores para las competencias laborales.

## 10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ¿Qué es la Setec? | Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales.* (2020). <http://www.cualificaciones.gob.ec/que-es-la-setec/>
- Bermúdez, L. (2015). CAPACITACIÓN: UNA HERRAMIENTA DE FORTALECIMIENTO DE LAS PYMES. *Intersedes: Revista de las Sedes*, XVI, 1–25. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=66638602001>
- Bodega Dos Hemisferios.* (2021). <https://doshemisferios.com/>
- Certificación Sommellerie | La Cofradía del Vino.* (2020). <https://www.cofradiadelvino.com/sommellerie/certificacion-sommellerie.html>
- Chaupi Estancia Winery.* (s/f). Recuperado el 4 de febrero de 2021, de <http://www.chaupiestancia.com/espanol/tours.html>
- Currículo – Ministerio de Educación.* (2016). <https://educacion.gob.ec/curriculo/>
- Dann Carlton Quito.* (2020). <https://hotelesdann.com/dann-carlton-quito/>
- DIPLOMADO EN VINOS Y CERTIFICACIÓN COMO SOMMELIER | Universidad Anáhuac Cancún.* (2020). <https://www.anahuac.mx/cancun/diplomado-en-vinos-y-certificacion-como-sommelier>
- El Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales es ahora gestionado por el Ministerio del Trabajo – Ministerio del Trabajo.* (2020). <http://www.trabajo.gob.ec/el-sistema-nacional-de-cualificaciones-profesionales-es-ahora-gestionado-por-el-ministerio-del-trabajo/>
- Hotel Ajaví .* (2016). <https://www.hotelajavi.com/>

Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2016). Ecuatoriana Nte Inen 2245. *Inen*.

Instituto Gato Dumas. (2020). *Sommelier Profesional*.

ISO. (2012). <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso-iec:17065:ed-1:v1:es>

*La Mirage*. (2021). <https://mirage.com.ec/>

Loredo, M. F., & Becerril, J. (2019). *Análisis y propuesta para la mejora de la preparación profesional del sommelier en México*.

<https://www.researchgate.net/publication/336266187>

Maldonado, T. (2019). *Diseño de un instructivo de cata y maridaje de vinos para los restaurantes de primera categoría de la ciudad de Otavalo*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra. <https://dspace.pucesi.edu.ec/handle/11010/426>

Mujica, F., & Castro, A. (2015). Batallas por el gusto y la calidad vitivinícola. El arte de catar vinos y aguardientes entre las rutas comercial-vinícolas-aguardenteras del Cono Sur de América (1585-1814). En *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad* (Vol. 2, Número 4). Universidad de Santiago de Chile. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469546445004>

Padilla, C. (2019). *Política de Capacitación y Modelo de Desarrollo en el Ecuador – Análisis de la Política Pública de Capacitación y Certificación por Competencias Laborales Implementado por la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales (SETEC)*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Pérez, M. (2011). *Conceptos Básicos de la Teoría Curricular*.

Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra. (2020). *Biblioteca General PUCE*. <https://www.pucesi.edu.ec/webs2/index.php/biblioteca/>

*RAE-Real Academia Española.* (2005). <https://www.rae.es/dpd/sumiller>

Ríos, M. (2018). *Enfoque de Género en las Cualificaciones Profesionales del Sector Turismo en la Provincia de Pichincha en el año 2017.* Escuela Politécnica Nacional.

Rodríguez, M., & Ramírez, C. (2014). *Implementación y desarrollo de viñedos en el Ecuador para la producción y exportación de vino a Bogotá-Colombia.*  
<http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/2596/1/T-UCSG-PRE-ESP-CFI-135.pdf>

SETEC. (2018). *Agenda Nacional de Capacitacion 2018-2021.*

*Sommelier Universitario | Universidad Maza.* (2017).  
<https://www.umaza.edu.ar/landings/sommelier/index.php>

*Trapiche Argentina.* (2021). <https://www.trapiche.com.ar/comin/>

*Universidad Juan Agustín Maza.* (2020). <http://www.umaza.edu.ar/somellier>

*Viña Del Guayacán.* (2021). <https://vinadelguayacan.com/>

Vivero, K. (2015). *Manual de Bienestar Estudiantil.*

## **11. ANEXOS**

### **Anexo 1 Plan de Titulación**

**Pontificia Universidad Católica del Ecuador**

**Sede Ibarra**

**ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**GESTURH**

**PLAN DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**TEMA:**

**"Propuesta de diseño para la certificación sommelier en la escuela de Gestión en Empresas Turísticas, Hoteleras y Gastronómicas GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI"**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE**

**LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

**LÍNEA/S DE INVESTIGACIÓN:**

**15 ADMINISTRACIÓN EFICIENTE Y EFICAZ DE LAS ORGANIZACIONES PARA LA  
COMPETITIVIDAD SOSTENIBLE LOCAL Y GLOBAL**

**AUTOR: FLORES MALDONADO CRISTOPHER ISRAEL**

**IBARRA, AGOSTO-2020**

## 1. PROBLEMA.-

Dentro del presente plan de investigación existen los siguientes problemas que son el motivo por el que se desarrolla mencionado trabajo. Una de las problemáticas encontradas es que la certificación somelier no existe en la ciudad de Ibarra en lo que compete a institutos que emiten cursos técnicos o con algún aval gubernamental en Imbabura. Asimismo, en las universidades o instituciones de educación superior no existe un curso-taller de esta asignatura. Finalmente, el consumo de vino en los restaurantes de primera categoría es empírico, es decir, no existe el servicio de cata o maridaje pero esto se debe a la falta de conocimiento en cuanto a este aspecto; pues no hay centros de formación y obtención de certificados.

En la ciudad de Ibarra existen diversos institutos, o entidades que ofertan talleres-cursos prácticos sobre el manejo de bebidas espirituosas (coctelería); sin embargo, en cuanto al tema del vino y lo que comprende su estudio para los establecimientos de alimentos y bebidas no existe tal oferta. La cata y maridaje no es fomentado pues no existen profesionales certificados que se dediquen a ello.

De la misma forma, las instituciones de educación superior no emiten cursos para la certificación somelier. Cabe recalcar que en las universidades dentro de la malla curricular de la carrera de gastronomía existe la asignatura denominada enología en la que se enseñan principios básicos pero no de manera completa e intensiva; por tal motivo no es considerado un curso con una certificación extraordinaria.

Por último, los restaurantes de primera categoría en Imbabura carecen de profesionales capacitados en la cata y maridaje de vinos, es decir, no existen someliers calificados. Esto hace que, la práctica de esta actividad sea limitada, escasa y empírica pues los conocimientos son insuficientes para ofertarlos al cliente. Lo cual se debe, a la inexistencia de organismos con oferta de talleres para ser someliers; y los existentes son en la Universidad San Francisco de Quito USFQ y la Cofradía del Vino en la ciudad de Quito.

## **2. JUSTIFICACIÓN.-**

Para el presente plan de investigación se ha tomado como eje central a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra como institución en la que se busca investigar y planificar la propuesta anteriormente expuesta para su posterior oferta. Es así que, el objetivo del proyecto va encaminado a resolver los problemas abordados y que afectan directamente a los establecimientos de alimentos y bebidas e instituciones.

Inicialmente, es importante realizar esta investigación ya que, la certificación sommelier no existe en ninguna institución de educación de la provincia de Imbabura. Por lo que, al ser desarrollada en la PUCE-SI va a generar mayor competitividad de esta universidad a nivel nacional. Asimismo, al existir una certificación de este tipo en la provincia hará que los profesionales del ámbito hotelero-gastronómico opten por capacitarse afín de mejorar sus habilidades las mismas que son ofertadas en sus establecimientos.

Los beneficiarios directos de esta propuesta serán los estudiantes de gastronomía de las distintas instituciones existentes en la provincia. Por otro lado, serán parte de este beneficio los profesionales dedicados a la gastronomía y hotelería; a su vez, empresarios que tengan establecimientos de A&B y docentes del área gastronómica. Además de la institución en la que se lleva a cabo la investigación.

Igualmente, este trabajo de titulación abre nuevas líneas de investigación para futuros proyectos sobre enología y posibles certificaciones en las instituciones de la provincia.

## **3. ESTADO DEL ARTE.-**

La presente investigación realizada en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra tiene como objetivo el posterior desarrollo de la propuesta de diseño para la certificación sommelier en la escuela de GESTURH de la PUCE-SI con la finalidad de generar competitividad de la institución a nivel académico en el Ecuador, promover la

cultura del vino en la región norte del país y para formar profesionales capacitados en el tema que eleven el prestigio de los establecimientos de alimentos y bebidas de Imbabura.

Una vez analizada a profundidad las fuentes secundarias pertinentes al tema de investigación, se encontraron algunas tesis de gastronomía en instituciones de educación superior y sus páginas web oficiales, además en artículos científicos; dichos trabajos serán de gran aporte para la investigación pues se trata de documentos actuales y con aspecto científico; que aportarán datos significativos para el desarrollo de la misma. Lo mencionado anteriormente se detalla a continuación.

### 3.1. Bibliografía Internacional

En el buscador Google se encontró una definición de *sommelier* que tiene como objetivo dar a conocer el significado correcto de dicha palabra; la misma que la Real Academia Española define como "Voz procedente del francés *sommelier*, persona encargada de los vinos y licores en un restaurante de lujo [...]" (RAE, 2005), es decir, es el experto que sabe sobre el manejo de bebidas alcohólicas con énfasis en el vino; además de que, se enfoca en la práctica mediante establecimientos de alimentos o bebidas por ejemplo restaurantes, bares, cafeterías, entre otros.

De igual manera, se obtuvo información dentro de un artículo científico denominado "Batallas por el gusto y la calidad vitivinícola. El arte de catar vinos y aguardientes entre las rutas comercial-vinícolas-aguardenteras del Cono Sur de América (1585-1814)" (Mujica & Castro, 2015, p. 40); el cual aporta significativamente a la investigación porque menciona los registros que se tiene sobre la producción y cata del vino en América.

A nivel internacional el vino se consume en todas partes del mundo, es así que, se ha optado por que los países en su afán de ser competitivos en esta área empiecen a trabajar en el cultivo de la vid y así obtener la respectiva denominación de origen (DO).

En la región latinoamericana el consumo de vino existe desde el siglo XVI; el oficio denominado sommelier es una actividad que ya desarrollaban en la población de América Latina, en especial en América del Sur como lo menciona Mujica & Castro (2015):

Los primeros catadores de vinos y aguardientes del Cono Sur de América surgieron como especialistas autónomos, lejos de la influencia europea y más aún, al margen, desde el punto de vista de la moral estética, de los cánones de calidad establecidos por la élite del viejo mundo: clero y burguesía. (p. 41)

Por lo tanto, la cata del vino ya era parte de la vida cotidiana de los habitantes de esta región pues tuvieron influencia de la cultura y tradiciones de Europa que ya en la época poseía conocimientos sobre el vino.

Se conoce que en aquel período de tiempo ya habían catadores de vino pues existen registros en la historia que mencionan nombres de personajes que degustaron esta bebida, dentro de los cuales están Francisco de Montalvo, Andrés Velázquez con la finalidad de verificar la expendia de este licor pues era considerado perjudicial para la salud del cabildo (Mujica & Castro, 2015).

En cuanto a la profesión sommelier se tiene conocimiento de que es aquel profesional capaz de manejar el servicio del vino, idiomas, administración, contabilidad básica y atención al cliente. En el mundo un sommelier tiene mayor valor en países con cultura vinícola y que fomentan la producción, consumo y comercialización de vino; mientras que en países de América Latina destacan los siguientes. Tanto Argentina como Chile son estados que tienen una cultura vinícola superior a la del resto de países; esto se debe a que, son productores de la vid, consumidores de esta bebida además de que elaboran y venden su propio vino. Por otra parte, países como Ecuador, Colombia, Bolivia o México no poseen en gran nivel mencionada cultura de ahí su falta de conocimiento en esta área.

Se puede decir que al no existir consumo o producción de este licor no se crea la necesidad de formar profesionales sommeliers. Es así que, para el presente trabajo se toma una

investigación mexicana denominada “Análisis y propuesta para la mejora de la preparación profesional del sommelier en México” (Loredo y Becerril, 2019, p. 27) en la que se explica la historia y razones por las que estos profesionales deben ser certificados además de los motivos por los que no existe mayor capacitación; como se menciona:

[...] la importancia de la certificación radica en la mínima cantidad de instituciones que preparan sommeliers, dentro de las cuales, pocas tienen noción de la certificación que ofrece el Conocer, la cual no tiene casi ningún parámetro referente al servicio de sommelier sin embargo es regulada por dos instituciones de sommelería mexicana, lo que le hace perder validez tanto a la certificación, como a las instituciones reguladoras [...]. (Loredo y Becerril, 2019, p. 58)

El común denominador de los países en Latinoamérica a excepción de Argentina y Chile es la falta de centros de certificación en competencias laborales como sommelier.

### **3.2. Bibliografía nacional**

Por otra parte, dentro de los repositorios de las universidades e instituciones del Ecuador, se encontró 1 tesis de la Universidad Católica Santiago de Guayaquil UCSG.

El mismo que se denomina “Implementación y desarrollo de viñedos en el Ecuador para la producción y exportación de vino a Bogotá-Colombia”, la idea primordial seleccionada está enfocada en información histórica la cual se detalla a continuación.

En el Ecuador la cultura vitivinícola ha evolucionado en el transcurso del tiempo puesto que, históricamente esta bebida existe en este país gracias a los españoles que implantaron el cristianismo en la cultura indígena; pues el vino había sido utilizado en los rituales. Como es mencionado en el trabajo de titulación de Rodríguez y Ramírez (2014) “La historia del vino en el país se remonta al año 1544 donde cultivar la vid era muy importante para los

evangelizadores; por orden de la realza los religiosos debían sembrar plantas de vid en las tierras recién conquistadas” (p. 23). Sin embargo, la producción de la vid en Ecuador y Suramérica disminuyó notablemente debido a los intereses económicos que tenía la realza; es por ello que se vetó la siembra de la uva.

Lo mencionado complementa el trabajo de investigación debido a que, brinda una breve reseña histórica de la cultura vitivinícola existente en el Ecuador; pues en base a esto se puede justificar las razones por las que se plantea la propuesta, es decir, sobre el vino, producción, cata y maridaje de esta bebida en el país y de cómo las instituciones han optado por certificar este oficio.

Por otra parte, también se toma el trabajo de titulación llamado “Política de Capacitación y Modelo de Desarrollo en el Ecuador - Análisis de la Política Pública de Capacitación y Certificación por Competencias Laborales Implementado por la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales (SETEC), en el Periodo 2016-2018” (Padilla, 2019, s/p); la información que se extrae de esta investigación se expone a continuación.

La capacitación y certificación que se lleva a cabo en el Ecuador se encuentra regulada, normada y realizada por la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales (SETEC) en la que se fomenta el crecimiento y desarrollo de las competencias laborales de las personas cuya experiencia en distintas áreas puede ser valorada, esto se explica mejor en Padilla (2019):

La capacitación y certificación por competencias laborales surgen en forma de sistemas nacionales de cualificaciones y formación profesional. Estos sistemas actúan como mecanismos que dan respuesta a la demanda de una mano de obra mejor cualificada dentro del mercado laboral en la era de la globalización. (p. 1)

Por lo tanto, es necesario definir los siguientes términos que son de relevancia dentro de la presente investigación; los mismo que están descritos en el Decreto No. 860 (2016) citado en Padilla (2019):

Capacitación profesional: son las actividades que tienden a proporcionar o actualizar conocimientos, habilidades, destrezas y aptitudes necesarias para el trabajo en una ocupación o grupo de ocupaciones en cualquier rama de la actividad económica, o para mejorar su desempeño laboral.

Certificación de cualificaciones: Es el procedimiento mediante el cual un organismo acreditado o designado temporalmente por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano o reconocido por la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales en los casos que indique la normativa correspondiente, determina formalmente que una persona ha alcanzado el desempeño esperado, y ha demostrado contar con los conocimientos, destrezas, aptitudes y habilidades, conforme a un estándar ocupacional o a una Norma de Certificación de Cualificación.

Estas dos definiciones son fundamentales dentro del trabajo ya que, la formación y certificación sommelier deben estar normadas por un organismo regulador que en este caso es la SETEC, pues al desarrollar la respectiva propuesta de planificación académica sobre este perfil de competencias laborales es que se está determinando una nueva oferta la misma que pueda ser estudiada por las personas que estén interesadas en esta certificación. Las certificaciones por competencias en el Ecuador surgen con la finalidad de darles una oportunidad de crecimiento laboral a personas que no tienen una educación formal pero que poseen experiencia en cierta actividad (Ríos, 2018).

### 3.3. Bibliografía local

La bibliografía local en el tema propuesta de diseño para la certificación sommelier en la escuela de GESTURH es escasa; se encontró una tesis en el repositorio de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI que aporta interesantes datos, se los usará para complementar información local que muchas veces las investigaciones nacionales e internacionales no poseen.

Existen profesionales del vino reconocidos en el país que han logrado promover la cultura vinícola en la población ecuatoriana, en jóvenes estudiantes y en profesionales del ámbito hotelero-gastronómico. Todo esto ha hecho que, en el Ecuador se haya creado una organización llamada la Cofradía del Vino que se dedica a esta actividad; tal como lo dice (Maldonado, 2019). Es una entidad que promueve al vino y las prácticas relacionadas a este con la finalidad de crear pasión por esta bebida en los ecuatorianos.

Sin embargo, en cuanto a la propuesta para la certificación se ha realizado una investigación más profunda en el aspecto académico puesto que, en ese sentido está enfocada la idea principal. Es por ello que, se ha elaborado una matriz comparativa Tabla (1) con la respectiva clasificación por cortes a nivel internacional, regional y nacional; en el que está detallada la información sobre la denominada certificación sommelier.

| Corte         | Institución educativa                                    | Denominación del certificado                 | Prerrequisitos                               | Duración (años/horas) | Plan de estudio       |
|---------------|--|--|--|-----------------------|-----------------------|
| Internacional | Fundación General de la Universidad de Salamanca- España | Certificado Avanzado de Especialista en Vino | Ninguno                                      | 120 horas             | 7 clases-examen final |
|               | Fundación General de la Universidad de Salamanca- España | Sommelier Profesional                        | Certificado Avanzado de Especialista en Vino | 100 horas             | 4 clases-examen final |
| Regional      | Universidad Juan Agustín Maza- Argentina                 | Sommelier Universitario                      | Ninguno                                      | 2 años                | Año 1 y año 2         |
|               | Instituto Gato Dumas- Argentina                          | Sommelier                                    | Mínimo título secundario                     | 2 años/256 horas      | 4 cuatrimestres       |
|               | Universidad Anáhuac Cancún-México                        | Sommelier en Formación                       | Ninguno                                      | 180 horas             | 45 sesiones           |
| Nacional      | La Cofradía del Vino Ecuador                             | Sommelier Profesional                        | Título secundario o superior                 | 2 años/690 horas      | 4 módulos             |
|               | Universidad San Francisco de Quito                       | Sommelier                                    | Título secundario o superior                 | 2 años/690 horas      | 5 módulos             |

Figura 1: Matriz Comparativa  
Fuente: propia del autor

Como se puede observar el título que emiten estas instituciones no varía demasiado ya que la definición principal esté plasmada; la certificación posee distintos grados en el nivel de estudio pues esto se debe a las reformas de educación superior de los distintos países. Enfocándose en la región de Suramérica la Universidad Maza emite un título con nivel pregrado; así como lo expone en su página web oficial Universidad Juan Agustín Maza (2020) y que lo denomina de la siguiente forma: “Sommelier Universitario R.M.1135/15 (2 años)”, un grado de estudio inexistente en el Ecuador, es decir, no hay una equivalencia similar.

Pero debido al lugar de investigación y en base al objetivo que se tiene con la propuesta es que la siguiente información es relevante y competente. En el Ecuador, existen dos instituciones que brindan esta certificación con un nivel de educación superior no universitaria nivel técnico. La Cofradía del Vino es la primera escuela de sommeliers en el Ecuador por lo que se conoce que, es un curso que tiene el aval de organismos nacionales e internacionales.

Asimismo, la Universidad San Francisco de Quito USFQ oferta tal carrera técnica dentro de su Colegio de Hospitalidad, Arte culinario y Turismo CHAT; cuyo aval proviene de la Cofradía del Vino por lo que, tienen similitud en varios aspectos que son evidenciados en la matriz anteriormente descrita. Pero existe una diferencia en la parte académica pues en esta institución de educación superior para lograr el diploma se debe hacer lo explicado en su página web Universidad San Francisco de Quito [USFQ] (2020) “Trabajo Final Integrador (tesis) sobre alguna temática vinculada a los temas de estudio”, es decir, un plan de investigación para la obtención del título.<sup>1</sup>

Una vez identificado el estado en la que están las investigaciones en torno a la certificación sommelier, se procede a enunciar el marco conceptual que se desarrollará en el informe final de este trabajo de investigación.

---

<sup>1</sup> Hasta el año 2020 la Cofradía del Vino emitía la certificación sommelier con el aval de la USFQ; para el año 2021 el aval lo hace con la Universidad de Los Hemisferios.

### 3.4. Marco Conceptual

Académico

Aval

Certificación

Pedagógico

Planificación

Sommelier

### 3.5. Matriz del estado del Arte

| No. | IDENTIFICACIÓN  | OBJETIVO GENERAL   | CATEGORÍAS/<br>VARIABLES | TÉCNICAS<br>INSTRUMENTOS   | RESULTADOS  |
|-----|---|--|--------------------------|--|---|
| 1   | Maldonado, T. (2019). <i>Diseño de un instructivo de cata y maridaje de vinos para los restaurantes de primera categoría de la ciudad de Otavalo</i> . Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra. <a href="https://dspace.pucesi.edu.ec/handle/11010/426">https://dspace.pucesi.edu.ec/handle/11010/426</a>   | Diseñar un instructivo de cata y maridaje de vinos dirigido a los restaurantes de primera categoría en la ciudad de Otavalo, fomentando su cultura, para ser una herramienta competitiva, establecer estrategias comerciales, e innovar la oferta gastronómica de un establecimiento de alimentos y bebidas. (Maldonado, 2019) | Cata y maridaje de vinos | Encuesta<br>Entrevista<br>Observación directa<br>Investigación bibliográfica | "[...] un instructivo es aquel documento didáctico, cuya finalidad principal es instruir y enseñar algo sobre determinado tema ya que proporcionan información clara para su uso, así entonces los manuales son instrumentos auxiliares para las organizaciones o usuarios" (Maldonado, 2019, p. 80). |
| 2   | Mujica, F., & Castro, A. (2015). Batallas por el gusto y la calidad vitivinícola. El arte de catar vinos y aguardientes entre las rutas comercial-vinícolas-aguardenteras del Cono Sur de América (1585-1814). En <i>Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad</i> (Vol. 2, Número 4). Universidad de Santiago de Chile. <a href="http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469546445004">http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469546445004</a> | "Examinar el surgimiento de un grupo especializado de personas con capacidad de apreciar las cualidades de vinos y aguardientes, durante los siglos XVI, XVII y XVIII, en el Cono Sur de América" (Mujica & Castro, 2015).   | Cata de vinos            | Investigación bibliográfica  | "Las batallas por el gusto y la calidad vitivinícola que se libraron en el Cono Sur de América tuvieron dos ópticas diferentes: cronistas coloniales y agentes edilicios administrativos. Ambos enjuiciaron los vinos desde sus perspectivas" (Mujica & Castro, 2015).                                |

|   |  |   |                  |   |  |
|---|--|---|------------------|---|--|
| 3 | RAE-Real Academia Española. (2005).<br><a href="https://www.rae.es/dpd/somiller">https://www.rae.es/dpd/somiller</a>   | [...] velar por que los cambios que experimente la lengua española en su constante adaptación a las necesidades de sus hablantes no quiebren la esencial unidad que mantiene en todo el ámbito hispánico, según establece el artículo primero de sus actuales estatutos. (Real Academia Española [RAE], 2005)                             | Lingüística      | Investigación propia                                  | "Culturización de la lengua española" (Real Academia Española [RAE], 2005)   |
| 4 | Rodríguez, M., & Ramírez, C. (2014).<br><i>Implementación y desarrollo de viñedos en el Ecuador para la producción y exportación de vino a Bogotá-Colombia.</i><br><a href="http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/2596/1/T-UCSG-PRE-ESP-CFI-135.pdf">http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/2596/1/T-UCSG-PRE-ESP-CFI-135.pdf</a> | Determinar la factibilidad económica y financiera de implementar y desarrollar el viñedo CASSA NOVA en la provincia de Santa Elena mediante la producción y exportación de vino ecuatoriano al mercado colombiano, para contribuir con la diversificación de las exportaciones tradicionales del país. (Rodríguez y Ramírez, 2014, p. 30) | Cultura vinícola | Encuesta<br>Entrevista<br>Investigación bibliográfica | "[...] maximizar recursos, además se toma en consideración las características de la cepa cabernet Sauvignon para que esta tenga un óptimo crecimiento, es importante recordar que la calidad de un vino depende de la calidad de la uva" (Rodríguez y Ramírez, 2014, p. 100). |
| 5 | Universidad Juan Agustín Maza. (2020).<br><a href="http://www.umaza.edu.ar/somellier">http://www.umaza.edu.ar/somellier</a>  | "Cumplir con integridad la tarea de formar profesionales éticos, comprometidos con el bien común, con aptitudes para  | Educación        | Focus group<br>Investigación propia                   | "Es pionera en Sudamérica en la educación de generaciones de enólogos, cuyos vinos se destacan en los mercados internacionales. Es reconocida  |

|   |   |  |           |                                     |  |
|---|---|--|-----------|-------------------------------------|--|
|   |   | la investigación y el proceso creativo, capaces de mejorar la calidad de vida y de favorecer el desarrollo social" (Universidad Juan Agustín Maza, 2020).                                      |           |                                     | por su prestigio a nivel nacional e internacional" (Universidad Juan Agustín Maza, 2020)   |
| 6 | Universidad San Francisco de Quito. (2020). <a href="http://www.usfq.edu.ec/programas_academicos/colegios/chat/certificaciones/Paginas/certificacion_sommellerie.aspx">http://www.usfq.edu.ec/programas_academicos/colegios/chat/certificaciones/Paginas/certificacion_sommellerie.aspx</a> | "Formar líderes que tengan el sentido del servicio y la hospitalidad y se preocupen por el bienestar de la sociedad de una manera ambiciosa" (Universidad San Francisco de Quito [USFQ], 2020) | Educación | Focus group<br>Investigación propia | "Alumnos y una planta docente que ha logrado triunfar en el plano internacional no solamente siendo reconocidos con premios y títulos o negocios y emprendimientos exitosos, sino también como generadores de cambio y líderes de opinión" (Universidad San Francisco de Quito [USFQ], 2020) |

Figura 2: Matriz del Estado del Arte

Fuente: propia de autor

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1. Objetivo general**

- Desarrollar una propuesta de diseño para la certificación sommelier por medio de una planificación académica en la Escuela de GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Sede Ibarra con el fin de diversificar la oferta académica actual.

### **4.2. Objetivos específicos**

- Realizar el diagnóstico de la certificación sommelier ofrecida en instituciones de prestigio a nivel nacional e internacional y de aspectos generales en cuanto a la capacitación y certificación en el Ecuador para así documentar la información a través del estado del arte.
- Estructurar el borrador de la propuesta académica para la certificación sommelier.
- Validar la propuesta académica para la certificación sommelier de la escuela GESTURH en la PUCE-SI mediante un instrumento compuesto por criterios de evaluación dirigido a docentes académicos

## **5. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN**

¿De qué manera el diseño de una certificación sommelier influye en la diversificación académica actual de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra?

### **5.1. Variable independiente**

La variable independiente encontrada es la certificación sommelier; pues la idea principal de la investigación es la propuesta del diseño de la oferta académica para la PUCE-SI.

3

### **5.2. Variable dependiente**

Asimismo como variable dependiente se ha definido el diseño de la planificación académica.

## 6. METODOLOGÍA Y DELIMITACIÓN ESPACIAL

### 6.1. Metodología

#### 6.1.1. Método

La presente investigación realizada en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra utiliza el método deductivo; el mismo que ayudará a conocer la información valiosa existente del tema principal; cuyas partes luego serán analizadas al detalle. Por otra parte, se usará el método de investigación denominado analítico puesto que, mediante esta metodología se podrá extraer temas de interés relacionados a las distintas ofertas existentes en el resto de instituciones.

#### 6.1.2. Enfoque y tipo de investigación

Este estudio desde un enfoque cuantitativo, cualitativo o también conocido como mixto; adopta tres tipos de investigación:

- a) **Investigación bibliográfica o documental:** mediante la documentación de archivos, propuestas e investigaciones bibliográficas es que podrá desarrollar el tema planteado ya que así se adquiere conocimiento sobre el objeto de estudio además de que se extrae las respectivas conclusiones y recomendaciones; las mismas que estarán presentes en el Estado del Arte.
- b) **Investigación descriptiva:** a través de este tipo de investigación se logrará describir las similitudes y diferencias existentes sobre el objeto de estudio en las distintas instituciones a nivel nacional. Las mismas que posteriormente serán eje principal para la propuesta.
- c) **Investigación exploratoria:** debido a que es una investigación no comprobada o aplicada es que se define como exploratoria porque se está realizando el prototipo de una carrera que no existe en ninguna institución de la zona de Imbabura.

### **6.1.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS**

#### **6.1.3.1. Técnicas**

Las técnicas utilizadas para el desarrollo del presente trabajo son:

- **Encuesta:** un cuestionario de ocho preguntas de tipo semiabiertas dirigidas a estudiantes y docentes del área gastronómica de las siguientes instituciones: Universidad Católica de Ibarra, Universidad Técnica del Norte.
- **Entrevista:** se realizará dos entrevistas en base a diez y once preguntas respectivamente de tipo abiertas; la primera dirigida al director de la escuela de gastronomía de la Universidad de los Hemisferios, también a la fundadora y directora ejecutiva de la Cofradía del Vino en el Ecuador; al director de escuela de GESTURH de la PUCESI y a un profesional de la industria hotelera. Mientras que la segunda será realizada a una experta en el área académica.

#### **6.1.3.2. Instrumentos**

- Cuestionario: 8 preguntas semiabiertas.
- Guía de entrevista: 10 y 11 preguntas abiertas.

### **6.2. DELIMITACIÓN ESPACIAL Y TEMPORAL**

La presente investigación se desarrollará en la ciudad de Ibarra, país Ecuador, como parte de la asignatura Trabajo de Grado de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, previo a la obtención del título de Licenciatura en Gastronomía.

La Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra es una institución de educación superior ubicada en la ciudad de Ibarra de la provincia de Imbabura. Es una de las tantas universidades existentes en la provincia, con gran prestigio y que dentro de sus escuelas

posee a la primera escuela de gastronomía y turismo del Ecuador; la denominada GESTURH o Escuela de Gestión en Empresas Turísticas, Hoteleras y Gastronómicas.

En la provincia de Imbabura hay 4 universidades así como también institutos de formación superior no profesional, es decir, de nivel técnico y tecnológico. Sin embargo, dentro de mencionadas instituciones no existe la oferta de la carrera técnica con formación en sommelier; a pesar de que se emite la materia de enología no hay un curso certificado netamente en la formación de profesionales del vino.

Este estudio se desarrollará durante el periodo académico: Octubre 2020 – Marzo 2021.

## **7. RECURSOS**

### **7.1. Grupo de investigación en el que se desenvuelve el trabajo de titulación**

N/A.

### **7.2. Financiamiento**

La investigación se realiza en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a través de Dirección de Estudiantes por motivo de beca.

### **7.3. Estadías programadas en centros de investigación**

N/A.

#### 7.4. Recursos para operación

| Tipo                 | Recursos   | Descripción     | Monto           |
|----------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Recursos disponibles | Equipo     | Laptop          | -               |
|                      | Equipo     | Celular         | -               |
| Recursos necesarios  | Pasajes    | Para traslados  | \$ 50,00        |
|                      | Fotocopias | Encuestas       | \$ 5,00         |
|                      | Fotocopias | Para borradores | \$ 3,50         |
| <b>Total</b>         |            |                 | <b>\$ 58,50</b> |

*Figura 3:* Presupuesto total

*Fuente:* propia de autor

#### 8. RELEVANCIA

La presente investigación no contribuye económicamente a los beneficiarios pues es una propuesta que netamente ayuda al crecimiento intelectual de los mismos además de la competitividad y prestigio de la institución en la que se lleva a cabo.

#### 9. PLANIFICACIÓN TEMPORAL

A continuación se detalla gráficamente el tiempo previsto para el desarrollo de actividades del trabajo de titulación, de acuerdo al Art. 21 del Reglamento de Régimen Académico codificado al 22 de marzo 2017.

### 9.1. Cronograma de actividades

| ACTIVIDAD                           | M<br>e<br>s | Octubre<br>2020 |   |   |   | Noviembre<br>2020 |   |   |   | Diciembre<br>2020 |   |   |   | Enero<br>2021 |   |   |   | Febrero<br>2021 |   |   |   | Marzo<br>2021 |   |   |   |   |   |   |
|-------------------------------------|-------------|-----------------|---|---|---|-------------------|---|---|---|-------------------|---|---|---|---------------|---|---|---|-----------------|---|---|---|---------------|---|---|---|---|---|---|
|                                     |             | S<br>e<br>m     |   |   |   |                   |   |   |   |                   |   |   |   |               |   |   |   |                 |   |   |   |               |   |   |   |   |   |   |
|                                     |             | 1               | 2 | 3 | 4 | 1                 | 2 | 3 | 4 | 1                 | 2 | 3 | 4 | 1             | 2 | 3 | 4 | 1               | 2 | 3 | 4 | 1             | 2 | 3 | 4 |   |   |   |
| 1.- Resumen y palabras clave        |             |                 |   |   |   |                   |   |   |   |                   |   |   |   |               |   |   |   |                 |   |   |   |               |   |   |   |   | X | X |
| 2.- Abstract                        |             |                 |   |   |   |                   |   |   |   |                   |   |   |   |               |   |   |   |                 |   |   |   |               |   |   | X | X |   |   |
| 3.- Introducción                    |             |                 |   |   |   |                   |   |   |   |                   |   |   |   |               |   |   |   |                 | X | X |   |               |   |   |   |   |   |   |
| 4.- Estado del arte                 |             | X               | X | X |   |                   |   |   |   |                   |   |   |   |               |   |   |   |                 |   |   |   |               |   |   |   |   |   |   |
| 5.- Materiales y métodos            |             |                 |   | X | X |                   |   |   |   |                   |   |   |   |               |   |   |   |                 |   |   |   |               |   |   |   |   |   |   |
| 5.1 Levantamiento de la información |             |                 |   | X | X | X                 |   |   |   |                   |   |   |   |               |   |   |   |                 |   |   |   |               |   |   |   |   |   |   |
| 5.2 Tabulación de datos             |             |                 |   |   |   |                   |   | X | X |                   |   |   |   |               |   |   |   |                 |   |   |   |               |   |   |   |   |   |   |
| 5.3 Análisis de datos               |             |                 |   |   |   |                   |   |   | X |                   |   |   |   |               |   |   |   |                 |   |   |   |               |   |   |   |   |   |   |
| 6.- Resultados                      |             |                 |   |   |   |                   |   |   |   | X                 | X | X |   |               |   |   |   |                 |   |   |   |               |   |   |   |   |   |   |
| 6.1 Discusión                       |             |                 |   |   |   |                   |   |   |   |                   |   | X | X |               |   |   |   |                 |   |   |   |               |   |   |   |   |   |   |
| 7.- Conclusiones                    |             |                 |   |   |   |                   |   |   |   |                   |   |   |   |               | X |   |   |                 |   |   |   |               |   |   |   |   |   |   |
| 7.1 Recomendaciones                 |             |                 |   |   |   |                   |   |   |   |                   |   |   |   |               |   | X |   |                 |   |   |   |               |   |   |   |   |   |   |
| 8.- Referencias bibliográficas      |             |                 |   |   |   |                   |   |   |   |                   |   |   |   |               |   |   |   |                 | X |   |   |               |   |   |   |   |   |   |

Figura 4: Cronograma de actividades  
Fuente: propia de autor

## 10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Maldonado, T. (2019). *Diseño de un instructivo de cata y maridaje de vinos para los restaurantes de primera categoría de la ciudad de Otavalo*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra. <https://dspace.pucesi.edu.ec/handle/11010/426>
- Mujica, F., & Castro, A. (2015). Batallas por el gusto y la calidad vitivinícola. El arte de catar vinos y aguardientes entre las rutas comercial-vinícolas-aguardenteras del Cono Sur de América (1585-1814). En *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad* (Vol. 2, Número 4). Universidad de Santiago de Chile. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469546445004>
- RAE-Real Academia Española. (2005). <https://www.rae.es/dpd/sumiller>
- Rodríguez, M., & Ramírez, C. (2014). *Implementación y desarrollo de viñedos en el Ecuador para la producción y exportación de vino a Bogotá-Colombia*.

<http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/2596/1/T-UCSG-PRE-ESP-CFI-135.pdf>  
*Universidad Juan Agustín Maza.* (2020). <http://www.umaza.edu.ar/sommelier>

*Universidad San Francisco de Quito.* (2020).  
[http://www.usfq.edu.ec/programas\\_academicos/colegios/chat/certificaciones/Paginas/certificacion\\_sommellerie.aspx](http://www.usfq.edu.ec/programas_academicos/colegios/chat/certificaciones/Paginas/certificacion_sommellerie.aspx)

## **11. CERTIFICACIÓN ANTIPLAGIO**

**12. ANEXOS**

**13. FIRMAS**

Presentado por:



Christopher Israel Flores Maldonado

**Nombre y apellido**

**C.C:** 1005374507

**Fecha:** 18-08-2020

## Anexo 2 Encuesta dirigida a estudiantes y docentes

Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA**  
**PUCE-SI**  
**ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS HOTELERAS Y**  
**GASTRONÓMICAS**  
**“GESTURH”**

**ENCUESTA SOBRE EL CONOCIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN**  
**SOMMELIER**

Esta encuesta es realizada por un estudiante del noveno nivel de la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra para el posterior desarrollo en el informe final de titulación. Las respuestas que se den en este cuestionario serán usadas netamente con fines académicos.

**Objetivo:** Diagnosticar el conocimiento existente en estudiantes y docentes con respecto al tema laboral de un sommelier.

**Instrucciones:** Lea detenidamente las preguntas y marque con una **X** la respuesta que considere.

### **DATOS GENERALES**

1. Profesión/ocupación:.....
2. Lugar de residencia:.....
3. Género:.....
4. Edad:.....
5. Ingresos económicos: 0 - 300 – 500 - otros

Por consiguiente, para el desarrollo exitoso de la encuesta y a manera de generar conocimiento se pone a disposición el significado del término sommelier cuya definición por la RAE es “persona encargada de los vinos y licores en un restaurante de lujo” (Real Academia Española, 2005).

6. ¿Conoce el significado del término **sommelier**?
  - SI
  - NO
7. ¿Conoce cuáles son las competencias profesionales con las que debe contar un sommelier?
  - SI
  - NO

.....
8. En base a la pregunta anterior, de ser afirmativa su respuesta indique al menos una competencia.
9. ¿Conoce sobre algún profesional certificado experto en vinos (sommelier) en la provincia de Imbabura?
  - SI
  - NO
10. En base a la pregunta anterior, de ser afirmativa su respuesta indique el nombre del experto que conoce.
11. ¿Tiene conocimiento sobre la existencia de una oferta académica destinada para la certificación sommelier en el Ecuador?
  - SI
  - NO
12. En base a la pregunta anterior, de ser afirmativa su respuesta indique el nombre de la institución que conoce.
13. ¿Considera apto que la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI oferte una certificación para la formación de competencias laborales en el área de vinos?
  - SI
  - NO

14. ¿Usted optaría por adquirir la oferta académica para la formación en sommelier si en el caso la PUCE-SI la propusiera?

- SI
- NO

15. En base a la pregunta anterior, explique brevemente la razón de su respuesta

16. Dentro de la oferta académica para la certificación sommelier. ¿Qué temática considera las más importante para que deba ser incluida como módulo de estudio?

- Delicatessen
- Caficultura
- Periodismo enogastronómico
- Vinos en el Ecuador
- Todas las anteriores
- Ninguna de las anteriores

17. Si no se han abordado suficientes temáticas sobre la formación para la certificación sommelier nos gustaría conocer su aporte personal.

.....  
.....

***Gracias por su colaboración***

### Anexo 3 Guion de la entrevista aplicada a profesionales del área sommelier

Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador



1. ¿Qué opinión tiene sobre la oferta académica que se ofrece para la certificación sommelier?
2. ¿Por qué considera importante que los sommeliers empíricos se certifiquen en este tipo de competencias?
3. Dentro del contenido académico que se maneja en la certificación sommelier ¿qué considera usted relevante para incluir en la propuesta explicada previamente?
4. ¿Qué podría decir usted en su opinión sobre la inclusión de vinos de marcas nacionales e internacionales en las clases que son de carácter práctico?
5. Desde su perspectiva; ¿Cuál cree que deba ser la metodología de enseñanza para el estudio de la certificación sommelier?
6. Sobre la certificación ¿cómo cree que es el impacto dentro del curriculum de un profesional del área gastronómica u hotelera?
7. ¿Qué opinión le merece que los establecimientos gastronómicos posean dentro de su equipo de trabajo a sommeliers, le genera prestigio, es necesario?
8. ¿Qué opina sobre que las universidades apoyen este tipo de ofertas para la formación sommelier?
9. ¿Cuál es la función de la academia, es decir, la universidad que función cumple dentro de esta alianza para la oferta de la certificación sommelier?
10. ¿Qué observación o sugerencia podría darnos para que la elaboración de la propuesta sea exitosa?

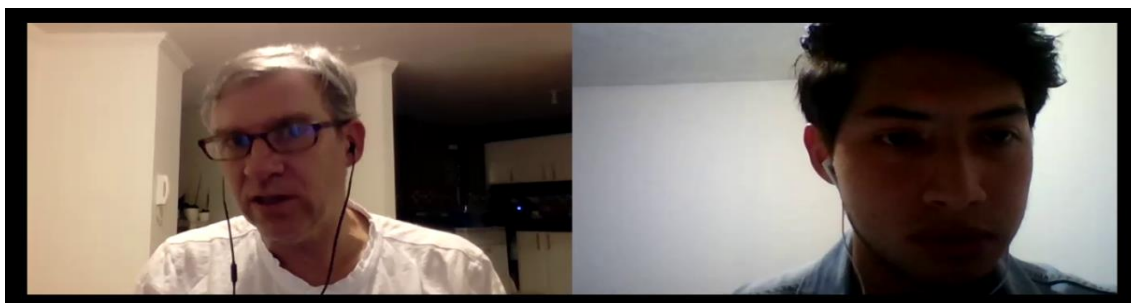
## Anexo 4 Guion de la entrevista aplicada a profesional del área académica y currículo

Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador



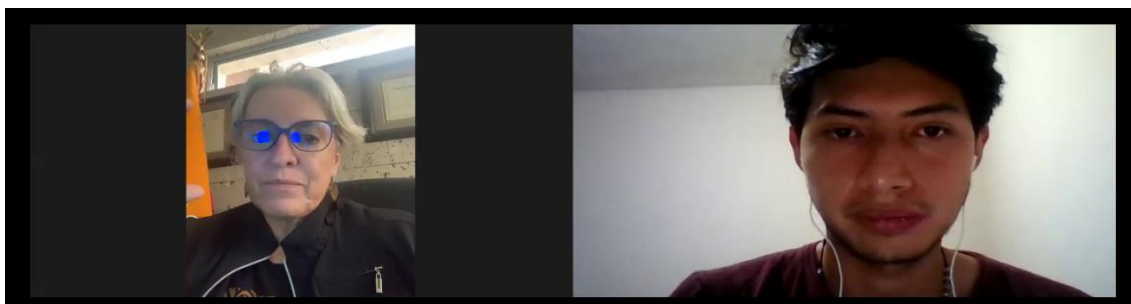
1. Desde su experiencia ¿cómo podría definir a la certificación?
2. ¿Qué función cumplen los entes reguladores de la educación tales como el CAACES, SETEC y SENESCYT en el manejo de las certificaciones?
3. ¿Conoce usted cual es el formato para la creación de una malla curricular?
4. ¿Cuáles son los parámetros que se siguen para crear una malla curricular?
5. Dentro de la malla curricular ¿se contempla la metodología de enseñanza?
6. Desde su experiencia nos podría mencionar ¿cuál es el proceso para la aprobación de una malla curricular o un plan de estudios?
7. ¿Bajo qué criterios se realizan las propuestas de oferta académica a crear?
8. ¿Cuáles son los filtros por los que pasa una malla curricular hasta que esta sea aprobada por el ente competente?
9. En base a su experiencia nos podría decir ¿qué lapso de tiempo tiene una malla curricular para que esté en vigencia y posteriormente sea renovada?
10. Desde su perspectiva, ¿cuáles son las competencias que debe poseer la o las personas encargadas de crear los planes de estudio, malla curricular?
11. ¿Qué observación o sugerencia podría darnos para que la elaboración de la propuesta sea exitosa?

**Anexo 5 Entrevista aplicada al Director de Escuela de la Universidad de los Hemisferios**



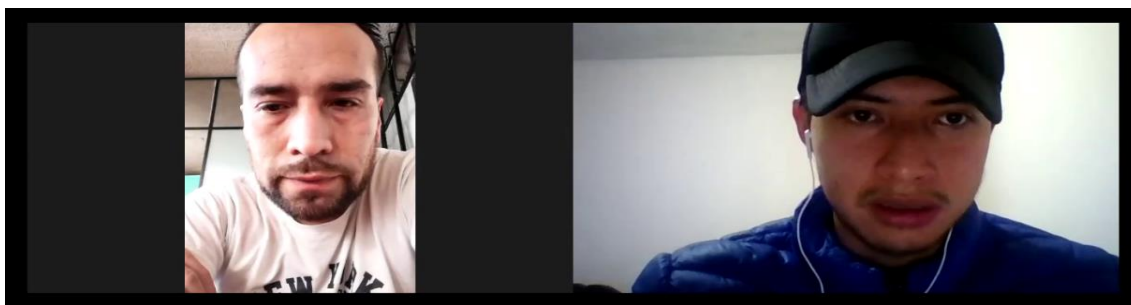
*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

**Anexo 6 Entrevista aplicada a la Directora Ejecutiva de la Cofradía del Vino**



*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

**Anexo 7 Entrevista aplicada a profesional del área de alimentos y bebidas**



*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

## **Anexo 8 Entrevista aplicada a experta académica**



*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

## **Anexo 9 Oficio dirigido a docentes para la validación de la propuesta**

**Ibarra, 23 de abril de 2021**

Presente.-

De mi consideración:

Reciba un cordial y respetuoso saludo.

Mi nombre es Crhistopher Israel Flores Maldonado egresado de la carrera de Gastronomía en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH dentro del período académico Septiembre 2020 – Enero 2021. Me encuentro desarrollando mi trabajo de titulación denominado “PROPUESTA DE DISEÑO PARA LA CERTIFICACIÓN SOMMELIER EN LA ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS GESTURH DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA PUCE-SI”; por lo que, con ayuda de mi asesor el Mgs. Juan Carlos Andrade he diseñado la propuesta de carácter académica en la que se basa mi investigación.

En este sentido y una vez culminada la fase de investigación, se hace necesaria la validación del borrador de la propuesta académica para la certificación sommelier en la escuela de GESTURH de la PUCE-SI, para dar a conocer los logros alcanzados en la misma; y por otro lado constituye un requisito para la exposición y defensa de mi trabajo de titulación.

Con este antecedente me permito solicitar muy comedidamente su colaboración para la validación de la propuesta en la que usted lee y analiza la información para luego completar la ficha de validación. Por lo tanto, adjunto la propuesta académica en formato PDF, la ficha de validación en formato WORD y un video explicativo sobre los aspectos generales de mi trabajo a modo de feedback.

Por la atención que se digne a dar a la presente, anticipo mis agradecimientos.

Atentamente:



Crhistopher Israel Flores Maldonado

**Egdo. Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH)**

## Anexo 10 Ficha de validación

### FICHA DE VALIDACIÓN

#### Datos informativos

**Tema:** Propuesta de diseño para la certificación sommelier en la escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI

**Autor:** Flores Maldonado Crhistopher Israel

**Línea de investigación:** 15 Administración eficiente y eficaz de las organizaciones para la competitividad sostenible local y global

**Sublínea:** Administración y Gestión de Empresas

**Escuela:** Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH

**Fecha:** 22 de abril de 2021

**Evaluador:**

#### INSTRUCCIONES

- Complete todo el documento en letra tipo Arial tamaño 10.
- Ponga su nombre completo en el ítem **Evaluador**.
- Lea con atención los enunciados y escoja la opción que considere marcando con una **X** en el lugar seleccionado.
- Al final del documento ubique su firma digital y envíe en formato WORD Y PDF al correo [ciflores@pucesi.edu.ec](mailto:ciflores@pucesi.edu.ec)

#### ASPECTOS GENERALES A VALIDAR:

##### 1. TEMÁTICA:

|   | SI | NO | EN PARTE |
|---|----|----|----------|
| a) La temática es innovadora  |    |    |          |
| b) La temática está enfocada en diversificar la oferta académica existente en la PUCESI |    |    |          |
| c) La propuesta es de interés para la institución patrocinadora (PUCESI)                |    |    |          |

Recomendaciones de mejora a la propuesta:

---

---

---

## 2. VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA:

|   | SI | NO | EN PARTE |
|---|----|----|----------|
| <b>a) Pertinencia:</b> Considera pertinente la propuesta de diseño para la certificación sommelier en la escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI                                  |    |    |          |
| <b>b) Currículo:</b> Considera que la malla curricular es apropiada para la propuesta de diseño para la certificación sommelier   |    |    |          |
| <b>c) Academia:</b> Considera apropiados los criterios de perfil docente, dedicación y afinidad en formación académica para la selección de perfiles de formadores del área   |    |    |          |
| <b>d) Ambiente institucional:</b> Considera apropiado el fondo bibliográfico propuesto; además de indicar los laboratorios e implementos con los que se dispone para la certificación así como los sets de instrumentos necesarios para el estudio de bebidas                 |    |    |          |
| <b>e) Estudiantes:</b> Considera apropiado que la Unidad de Bienestar Estudiantil de la PUCESI sea parte de esta propuesta en la que se encargue de garantizar una educación de calidad, respeto de los derechos del estudiante y acceso a los distintos servicios existentes |    |    |          |
| <b>f) Salidas y prácticas:</b> Considera apropiado los lugares escogidos para las salidas de campo y establecimientos seleccionados para el desarrollo de prácticas preprofesionales  |    |    |          |

Recomendaciones de mejora a la propuesta:

---

---

---

### 3. IMPACTO DE LA PROPUESTA

|  | SI | NO | EN PARTE |
|--|----|----|----------|
| a) Considera que la aplicación de la propuesta generaría mayor competitividad en la población interesada (estudiantes, docentes, empresarios, profesionales) |    |    |          |
| b) Considera importante que se proponga las certificaciones con la finalidad de diversificar la oferta académica actual de la PUCESI                         |    |    |          |
| c) Considera que la propuesta sería atractiva para estudiantes, docentes y personas que deseen capacitarse en el área gastronómica, turística y hotelera     |    |    |          |

Recomendaciones de mejora a la propuesta:

---

---

---

### 4. CRITERIOS DE MEJORA PARA LA PROPUESTA

\*Por favor se solicita muy comedidamente dar a conocer criterios de mejora para la propuesta expuesta.

---

---

---

---

---

**Muchas gracias por llenar la ficha de validación, su colaboración es muy importante para el desarrollo del trabajo de titulación; cabe recalcar que todo lo expresado en este documento será usado netamente con fines académicos.**

---

**FIRMA**

## Anexo 11 Video explicativo enviado para la validación

# Contextualización del problema



**Problemática**

- No hay en la ciudad, provincia.
- Las universidades no emiten esta certificación.
- Los establecimientos carecen de profesionales.



The slide features a dark blue header with the title 'Contextualización del problema'. On the right side, there is a small video inset showing a man's face. The main content area is white and contains a purple box with the heading 'Problemática' and three bullet points. To the right of the text are four images: a blue geometric logo, the circular logo of the Universidad Técnica del Norte (UN) with the text 'UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE' and 'BARBA - ECUADOR', a photograph of a modern building interior, and a photograph of three students sitting at a desk in a classroom.

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

## Anexo 12 Portada oferta académica



 Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador | Sede  
Ibarra

**Certificación en  
competencias sommelier**

Duración 1 año

Modalidad  
Semipresencial

 Puce.sede.ibarra

 puceseideibarra

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

## MALLA CURRICULAR

---

### MÓDULO 1: PRINCIPIOS DE LA ENOLOGÍA

Introducción a la Enología  
La Franja del Vino  
Atlas del Vino  
Mixología Básica  
Servicio de Vinos y Bebidas I

### MÓDULO 2: FUNDAMENTOS SOMMELIER

Marketing Gastronómico  
Cacaocultura y Caficultura  
Gestión de Cavas  
Servicio de Vinos y Bebidas II

### MÓDULO 3: FUNDAMENTOS DE SERVICIO

La Gastronomía en el Ecuador  
Análisis Sensorial del Vino  
TICs en la Gestión de Cavas  
Técnicas de Servicio y Atención al Cliente

### MÓDULO 4: ADMINISTRACIÓN DE A&B

Diseño de Herramientas para la promoción de vinos y licores  
Cata Profesional I  
Gestión de Reuniones y Eventos  
Gestión del Área de Bebidas en Establecimientos Gastronómicos,  
Hoteleros y Turísticos

### MÓDULO 5: ÁREA DELICATESSEN

Emprendimiento en el Área de Alimentos y Bebidas  
Cata Profesional II  
Maridaje en los Alimentos  
Liderazgo Situacional

*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

## Anexo 14 Página N°3 de la oferta académica

### REQUISITOS

---

Título de Nivel Secundario o Superior

### MATERIALES INCLUIDOS

---

Set de Implementos para el Servicio de Vino

Set de Implementos para el estudio de Mixología

Uniforme para clases

Uniforme para eventos

### SALIDAS DE CAMPO

---

Dos salidas a nivel nacional en el que se visitarán tres de los viñedos más representativos del Ecuador

Una salida a nivel internacional en el que se visitará uno de los países representativos del vino en Latinoamérica

### CON EL AVAL DE:



*Nota.* Elaborado por Crhistopher Flores

## Anexo 15 Validación

### FICHA DE VALIDACIÓN

#### Datos Informativos

**Tema:** Propuesta de diseño para la certificación sommeller en la escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI

**Autor:** Flores Maldonado Christopher Israel

**Línea de Investigación:** 15 Administración eficiente y eficaz de las organizaciones para la competitividad sostenible local y global

**Sublínea:** Administración y Gestión de Empresas

**Escuela:** Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH

**Fecha:** 22 de abril de 2021

**Evaluador:**

#### INSTRUCCIONES

- Complete todo el documento en letra tipo Arial tamaño 10.
- Ponga su nombre completo en el ítem Evaluador.
- Lea con atención los enunciados y escoja la opción que considere marcando con una X en el lugar seleccionado.
- Al final del documento ubique su firma digital y envíe en formato WORD Y PDF al correo [cflores@pucesi.edu.ec](mailto:cflores@pucesi.edu.ec)

#### ASPECTOS GENERALES A VALIDAR:

##### 1. TEMÁTICA:

|   | SI | NO | EN PARTE |
|---|----|----|----------|
| a) La temática es innovadora  | X  |    |          |
| b) La temática está enfocada en diversificar la oferta académica existente en la PUCESI | X  |    |          |
| c) La propuesta es de interés para la institución patrocinadora (PUCESI)                | X  |    |          |

Recomendaciones de mejora a la propuesta:

*Revisar pertinencia de vincular área del turismo en los argumentos de la propuesta.*

##### 2. VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA:

|  | SI | NO | EN PARTE |
|--|----|----|----------|
| a) <b>Pertinencia:</b> Considera pertinente la propuesta de diseño para la certificación sommeller en la escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra PUCE-SI | X  |    |          |
| b) <b>Curriculo:</b> Considera que la malla curricular es apropiada para la propuesta de diseño para la certificación sommeller  |    |    | X        |
| c) <b>Academia:</b> Considera apropiados los criterios de perfil docente, dedicación y afinidad en formación académica para la selección de perfiles de formadores del área  | X  |    |          |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| d) Ambiente Institucional: Considera apropiado el fondo bibliográfico propuesto; además de indicar los laboratorios e implementos con los que se dispone para la certificación así como los sets de instrumentos necesarios para el estudio de bebidas                 | x |  |   |
| e) Estudiantes: Considera apropiado que la Unidad de Bienestar Estudiantil de la PUCESI sea parte de esta propuesta en la que se encargue de garantizar una educación de calidad, respeto de los derechos del estudiante y acceso a los distintos servicios existentes |   |  | x |
| f) Salidas y prácticas: Considera apropiado los lugares escogidos para las salidas de campo y establecimientos seleccionados para el desarrollo de prácticas preprofesionales  |   |  | x |

Recomendaciones de mejora a la propuesta: *Revisar Informe al final.*

### 3. IMPACTO DE LA PROPUESTA

|  | SI | NO | EN PARTE |
|--|----|----|----------|
| a) Considera que la aplicación de la propuesta generaría mayor competitividad en la población interesada (estudiantes, docentes, empresarios, profesionales) | x  |    |          |
| b) Considera importante que se proponga las certificaciones con la finalidad de diversificar la oferta académica actual de la PUCESI                         | x  |    |          |
| c) Considera que la propuesta sería atractiva para estudiantes, docentes y personas que deseen capacitarse en el área gastronómica, turística y hotelera     |    |    | x        |

Recomendaciones de mejora a la propuesta: *Revisar Informe al final.*

### 4. CRITERIOS DE MEJORA PARA LA PROPUESTA

\*Por favor se solicita muy comedidamente dar a conocer criterios de mejora para la propuesta expuesta.

- Analizar si la certificación está únicamente vinculada a lo correspondiente a educación continua como lo dicen el Reglamento de Régimen Académico o a su vez la universidad podría convertirse en un ente de certificación de acuerdo a la SETEC para la certificación de cualificaciones y competencias laborales.
- De manejarse como educación continua, realizar acercamiento con la USE, si es que procede.
- Si el tiempo propuesto es de un año, esto es equivalente al tiempo de un título de nivel universitario como técnico; es posible hacerlo en menos tiempos ya que el objetivo es certificar en elementos puntuales para así generar competitividad.
- ¿Cuál sería el aporte de las instituciones que se mencionan, quizá aportar con el cuerpo docente porque se entiende que el aval académico lo da la PUCESI?
- Establecer coherencia entre los criterios explicados en el video, los puntos registrados en la propuesta y los elementos que constan en la ficha de evaluación. En esa línea revisar nomenclatura.
- El fondo bibliográfico es parte del punto infraestructura o ambiente institucional.
- He incorporado alguna revisión de texto en el documento.
- Creo que la estructura de la propuesta le hace falta organización curricular, si bien esta registra información al respecto, se sugiere organizarla de mejor manera. En los títulos resalto el término que sugiero dentro de todas las opciones registradas. Como base se dejan estos datos a modo de referencia, es libre de tomarlo o adaptarlo a su investigación:

- Título/nombre
  - Presentación
  - Objetivo general y específicos
  - Descripción
  - Proyecto de Certificación en Competencias Sommelier
1. Datos generales del proyecto de certificación
    - Además de ya registrados en el punto 7.1, incluir:
      - No. de horas
      - Horario/jornadas (tentativas)
      - Documento a obtener (título)
      - Requisitos de ingreso (ampliar)
      - Perfil de ingreso
      - Competencia a desarrollar o Perfil profesional
      - Acreditaciones
      - Inversión
  2. Plan de estudios / Malla curricular
    - Nombrar a cada módulo, así: Módulo I Principios de la Enología
    - Quizá queda pendiente nombrar las temáticas generales de las materias o a su vez el objetivo de aprendizaje de cada módulo sería el ya registrado; se podría avizora las horas.
    - ¿Cómo se vincula las prácticas en el plan de estudios?
  3. Perfiles de instructores/ Docencia /Academia/ Cuerpo docente
  4. Ambiente institucional
    - Aquí incluir lo referente a fondo bibliográfico, materiales, laboratorios, etc.
  5. Prácticas preprofesionales
    - Salidas nacionales
    - Salidas internacionales
    - Revisar pertinencia de adelantar itinerarios ya que es muy relativo.
  6. Bienestar estudiantil /estudiantes
    - No veo pertinente incluirla porque de ser así, correspondería vincular todos los elementos de otras Direcciones.
    - Se sugiere incluir un elemento de normativa prospectiva para lo correspondiente a las certificaciones que a la fecha la universidad no dispone.
  7. Información financiera

Muchas gracias por llenar la ficha de validación, su colaboración es muy importante para el desarrollo del trabajo de titulación; cabe recalcar que todo lo expresado en este documento será usado netamente con fines académicos.

AMPARO DEL  
CARMEN  
REASCOS  
TRUJILLO

Firmado digitalmente  
por AMPARO DEL  
CARMEN REASCOS  
TRUJILLO  
Fecha: 2021.05.02  
00:15:54 -05'00'

Amparo Reascos Trujillo, Mgs.  
DOCENTE GRADO POSGRADO PUCESI