



San Marcos

UNIVERSIDAD SAN MARCOS
LICENCIATURA EN DOCENCIA

**PROYECTO (TESIS) PARA OPTAR POR EL GRADO DE
LICENCIATURA**

TEMA

**ESTUDIO SOBRE LA VIABILIDAD DEL DISEÑO DE UNA
OFERTA CURRICULAR EN EL ÁREA DE MIXOLOGÍA EN EL
INSTITUTO NACIONAL DE APRENDIZAJE (INA), PARA CONOCER EL
INTERÉS RESPECTO A LA FORMACIÓN EN ESTA ÁREA, DE
SEPTIEMBRE 2022 A ABRIL, 2023**

ELABORADO POR

STEFHANIE MILLER SEGURA

110260471



ABRIL, 2023

**#1 EN EDUCACIÓN
VIRTUAL**



**APRENDIZAJE
AUMENTADO**

Dedicatorias

Dedico este trabajo a mi familia, en quien sé que puedo confiar y apoyarme en las buenas
y en las malas.

Y también lo dedico a “La llave del progreso”, con la que he abierto muchísimas puertas
en mi vida.

Agradecimientos

A Dios, porque sin Él, nada somos.

A Shey, porque me apoyó en los momentos más difíciles de este proyecto.

Andy

Cristian

Erick

Evelyn

Fercho

Fernando G.

Fernando M.

Hairo

Jonathan

Luis

Piña

y Noilyn

... a ustedes, muchísimas gracias por compartir conmigo sus experiencias y lo mucho que conocen.

Reflexiones

“... es necesario potenciar el valor de la gastronomía como parte y motivación principal del hecho turístico, que no solo representa instalaciones y servicios complementarios del viaje, sino que además genera por sí misma desplazamientos de turistas y visitantes que desean vivir experiencias basadas en la gastronomía...”

Antonio Montecinos Torres

Turismo Gastronómico Sostenible

Página 19, 2016

Tabla de contenidos

Dedicatorias.....	ii
Agradecimientos	iii
Reflexiones.....	iv
Capítulo I. Introducción	2
1.1 Planteamiento del Problema.....	4
1.2 Objetivos	9
1.2.1 Objetivo General	9
1.2.2 Objetivos Específicos.....	9
1.3 Justificación.....	9
1.4 Antecedentes Internacionales.....	13
1.5 Antecedentes Nacionales.....	14
1.6 Proyecciones.....	16
1.7 Alcances	16
1.8 Limitaciones	16
Capítulo II. Marco teórico.....	18
2.1 Instituto Nacional de Aprendizaje.....	18
2.2 Formación profesional.....	19
2.3 Diseño curricular	21
2.4 Programas de formación.....	23
2.5 Oferta curricular	24
2.6 Mixología	24
2.7 Programas de formación y oferta curricular sobre Mixología	25
Capítulo III. Marco Metodológico	28
3.1 Marco Metodológico	28

3.2	Tipo de enfoque.....	28
3.3	Diseño.....	29
3.4	Participantes del estudio.....	30
3.5	Criterios de inclusión	30
3.6	Criterios de exclusión.....	31
3.7	Unidades de estudio	32
3.8	Técnicas de Investigación	32
3.9	Procedimiento de recolección y análisis de datos	33
3.10	Fases de recolección de datos	34
3.11	Método de Análisis de datos.....	35
Capítulo IV. Análisis de Resultados		38
4.1	Caracterización de programas y módulos vigentes de acuerdo con docentes y encargados del diseño de los módulos y programas del Núcleo de Turismo del INA.	38
4.2	Contenidos de programas y módulos para formar bartenders en el INA.....	42
4.3	Requerimientos actuales para el puesto de bartender	44
4.4	Importancia de la formación y capacitación para el puesto de bartender	46
4.5	Cambios a nivel internacional para la figura profesional de bartender.....	48
4.6	Áreas de oportunidad para actualización	51
4.7	Percepción sobre Mixología.....	57
4.8	Relación de la mixología y las labores de la figura profesional de bartender.....	60
4.9	Impacto de una capacitación en mixología para bartenders.....	64
Capítulo V. Propuesta Educativa		68
5.1	Justificación.....	68
5.2	Objetivo General	69
5.2.1	Objetivos Específicos	69

5.3	Mixología y términos asociados.....	69
5.3.1	Mixología	69
5.3.2	Mixólogo(a).....	70
5.3.3	Bartender mixólogo(a)	70
5.4	Mixología: Unidades de aprendizaje.....	70
5.4.1	Procesos introductorios a la Mixología.....	70
5.4.2	Equipamiento y procesos de vanguardia aplicados a la Mixología.....	71
5.4.3	Técnicas disruptivas en la Mixología.....	72
5.4.4	Diseño de experiencias con Mixología	72
5.5	Propuesta curricular en Mixología	73
5.5.1	Módulo 1	74
5.5.2	Módulo 2	75
5.5.3	Módulo 3	76
5.5.4	Módulo 4	77
5.6	Conclusión de propuesta	78
Capítulo VI. Conclusiones y Recomendaciones		80
6.1	Conclusión 1.....	81
6.2	Recomendación 1	81
6.3	Conclusión 2.....	81
6.4	Recomendación 2	82
6.5	Conclusión 3.....	82
6.6	Recomendación 3	82
6.7	Conclusión 4.....	83
6.8	Recomendación 4	83
6.9	Conclusión 5.....	83

6.10	Recomendación 5	84
6.11	Conclusión 6	84
6.12	Recomendación 6	84
6.13	Conclusión 7	84
6.14	Recomendación 7	85
6.15	Conclusión 8	85
6.16	Recomendación 8	85
6.17	Conclusión 9	85
6.18	Recomendación 9	86
6.19	Conclusión 10	86
6.20	Recomendación 10	86
6.21	Conclusión 11	86
6.22	Recomendación 11	87
6.23	Conclusión 12	87
6.24	Recomendación 12	87
	Referencias Bibliográficas	89
	Anexos	96
	Anexo 1. Guía de entrevista dirigida a personas encargadas de la revisión o supervisión del diseño de los programas y módulos, y a personas docentes que trabajan en labores de diseño de programas y módulos en el Núcleo de Turismo del INA.	96
	Anexo 2. Guía de entrevista dirigida a personal del INA, docentes del área de servicio de alimentos y bebidas del INA (encargados de la formación de bartenders).....	98
	Anexo 3. Guía de entrevista dirigida a personal que labora como bartenders y/o expertos en servicio de alimentos y bebidas del área de restaurante y/o bar, tanto de hoteles de tipo 4 y 5 estrellas como de bares y restaurantes de tipo “fine dining” o “casual dining” que cuenten con menú a la carta y menú de coctelería moderna, contemporánea o coctelería elaborada con técnicas de mixología.....	100

Anexo 4. Guía de entrevista dirigida personas que laboren en puestos administrativos como gerencia, asistencia de gerencia, capitán de bares o restaurante, maitre d´hotel en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas del área de restaurante y/o bar. 102

CAPÍTULO I

Capítulo I. Introducción

El presente trabajo final de graduación para optar por el grado de Licenciatura en Docencia de la Universidad San Marcos (USAM), tiene por objetivo general “Analizar la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el área de mixología en el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), para conocer el interés respecto a la formación en esta área, de septiembre 2022 a abril, 2023.

La temática abordada si bien puede parecer muy particular, es de gran relevancia por la importancia que tiene para el país la labor que realiza el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) en la formación y capacitación profesional, por lo que mantener la oferta de servicios vigente según lo que demanda su usuario principal es vital, además, este puede sumar al prestigio institucional de tantos años ofreciendo calidad al sector turístico y gastronómico nacional y, sobre todo, actualidad.

El presente proyecto se dirige a las personas clave y tomadoras de decisiones a nivel institucional, así como a docentes, instructores, tutores, formadores, asesores o capacitadores; al igual que a bartenders e incluso cualquier persona interesada en la formación y capacitación en temas de mixología con el fin de que se valore y utilice como recurso de consulta base y guía en la construcción de mayor conocimiento en el área específica y puntual de mixología.

La finalidad de este trabajo es analizar la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el tema de mixología, tomando en cuenta la información proporcionada por las personas clave y que producto de ello, se pueda generar una propuesta curricular con elementos que complementen la formación de los bartenders, al mismo tiempo que podría ser un aporte que genere reflexión en torno a las propuestas educativas a futuro, que beneficien cada vez más a las personas usuarias que trabajan en el sector turístico y gastronómico.

Como capítulo I, del presente proyecto se podrá encontrar la Introducción, donde se plantean el problema de investigación, el objetivo general y los específicos, la justificación, los antecedentes y las proyecciones.

En el capítulo II se presenta el Marco Teórico, donde se realiza una breve reseña histórica del INA, y sus características, misión, visión, valores y otros detalles únicos que permiten su

contextualización. También se abordan una serie de conceptos teóricos relacionados con el contexto educativo como formación profesional, diseño curricular, programas de formación, oferta curricular y mixología.

En el capítulo III del Marco Metodológico se abordan los detalles propios de la metodología de investigación como: tipos de enfoque y diseño, los participantes del estudio, las técnicas de investigación y los procesos relacionados con la recolección, procesamiento y análisis de la información.

El capítulo IV es para el análisis de los resultados, como producto de la aplicación de los instrumentos de recolección de datos.

El capítulo V es sobre la Propuesta Educativa del proyecto, la cual consiste en una oferta de diseño curricular en el tema de mixología para bartenders y en el capítulo VI las conclusiones y recomendaciones producto de este estudio. Posteriormente, las referencias bibliográficas y los anexos al final del documento.

1.1 Planteamiento del Problema

A lo largo de las últimas décadas, se puede decir que a nivel mundial se ha venido presentando un fenómeno que incrementa el deseo y auge por los bares, restaurantes y hoteles que presentan dentro de su oferta gastronómica, una gran gama de bebidas novedosas, destacadas e innovadoras, las cuales han venido protagonizando en la escena gastronómica tanto o más que los mismos manjares.

De acuerdo con el Scoolinary blog (s.f.) “El mundo del cóctel ha vivido un auge importante en los últimos 50 años” (párr. 1). Esto evidencia el fenómeno mencionado antes, donde ciertamente se han tenido altas y bajas, pero sin duda, si se ha generado cierto cambio no solo en el producto que se ofrece en sí mismo, sino, en la visión con respecto a la persona que trabaja en dicho campo; ya que se comienza a apreciar más el nivel de conocimiento de las personas que preparan y sirven tragos en bares, restaurantes u hoteles, hasta el punto de concederles mayor admiración por su nivel de profesionalismo y estudios. Al respecto, en el Scoolinary blog (s. f.) se plantea:

En los 90 y con la entrada en el siglo XXI cobra auge el término “mixólogo” para referirse al bartender que se ha especializado profesionalmente en el “arte y la ciencia de mezclar bebidas”, con un carácter de investigación y aplicación de criterios científicos. (Párr. 8).

Precisamente en la ciencia se basa la denominada “mixología molecular”. Arranca en la década de los 80, impulsada por figuras como el físico-químico francés Hervé This. De forma creativa e imaginativa, con sólida y constante formación, los mixólogos desarrollan nuevas técnicas y proporcionan nuevos sabores, texturas, efectos visuales... en los diferentes combinados; en definitiva, una experiencia estimulante e innovadora para el consumidor. (párr. 8-9).

Todo esto es parte de lo que se puede considerar como evolución de la coctelería a lo largo de las últimas décadas, donde una persona en un puesto de bartender tiene la opción de ir mejorando su nivel de destreza y habilidad, gracias a la aplicación de conocimiento novedoso o poco utilizado en la elaboración de bebidas, lo cual provoca que se mejore la experiencia gastronómica que pueda vivir la clientela.

Muchas de las bebidas destacadas en la mixología hoy día, no son más que el producto de la aplicación de diversas técnicas y productos que, si bien es cierto pudieron haberse encontrado

desde hace mucho tiempo en uso, también estuvieron por largo tiempo en alguna especie baúl del recuerdo; hasta que, gracias a la creatividad e inventiva de muchos bartenders, se pusieron de moda y revolucionaron nuevamente el mundo del servicio de bebidas, volviéndolo atractivo y seductor al punto que, las empresas e instituciones volvieron su mirada hacia aquello que estaba gestándose en sus barras, dando así cabida al resurgir de la mixología. Además, el incorporar conocimiento de científicos en los procesos del bar, da como resultado la diferenciación más sobresaliente en este campo. Complementando esta idea, se cita a Alfaro (2021) quien nos indica lo siguiente

En otras palabras, el mixólogo, a través del estudio y de una serie de técnicas químicas, busca crear e innovar. Mientras que, el bartender tiene mayor importancia en cuanto la preparación de las mezclas, brindar entretenimiento y ser un buen anfitrión (párr. 11).

Dadas las particularidades a nivel mundial, y viviendo en una era donde la globalización y la tecnología acerca de forma casi instantánea continentes, empresas, personas o tendencias, la demanda de bebidas bajo la línea de la mixología en los bares internacionales permeó la escena nacional y ha generado una demanda evidente de dichos servicios en los bares, restaurante y hoteles de Costa Rica; dado tanto por turistas de alta experiencia en viajes a nivel internacional que vienen a nuestro país, como por el mismo público o consumidor nacional amante del buen vivir y el buen comer, que anhela, disfrutar dentro del mismo país, los productos que se ofertan fuera de este, en los mejores lugares o los que se encuentran en tendencia.

Es común en Costa Rica que el turismo sea visto o percibido como un gran motor de la economía y, de acuerdo con los datos del Instituto Costarricense de Turismo (ICT) citados por la Revista Summa (2022) “durante el primer semestre de 2022 el país recibió 1.223.764 turistas, lo que corresponde al 71 % de la visitación registrada en ese mismo semestre de 2019” (Párr. 1), logrando nuevamente protagonizar la escena económica costarricense, con lo cual, se regenera la gran demanda de talento humano competente y capacitado para dar atención a la clientela que visita el país desde diversos destinos.

Así se conoce del auge que ha tenido la industria gastronómica, especialmente bares y restaurantes que, bajo una línea de oferta gourmet, con productos locales, procuran destacar y salir de la normalidad ofreciendo lo mejor en platillos y bebidas con una marcada influencia de las tendencias internacionales que apuntan a lo sostenible, donde incluso para el ICT (2021), es de suma importancia al afirmar que “la sostenibilidad es parte del ADN del país y la gastronomía es

un ingrediente adicional para la atracción del turismo nacional y extranjero y un protagonista clave en nuestro desarrollo” (párr. 2).

Es ahí donde cobra especial importancia el tema de la oferta curricular que ofrece el INA, más específicamente, conocer que tan viable es para la institución diseñar una oferta curricular en el área de mixología.

¿Se ha pensado en crear este tipo de oferta curricular en la institución?, ¿qué aspectos incluirían?, ¿cuál sería el perfil del profesional que se contribuiría a formar?, entre otras; son interrogantes importantes de plantear; ya que las personas que laboran en bares, restaurante y hoteles en los puestos de bartender, se han convertido en protagonistas de toda la revolución que se viene experimentando en las barras del universo gastronómico tanto internacional como nacional.

Respecto a lo que la mixología viene logrando Alfaro (2021), plantea:

La mixología ha revolucionado la historia de la coctelería, ya que se enfoca en la innovación de recetas clásicas, haciendo uso de la creatividad y la experimentación. (Párr. 21).

Se puede decir, entonces, que la labor de un mixólogo va más allá de la mezcla de bebidas, ya que, este experto tiene un entendimiento profundo de la base de la preparación. De esta manera, crea, inventa y presenta sus bebidas. (párr. 21- 22).

Se puede intuir que sería de vital importancia que primero que exista una oferta curricular, que además se encuentre actualizada o vigente según las tendencias actuales, ya que es requerido para el nivel de servicio que demanda la clientela que visita bares, restaurantes y hoteles de primera, con servicio destacado o sobresaliente; es decir, lugares del tipo de 4 y 5 estrellas. Esto es clave, ya que, en este nivel de exigencia, no se debe dejar a la ligera las competencias técnicas o el nivel de cualificación del recurso humano a cargo de la atención a la clientela que demandan dichos servicios. Para Alfaro (2021)

(...) la mixología no es algo que podamos aprender de un momento a otro, ya que para realizarla se requiere de una serie de estudios, los cuales, nos ayudarán a desarrollar diversas habilidades y técnicas que se requieren en el campo laboral. (Párr. 23).

En el tema de oferta curricular en Costa Rica el INA se ha dado a conocer como el principal encargado a lo largo de casi 5 décadas, donde de manera impecable ha sabido mantener el prestigio de la formación y la responsabilidad en muchas áreas o sectores de la economía, en cuanto a proveer del recurso humano formado y capacitado.

A nivel empresarial siempre se ha percibido un alto nivel de confianza en la labor de formación y capacitación del INA y, para el sector turístico y gastronómico, específicamente puestos de trabajo relacionados al servicio de Alimentos y Bebidas (AyB), no es la excepción, ya que el interés por formarse en esta institución se mantiene a lo largo de los años por parte de muchas personas que desean no solo formarse, sino también, capacitarse en ella y así poder dedicarse a trabajar en turismo y gastronomía.

Este planteamiento abre la puerta o da pie para valorar el tema puntual de la oferta de servicios de formación y capacitación profesional y técnica dirigido a personas que laboren como bartenders ya sea en bares, restaurantes u hoteles; ya que es vital que el INA siga siendo la verdadera llave del progreso que ha sido durante décadas, y que continúe siendo una opción válida, vigente y real para las personas que lo requieren, y que desean continuar teniendo la posibilidad de desarrollar su conocimiento a través de los servicios de esta noble institución.

A nivel internacional desde ya hace tiempo, existen ofertas de formación o capacitación en temas de mixología que se ofrecen a la población que trabaja como bartender o desean serlo en diversos tipos de negocios o empresas. Para citar algunas, se puede mencionar a Basque Culinary Center (BCC) en Donosti, País Vasco; la European Bartender School (EBS), con presencia en los 5 continentes con más de 25 escuelas; la Escuela de Coctelería de Madrid (ESCOM); 359 Cocktail Concept (Málaga); Scoolinary (educación online).

La oferta curricular en mixología podría contribuir a eliminar cualquier límite de crecimiento y aprendizaje que se pueda tener en la profesión de bartender, lo cual pudo percibirse en algún punto como una especie de estancamiento general que, con las nuevas tendencias, se presta para el desarrollo personal y profesional de muchas personas. Citando a Sáenz de la Guía Repsol (2021):

No era de extrañar que, tras el auge de la gastronomía, le fuera a la zaga una disciplina prima hermana: la coctelería. En estos últimos tiempos han surgido locales especializados,

menús maridados y, sobre todo, escuelas donde aprender el arte de la mixología no solo de forma profesional, sino también para ofrecer a nuestros invitados o para regalarnos un reconstituyente combinado al volver a casa (párr. 1).

Por lo que, se considera el tema de la formación y capacitación de suma importancia, puesto que el capital humano lo requiere. lo necesita. En este punto de la formación profesional, la Organización Internacional Trabajo (OIT), en su revista Panorama Mundial (2021) indica lo siguiente

Las instituciones de formación profesional deben orientarse a la formación en habilidades y competencias que son requeridas por las ocupaciones y las que continuarán surgiendo. Se requiere la modernización de los programas de formación profesional para que se orienten al desarrollo de habilidades transversales, incluidas las digitales, así como sistemas de formación profesional orientados a incentivar a los jóvenes a que continúen formándose en habilidades relevantes para el mercado de trabajo y que brinden modalidades y herramientas flexibles y diversas para subsanar carencias de la educación, derribar barreras de entrada a las formaciones y responder a la realidad de diversas poblaciones de jóvenes. Los programas de aprendizaje acelerado, con módulos cortos y simples en habilidades básicas de cuidado, digitales y socioemocionales, brindan habilidades a los trabajadores y facilitan su reinserción laboral (p. 172).

Tomando en cuenta todo lo anteriormente planteado, se plantea la siguiente interrogante: ¿Cuál es la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el área de mixología en el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) para conocer el interés respecto a la formación en esta área, en el primer cuatrimestre del 2023?

Se plantea o se concibe como una problemática que puede ser estudiada porque, aunque el INA cuenta con una amplia oferta curricular para el sector turismo, haría falta una oferta curricular especializada para el área de mixología acorde a las necesidades de capacitación técnica existentes en el mercado y que actualmente se aborda por medios privados no formales ni regulados. Al resolver este problema, se pretende concluir con una propuesta de diseño curricular con valor y que aporte opciones actualizadas tanto a la institución como a las personas que a futuro sigan escogiéndola como su “Alma Mater” o centro de enseñanza.

1.2 Objetivos

En este apartado se plantean los objetivos tanto general como específicos del presente proyecto de graduación

1.2.1 Objetivo General

Analizar la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el área de mixología en el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), mediante entrevistas semiestructuras, para conocer el interés respecto a la formación en esta área, de septiembre 2022 a abril, 2023.

1.2.2 Objetivos Específicos

- 1) Describir los programas y módulos vigentes en el INA para formar y capacitar la figura profesional de bartender.
- 2) Caracterizar los contenidos de los programas y módulos que existen actualmente en el INA para formar bartenders.
- 3) Conocer el punto de vista de las personas encargadas de la elaboración de la oferta curricular en el Núcleo de Turismo del INA, respecto al desarrollo de un diseño curricular en el área de mixología.
- 4) Identificar la opinión de los bartenders respecto a las necesidades de capacitación del mercado laboral en la actualidad.
- 5) Formular una propuesta curricular para que se genere capacitación en el tema de mixología y que aporte valor a las competencias de los bartenders.

1.3 Justificación

A nivel internacional, el nivel de exigencia y competitividad que se da en diversos sectores o áreas técnicas es de suma importancia y muy elevado. No basta con que una persona quiera ser parte de una empresa o institución de gran renombre o prestigio, sino que, se debe demostrar que se tiene el “know how” o bagaje de conocimiento apropiado para desempeñarse en diversas áreas

En el tema del servicio a la clientela, conforme pasan los años, nuevos requerimientos experimentan los empresarios conforme cambian las personas, la sociedad, la tecnología o las generaciones, haciendo que el ritmo y el nivel de formación profesional sea cada vez más demandante, y requiriendo también un mayor nivel de competencia, no solo para el ámbito cognoscitivo sino, también para el aptitudinal.

La creación de nuevas ofertas curriculares, así como la actualización de la oferta curricular existente de los programas de formación del INA, es una cuestión importante que debe ser motivo de estudio o análisis por la relevancia de esta para una nación como Costa Rica. De acuerdo con Villanueva (2015):

La Formación Profesional independiente del sistema educativo regular, fue diseñada como un sistema de formación para trabajadores, en un espacio de educación no formal, con un gobierno tripartito (Estado, empresa y trabajadores) y un financiamiento asociado a fondos de tributación pública (p. 11).

La anterior definición se asocia completamente a la función vital del INA, la cual se centra en la formación y capacitación profesional atendiendo y respondiendo a la demanda de recurso humano calificado que requieren los sectores económicos del país.

Para ampliar, se trae a colación el artículo 2º de la ley 3506 (1965) de creación del INA que indica lo siguiente

El Instituto Nacional de Aprendizaje tendrá como finalidad contribuir al desarrollo económico y al mejoramiento de las condiciones de vida del pueblo costarricense, por medio de la formación de aprendices y la capacitación, tanto de los trabajadores al servicio de la industria, la minería, la agricultura, la ganadería, el comercio y los servicios, como de los empleados y funcionarios del Estado y de sus instituciones autónomas y semiautónomas (párr. 2).

Igualmente, y aportando a lo anterior, el mismo INA (s. f.) plantea:

El Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) es una entidad autónoma creada por la ley N° 3506 del 21 de mayo de 1965, reformada por su Ley Orgánica N° 6868 del 6 de mayo de 1983. Su principal tarea es promover y desarrollar la capacitación y formación profesional de las personas en todos los sectores de la producción, para impulsar el desarrollo económico y contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida y de trabajo de la población, mediante

acciones de formación, capacitación, certificación y acreditación para el trabajo productivo, sostenible, equitativo, de alta calidad y competitividad (párr. 1).

El INA siempre ha sido una institución pertinente y muy apetecida por empleadores de todas las áreas, nacionales o extranjeros, que buscan y confían en esta, debido a su vigencia en su oferta curricular, la cual se caracteriza por la búsqueda constante de mejora para solventar las necesidades del mercado laboral.

Partiendo de todo lo anterior, se justifica que se plantee el presente proyecto de investigación, justamente para que la oferta curricular de la institución siga vigente y con la oferta que se le demanda según las particularidades en cada área económica y de esta manera, se continúe ofreciendo a los usuarios la formación o capacitación que requieren, en tiempo y forma.

En el tema turístico y gastronómico, el cual se valen no solo del producto tangible, sino del siempre importante e intangible servicio a la clientela, se evidencia hoy más que nunca, el deseo de mayores niveles de destreza y de habilidades y competencias, puesto que a raíz de diversas situaciones globales que marcan o marcaron tendencia y que, definitivamente generan cambios irreversibles, se exige mucho más a las personas que ocupan los puestos en bares, restaurante y hoteles en cuanto al conocimiento en la preparación y el servicio de bebidas.

A raíz de lo anterior es que a nivel internacional se ofrecen formaciones y capacitaciones en el tema de mixología, que aunque para algunas personas no suene posible o ni siquiera consideren este tipo de formación, es una realidad que los empresarios ya requieren o solicitan en sus anuncios, bartender con conocimientos de mixología o incluso mixólogos, dejando ver la realidad de que actualmente se necesita de un mayor nivel de conocimientos y que a hoy día no basta solamente con seguir la receta de un coctel al pie de la letra y mantener la barra ordenada.

Benalcazar (2018) en su proyecto de investigación indica lo siguiente: “La mixología es generalmente aceptada como un término más refinado y un estudio más profundo del arte de mezclar bebidas” (p. 22), aportando a lo expuesto anteriormente y para el caso de Costa Rica, por ejemplo, el fenómeno de su popularidad ha venido en aumento gracias a las visitas de turistas internacionales con altos estándares en servicio, y exigencias de lo más novedosas y exclusivas que saben que existe a nivel internacional; ya que como destino turístico el país es privilegiado y reconocido, no solo en lo concerniente a destino ecológico, sino también, en cuanto a gastronomía,

área importante donde se encuentra el tema de elaboración de bebidas, coctelería, servicio de bares, entre otros.

Esta situación que no solo favorece el aumento en los números de viajeros hacia el país, sino que también obliga a estar a la altura del tipo de clientela que llega al país, y la que tiene futuros planes de visita.

Guillermo Miranda del ICT, citado por El Financiero (2015): “vemos que la gastronomía permea en todas las actividades turísticas, no estamos siguiendo un modelo gastronómico. Es un agregado a los productos por los que nos identifican mundialmente (playa, aventura, ecoturismo) y vienen a visitarnos. La vemos como un complemento...” (párr. 8).

La clave para lograr compensar la exigencia de la clientela se sustenta en el personal competente, formado y capacitado en el INA, bajo un modelo de enseñanza de competencias técnicas de cara a responder las necesidades del sector y de dichos usuarios, atraídos por un sinnúmero de promesas de experiencias a vivir en Costa Rica, desde el tema natural, hasta el de bienestar, salud y gastronómico.

Es ahí donde la institución líder de la formación profesional no debe quedar atrás y, por el contrario, debe gestar y procurar lo necesario para responder asertivamente a la demanda del talento humano capaz de otorgar el nivel de servicio que espera nuestra clientela. Tampoco se deja de lado al cliente nacional, al cliente residente que, debido a su nivel de conocimiento gastronómico, es asiduo de servicios de alto nivel con personal capaz de satisfacerle en sus múltiples solicitudes y búsqueda de nuevas experiencias. Esto es lo que hace necesario tener una oferta curricular, y que además se adecue a la realidad económica y social más actual.

De nuevo, queda justificada la realización de este proyecto porque la formación y capacitación profesional del INA, debe tomar en cuenta las propuestas de capacitación ajenas, informales, sin sentido curricular, sin balance integral o poco estructuradas, pero que hoy, son la alternativa existente a nivel nacional, obligando a que los usuarios inviertan en ellas puesto que son la única alternativa al ver que la institución no les da las opciones que necesitan.

Con la realización de este proyecto, se espera que el INA pueda obtener una forma de herramienta que le permita valorar su actual oferta curricular y que busque implementar la que le sean adecuadas al contexto y realidad nacional actual; esto con el fin de que la institución pueda

mantener el prestigio y el posicionamiento tanto a nivel de sociedad civil como de empresarios del sector turístico y gastronómico, al igual que también lo podrá hacer en el ámbito internacional.

1.4 Antecedentes Internacionales

Para el presente estudio se realiza un análisis de antecedentes relacionados con el diseño y la oferta curricular como parte fundamental del mismo, ya que dan base y sustento a las actividades investigativas que se pretenden realizar.

Pisciotti (2021) en su trabajo denominado *Estrategia para fortalecer la capacidad de instituciones de formación para vincular las necesidades del mercado laboral a la oferta curricular en Colombia*, plantea el objetivo de retomar los antecedentes pertinentes, para el diseño de una propuesta, que permita fortalecer la capacidad de las instituciones oferentes de educación académica superior y formación profesional colombianas, de identificar las NML e incorporar los resultados de estos ejercicios en el diseño o ajuste de su oferta curricular.

El estudio tiene un enfoque cuantitativo y cualitativo realizado en Colombia, con instrumentos como cuestionarios y entrevistas, análisis documental y ejercicios de identificación de Necesidades del Mercado Laboral (NML) realizados por el Ministerio de Trabajo en colaboración con otros actores, donde su principal conclusión es que si se han realizado esfuerzos para disminuir la brecha entre la oferta y las necesidades del mercado laboral.

Freire, Páez, Núñez, Narváez e Infante. (2018). En su investigación *El diseño curricular, una herramienta para el logro educativo. [Curriculum design, a tool for educational achievement]*, proponen evidenciar la incidencia que tiene la elaboración de un correcto diseño curricular como herramienta estructural en el proceso de enseñanza educativa, en Ecuador. Los autores aplican métodos de encuesta y cuestionario, logrando concluir con que el buen diseño curricular tiene como base una correcta planificación de los contenidos y estrategias metodológicas, así como uso de nuevas tecnologías.

Pérez-Ruiz (2018) presenta el estudio *Práctica docente y currículo: Un marco de análisis constructorista*, realizado en México, el cual tiene por objetivo, reflexionar, desde el enfoque de la construcción social, la relación de la práctica docente con el currículo de educación básica. Con

enfoque constructivista, su principal conclusión es comprender la realidad de los conceptos pedagógicos en los que se ejerce la docencia.

Aranda Barradas, y Salgado Manjarrez (2005), en su estudio llamado “*El diseño curricular y la planeación estratégica*” establecen que el diseño curricular es un proceso que debería llevar a cabo las instituciones o entes de educación superior de forma recurrente para que su oferta educativa esté actualizada y/o ampliada, este estudio se llevó a cabo en México.

1.5 Antecedentes Nacionales

En Costa Rica se han venido realizando estudios al respecto de los temas de formación y capacitación profesional o educación técnica, donde se evidencia una preocupación no solo por querer conocer la calidad del proceso formativo como tal, sino también la pertinencia del currículo que es implementado por los distintos entes encargados de realizar estas labores.

Espeleta y Valverde (2020) en su estudio llamado “*Propuesta curricular para el fortalecimiento de habilidades para la vida en estudiantes de secundaria*” tiene el propósito de proponer herramientas para mejorar habilidades de los estudiantes en las zonas de la costa y las zonas fronterizas costarricenses. Se basa en un enfoque de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre habilidades para la vida y una metodología de investigación acción con docentes de áreas específicas, entrevistas y talleres con estudiantes; concluyendo con una propuesta de tipo colaborativa que habilita a la persona docente a la innovación en su práctica áulica permitiéndole flexibilidad en la adaptación según el contexto.

Toruño (2019) en su investigación titulada “*El currículum en el contexto costarricense: propuesta de definiciones para su conceptualización*” se plantea como propósito principal analizar diversas concepciones del currículo desde distintos enfoques para la delimitación de este en el contexto costarricense, con un enfoque técnico, práctico y crítico a partir de revisión teórica. Como conclusión principal, plantea una variedad de concepciones sobre currículo que se vinculan en diversos ámbitos, permitiendo mayor amplitud según sea el caso en el cual se requiera dentro del contexto costarricense.

Barboza-Núñez (2018) en su estudio denominado “*Currículo y desarrollo turístico en Guanacaste, Costa Rica: Un análisis de los niveles de educación técnico y superior*”, tiene como

propósito el estudio de las orientaciones curriculares de la educación técnica y superior enfocadas en turismo impartidas en colegios técnicos profesionales y universidades públicas en la provincia de Guanacaste, Costa Rica, y las contrasta con los tipos de desarrollo turístico de la región. La población de estudio está en un rango etario entre 16 y 25 años que estudian en colegios técnicos del Ministerio de Educación Pública (MEP) y universidades de la región. Su principal conclusión hace referencia a la importancia de la calidad de la malla curricular en la educación técnica tanto a nivel técnico como superior, además, de la validez o vigencia de esta en pro de ser más propositiva y analítica tomando en cuenta no solo lo que el mercado quiere o necesita, sino lo que la región requiere para lograr mayor desarrollo económico, político y social.

Villanueva (2015) en su trabajo titulado *“Estudio de empleabilidad de los egresados en el año 2015, del Programa de Formación Bartender y Salonero/a Profesional, en las modalidades de formación dual y formación presencial, en la Unidad Regional Chorotega del Instituto Nacional de Aprendizaje”*, realizado en la Unidad Regional Huetar Norte del INA. Su objetivo fue Evaluar la empleabilidad de las personas egresadas en el año 2015 del Programa Bartender y Salonero/a Profesional en las modalidades de formación dual y formación presencial, en la Unidad Regional Chorotega del INA. Se aplicaron instrumentos de análisis cuantitativo y cuestionarios, obteniendo información confiable sobre la relación de la modalidad de entrega de la formación del INA en relación con la empleabilidad.

Mora (2011) con su estudio denominado *“Los contenidos curriculares del plan de estudios: una propuesta para su organización y estructura”* tiene por propósito ofrecer a los diseñadores del curriculum una propuesta para organizar y estructurar los contenidos programáticos en los planes de estudio. Está elaborada con una técnica cualitativa empleada con docentes, estudiantes y profesionales del servicio, concluyendo que la propuesta de contenidos programáticos de un plan de estudios debe ser equilibrada entre sus elementos académicos, personales e instrumentales para que los profesionales tengan las herramientas suficientes para colocarse y desempeñarse laboralmente como profesionales.

1.6 Proyecciones

En este apartado se enumeran los alcances que se visualizan para esta investigación, así como las limitaciones o posibles situaciones que de una u otra manera puedan llegar a ser algún tipo de impedimento en la realización o conclusión de este.

1.7 Alcances

1. La investigación busca analizar la oferta actual del INA en formación para bartenders, ya que de momento este es el servicio que ofrece la institución a las personas interesadas.
2. Se espera reflexionar respecto a la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el área de mixología en el INA tomando en cuenta los puntos de vista de los funcionarios del Núcleo de Turismo de la institución.
3. Tomar en cuenta la visión de los bartenders, quienes se desarrollan dentro del mercado laboral actual relacionado con el estudio y que pueden tener la idea más clara con relación a las necesidades de capacitación que les aqueja.
4. Entrega de una propuesta curricular para en el tema de mixología para que el INA pueda ampliar su oferta y ponerla al alcance de las personas que así lo requieran a nivel nacional, acortando la brecha entre las demandas de personal con este tipo de capacidades y la oferta institucional.

1.8 Limitaciones

1. Disponibilidad de las personas informantes clave o expertos para las entrevistas.
2. Acceso a la información, que en algunos casos podría custodiarse con recelo en el caso de personas o entes no públicos.
3. Propuesta curricular en cuanto a propósitos generales y contenidos sin que abarque o desglose los objetivos o capacidades específicas, tiempos, estrategias metodológicas, situaciones de aprendizaje, materiales didácticos o de apoyo, presentaciones, listas de menajes, listas de insumos (precederos o no), listas de equipos, listas de precios o listas de materiales.

CAPÍTULO II

Capítulo II. Marco teórico

Para la elaboración del marco teórico el presente estudio, se recurre a la revisión de diversas fuentes de información formales y académicas principalmente de formato digital, debido a la conveniencia y la disponibilidad de la información. Se utilizó Redalyc, revistas científicas de corte nacional e internacional, repositorios universitarios, entre otros.

2.1 Instituto Nacional de Aprendizaje

El Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) fue creado en 1965 mediante la Ley N° 3506 (reformada por la Ley N° 6868) como un ente de derecho público, patrimonio propio, alcance en toda Costa Rica y personería jurídica; además, tiene como propósito principal la formación y capacitación de trabajadores en todos los sectores de la economía, para el mejoramiento y desarrollo económico y de calidad de vida de los y las costarricenses (Sistema Costarricense de Información Jurídica, 2022).

La visión del Instituto Nacional de Aprendizaje es “Ser una institución educativa que responda oportunamente, de forma inclusiva, con servicios innovadores, flexibles y pertinentes, que contribuyan con el desarrollo del talento humano requerido, a la movilidad social y al crecimiento económico de la nación” (INA, s. f., párr. 3) lo cual apunta directamente a la labor vital que cumple para con la sociedad y el país en general, atendiendo sin ningún tipo de discriminación, cualquier requerimiento que sea necesario para cumplir los objetivos de desarrollo planteados no solo en el ámbito personal o privado, sino a nivel país.

En su misión el INA (s. f.) indica que este “(...) forma, capacita y certifica a personas físicas y jurídicas, para contribuir al crecimiento personal, movilidad social, productividad y competitividad; que permita al país adaptarse a los cambios que el entorno exige” (párr. 1), la cual deja claro el alcance en sus funciones con la atención tanto a personas como a entes o empresas (públicas o no).

Su modelo curricular está enmarcado dentro de la formación profesional desde su concepción, donde se ha venido a reforzar gracias al Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNCEFTP-CR) para apostar por dos grandes

objetivos como lo son la innovación en el accionar institucional y el impulso al desarrollo económico (INA, 2018).

En cuanto a sus valores, se tienen ya definidos y se enlistan a continuación (INA, s. f.):

- Responsabilidad
- Excelencia
- Respeto
- Transparencia
- Compromiso

Como parte de la constitución de la institución, esta se encuentra dividida en nueve Núcleos de Formación y Servicios Tecnológicos (NFST por sus siglas), los cuales son el reflejo o respuesta a las necesidades de los sectores productivos que existen en el país. Dentro de estos se encuentra el Núcleo de Turismo, el cual cuenta con tres subsectores: Alojamiento, Servicios Turísticos y Gastronomía. En el caso de este último en mención, se subdivide en Cocina Hotelera y Servicio de Alimentos y Bebidas.

Precisamente es en el subsector de Gastronomía, en donde se sitúa la esencia del presente proyecto de investigación, por cuanto es el centro del cual se originan los programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender. Por tanto, hacia este subsector del Núcleo de Turismo del INA es que se enfocan los esfuerzos de este estudio, procurando así, aportar y/o generar valor en la misma.

2.2 Formación profesional

La formación profesional es un proceso integral que permite a las personas, luego de un proceso diseñado en función de ámbitos teóricos y prácticos, aprender una serie de contenidos seleccionados a partir de las necesidades que se presentan en el mercado laboral o área económica específica. La formación profesional, se considera parte del sistema educativo no formal, y su propósito fundamental es formar para el empleo, tal cual lo indica Briasco (2004), “la formación profesional definida en sus orígenes como un sistema de formación para los trabajadores” (p. 16), lo cual confirma su importancia.

Al respecto, la Organización Internacional del Trabajo (OIT, 2015) define que

(...) se entiende por formación profesional integral al proceso educativo teórico-práctico con contenidos determinados “por las necesidades y perspectivas de los sectores productivos y de la demanda social estructurados a partir de diferentes niveles tecnológicos y de desarrollo empresarial, desde el empleo formal, hasta el trabajo independiente (p. 20).

Lo anterior evidencia lo relevante de la determinación de necesidades reales de formación que se presentan en los distintos sectores productivos y de la sociedad en general para responder a los requerimientos de empleo.

La OIT (2009) también indica:

El término programa de formación es empleado para designar el conjunto de acciones organizadas, conducentes a la preparación de los recursos humanos necesarios para el desarrollo de los sectores productivos de un país.

Los programas de formación deben estar fundamentados en planes y objetivos de carácter nacional y responder a necesidades socioeconómicas bien determinadas por exigencias gubernamentales o de empresas individuales (p. 7).

Queda claro la relevancia que puede tener la formación profesional para el desarrollo de la economía y el mercado nacional dando respuesta a las exigencias propias en cada época, tanto en calidad como en forma.

Además, la población usuaria de los servicios del INA puede encontrar en este la solución no solo para obtener un oficio o profesión, sino también, las habilidades para mantenerlo o conservarlo a lo largo del tiempo, e incluso, estar en capacidad de escalarlo o mejorarlo. Al respecto, Villanueva (2015) menciona que “la Formación Profesional persigue dentro de sus principios la formación de personas para el trabajo, conviene a las Instituciones de Formación Técnica analizar la capacidad de sus egresados para obtener un empleo, mantenerlo o cambiarlo si se requiere” (pp. 3-4); dejado en evidencia la importancia de la formación profesional para una sociedad como Costa Rica, donde incluso es para muchas personas, la única posibilidad de desarrollo o movilidad social. Igualmente lo plantea Briasco (2004)

La educación técnica, la formación profesional y la formación ocupacional son consideradas en forma global como educación técnico profesional, en una línea de educación permanente, situación que se ha convertido en un factor estratégico para promover el crecimiento económico y el bienestar social (p. 17).

En el caso de la educación técnica, se cita a la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL, 2017) quien define la define como “(...) las modalidades educativas que combinan el aprendizaje teórico y práctico relevante para una ocupación o campo ocupacional específico...” (p. 12); definición que está alineada y se acerca a lo ya mencionado sobre formación profesional u ocupacional, es decir, que son en esencia sinónimos.

2.3Diseño curricular

Todo aquel planeamiento con base en un perfil de ingreso y egreso determinado, objetivos bien planteados, contenidos temáticos, estrategias metodológicas y procesos de evaluación constituyen el diseño curricular. Esta construcción debería ser capaz de dar respuesta a cuestiones como: ¿qué enseñar? ¿cómo enseñar? ¿cuándo enseñar?, además del ¿qué, cómo y cuándo evaluar?

Santiváñez (2012) apunta a que “el currículo contribuye al alcance de las aspiraciones que la sociedad deposita en el proceso educativo, que debe tener en cuenta los aspectos individual, social y cultural” (p. 34), lo que implica, que no es un elemento aislado de la vida, las personas o la sociedad, sino que, por el contrario, toma en cuenta todo aquello que se involucra con el individuo y, el mismo autor Santiváñez (2012) continua planteando: “mediante el diseño y el desarrollo del currículo, se fortalece el logro del tipo de persona y de sociedad que el grupo demanda del sistema educativo” (p. 34), razonando que este se debe a la necesidad social que se tenga según la época que se viva.

Perilla (2018) menciona sobre el diseño curricular que:

(...) es una construcción social que ha de ser complementada desde diferentes perspectivas para tener tantas materializaciones como contextos concretos. El currículo es un todo, amplio y ambiguo, que requiere de la participación permanente de múltiples actores para hacer de él una construcción social rica en información y posibilidades creativas permanentes (p. 9-10).

Lo anterior apunta a la necesidad que el currículo sea verificado o ajustado permanentemente y que puede ser adaptado no en solo una realidad o contexto educativo, sino según sean las realidades de los actores involucrados o sus perspectivas.

Para Catalano, Avolio de Cols y Sladogna (2004)

El concepto de diseño curricular reemplaza al clásico concepto de plan de estudios. Mientras éste enuncia la finalidad de la formación en términos genéricos y a través de un ordenamiento temporal de las materias que se deben enseñar, el diseño curricular es un documento más amplio que incluye, además, los distintos elementos de la propuesta formativa (p. 90).

Lo anterior expone la diferencia con un plan de estudios, que lo que principalmente hace es dar orden al contenido temático, mientras que el diseño curricular va más allá y establece la propuesta formativa, la cual hace referencia no solo a un ordenamiento como tal, sino que, plantea la forma integral entre lo que se propone y lo que se realizará realmente en aula.

En el caso de Zabalza (2016), este apunta a que

(...) currículum es todo el conjunto de acciones desarrolladas por la escuela con sentido de «oportunidades para el aprendizaje». Esta idea de currículum es suficientemente amplia como para dar cabida en ella tanto al conjunto de experiencias programadas por la escuela y el propio proceso seguido para programadas (modelo de planificación) como al conjunto de experiencias vividas por el alumno en el contexto escolar (modelo de investigación) (p. 52).

Lo anterior nos deja claro también que el currículo o diseño curricular no solo puede basar en la carga de contenidos a enseñar, sino también a la serie de complementos que alimentarán y ayudarán al desarrollo de la población estudiantil y su experiencia integral.

Al respecto, Tovar y Sarmiento (2011) mencionan que

Las corrientes contemporáneas en el campo del diseño curricular sugieren una visión integradora de las características propias del entorno cultural de las regiones, las necesidades sociales propias de nuestros contextos, un alto grado de pertinencia social, conocimiento científico, disciplinar, normativa nacional e internacional, ejercicio profesional y una fundamentación humanística (p. 3).

Lo anterior apunta a la importancia que tiene para el diseño curricular el análisis y posterior incorporación de lo elemento relevantes del contexto, a fin de incorporar los puntos más importantes asociados a la realidad nacional o internacional, así como las particularidades propias de la época en la que se lleva a cabo.

2.4 Programas de formación

Los programas de formación son una especie de estructura educativas diseñados para que las personas aprendan conocimientos específicos que les permitan obtener un empleo, ya que lo que se aprenden por dichos programas son un conjunto de conocimientos para el trabajo. Es decir, que el propósito de los programas de formación está centrado en que las personas aprendan lo conocimientos, habilidades y destrezas necesarias, según los requerimientos de los diversos sectores productivos o económicos, para emplearse en las diversas empresas que los requieran.

El Ministerio de Educación Nacional de Colombia (2022) al respecto menciona que los programas de formación

(...) tienen por objeto preparar a las personas en áreas específicas de los sectores productivos y desarrollar competencias laborales específicas relacionadas con las áreas de desempeño referidas en la Clasificación Nacional de Ocupaciones, que permitan ejercer una actividad productiva en forma individual o colectiva como emprendedor independiente o dependiente (párr. 2).

En esencia, los programas de formación nacen para habilitar a las personas de las competencias clave necesarias que les permitan aprender, no solo contenidos teóricos, sino también prácticos y socioafectivos, para ser capaces de conseguir un empleo, conservarlo a pesar del paso del tiempo y eventualmente, evolucionar a otro cuando llegue el momento.

El Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional. (2006) define que “Los programas de formación de aprendices (aprendizajes) pueden diseñarse para incluir oportunidades estructuradas de formación en el trabajo y fuera de éste” (p. 72), haciendo evidente el papel de la formación no solo a nivel áulico sino también, a nivel de alternancia con empresa, ampliando las posibilidades de mayor éxito en la inserción laboral.

2.5 Oferta curricular

La oferta curricular es básicamente la propuesta de programas de formación que establece un ente o institución determinada, dando con esto una serie de opciones y soluciones a las necesidades que puedan existir en los distintos sectores económicos a los cuales da atención, permitiendo de esta manera, responder asertiva y atinadamente a los múltiples requerimientos que pueda tener su personal, tanto en el ámbito cognoscitivo, como socioafectivo y psicomotor.

Para complementar lo anterior, se menciona a la Unidad de Servicios Educativos de Tlaxcala (2018) ente que hace referencia a que “la oferta educativa en un conjunto de propuestas curriculares o programas de estudio” (párr. 62).

La oferta curricular, la cual también se podría entender también como oferta formativa o propuesta curricular, va a estar muy ligada al contexto tanto de la institución a la que pertenece, así como la base del desarrollo sobre la cual se haya creado, siendo permeada por componentes de tipo transversales, pero cargada en su mayoría de objetivos, conocimientos, habilidades, destrezas, estrategias, tiempos, recursos y componentes evaluativos que buscan cumplir con perfiles de egreso puntuales atinentes a la realidad de cada país, que, en el caso de la formación profesional, apunta hacia la formación de competencias técnicas.

Para complementar la idea anterior, la Universidad Estatal a Distancia (UNED) (2004) menciona que “el desarrollo curricular es un proceso de construcción social en el cual se toman decisiones que conducen a elaborar y poner en práctica propuestas curriculares pertinentes, oportunas y flexibles” (p. 5), evidenciando así la misión de estas.

2.6 Mixología

Según el Marco Nacional de Cualificaciones (2020), en su estándar de Operaciones de bar y cafetería para el servicio de alimentos y bebidas, la mixología “es el arte o la habilidad de preparar bebidas mezcladas para crear cocteles” (p. 31), Carrillo Zurita (2020) la define como “el estudio de la coctelería” (p. 13), lo cual, en ambos casos, referencia a la acción de estudiar, mezclar y crear bebidas, lo cual es el enfoque básico que se adopta para esta investigación.

Igualmente, Gazpar Lao (2018) ofrece una definición que amplía aún más el concepto:

La mixología se conocía Como coctelería. La mixología es el conocimiento más profundo de los destilados, su elaboración y sobre todo su mezcla, es decir, de los productos con los que se mezclan, ¿por qué se mezclan?, ¿cómo se mezclan?; es saber buscar un sabor y una sensación. Jugar con los aromas y las texturas. Para esto es necesario conocer de química básica y aprender sobre esencias, especias, frutas, verduras y decoración.

La mixología es generalmente aceptada como un término más refinado y un estudio más profundo del arte de mezclar bebidas (p. 12).

La anterior definición hace referencia nuevamente a la labor de mezcla pero sí evidencia mucho más allá que eso, mucho más allá de la labor básica del bartender al seguir recetas y servir las a la clientela, se interpreta en ella que en la mixología hay un componente de análisis, de estudio del producto o de la materia prima, análisis de lo que se ha hecho a la fecha y una clara muestra de la novedad o innovación producto de ese trabajo, con el fin único, de generar experiencias únicas, no solo con las bebidas, sino en general en el servicio de los bares, restaurantes e industria gastronómica y turística en general.

2.7 Programas de formación y oferta curricular sobre Mixología

En Costa Rica existen esfuerzos de diversas personas y entes que tratan de estar a la vanguardia de las exigencias del mercado internacional, ofreciendo cursos y/o programas con la temática de mixología para que más personas puedan acceder a ellos.

Por ejemplo, se puede mencionar la Escuela Profesional Bartenders Costa Rica (s. f.), quien, en su página de internet para su oferta del año 2023, presentan el curso de Bartender Profesional, con los módulos 1: Coctelería clásica internacional; y módulo 2: Mixology bartender.

También la Universidad del Turismo (UTUR) (s. f.) en su página web, ofrece un programa de barismo avanzado, donde mencionan “la aplicación de técnicas moleculares mixtas y moldeado en 3D para las bebidas, desafiando lo tradicional; para evolucionar en propuestas de servicio de bebidas evolutivas y que marcan la diferencia contra lo tradicional” (párr. 3).

A nivel internacional, se encuentra que en países como México y España ofrecen programas y cursos relacionados con esta temática con mayor frecuencia, tal cual se muestra a continuación.

The Bartenders Institute Ciudad de México (s. f.) ofrece según su página web el Curso de especialidad en mixología Avanzada (Advanced Mixology, por sus siglas en inglés) donde según indican “al completar este curso de especialidad comenzarás a forjar tu carrera como Mixólogo” (párr. 1).

También se encuentra la Mixologist Academy (s. f.) en España, que de acuerdo con su web “Un bartender que domine la mixología molecular, es ya un bartender experto, tiene unas bases muy sólidas, pero quiere más, quiere ser el anillo de conjunción entre el pasado y el futuro (párr. 2), y ofrece cursos como Prohibition mixologist, Molecular mixology y otros más para bartenders.

Finalmente, la European Bartender School (EBS), es otra de las escuelas de más reconocimiento en España en el tema de capacitación para bartenders y ofrece el curso de mixología. “Aprende a hacer tus propias infusiones, siropes y cócteles de autor utilizando técnicas avanzadas” es lo que se indica en su web (s. f., párr. 1) alentando a las personas para que tomen este u otros cursos para bartenders.

CAPÍTULO III

Capítulo III. Marco Metodológico

3.1 Marco Metodológico

En este capítulo se detallan todos los aspectos relacionados con las particularidades metodológicas de la investigación como son el tipo de enfoque, el diseño de la investigación, los participantes de esta, incluidos los criterios de inclusión y exclusión, las unidades de estudio, las técnicas de investigación seleccionadas para recolectar la información, los procedimientos de recolección de datos y la forma en que estos serían analizados.

3.2 Tipo de enfoque

Hernández, Fernández y Baptista (2014) indican que “la investigación cualitativa se enfoca en comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto” (p. 358).

En el caso de esta investigación, se define que el tipo de enfoque es precisamente el cualitativo, ya que lo que se pretende es analizar la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el área de mixología en el INA, para conocer el interés respecto a la formación en esta área; lo cual apunta a querer determinar una propuesta educativa aprovechando el bagaje de conocimiento, experiencias y vivencias que puedan aportar las personas seleccionadas para dicha investigación.

Por medio del enfoque cualitativo de investigación, se busca comprender la visión y la posición oficial del INA como institución, respecto a los actuales cursos de bartender que se imparten, y la forma en que visualizan el posible diseño de una oferta curricular en el área de mixología que contribuya a la formación profesional y técnica de estos especialistas, y de las personas que visualizan una posible carrera en esta área. La visión de la institución se podrá ver representada en los funcionarios de la institución que se encargan del diseño, aprobación y/o implementación de programas y módulos de la oferta curricular para bartenders a nivel nacional.

También, por medio de este enfoque se busca conocer las particularidades subjetivas de la realidad laboral de los bartender; se requiere conocer cuáles serían sus experiencias, puntos de

vista, sus falencias y sus puntos de mejora, para con ello dibujar un panorama más certero de la realidad que enfrentan día a día estos profesionales en el contexto laboral nacional.

3.3 Diseño

Para el caso de la presente investigación, donde su enfoque es de tipo cualitativo, el diseño que se prevé es el de estudio Fenomenológico, donde según Hernández, Fernández y Baptista (2014) "... el diseño se refiere al abordaje general que habremos de utilizar en el proceso de investigación" (p. 470), y refiriéndose a fenomenológico en particular, este apunta a que podrían ser situaciones que se pueden presentar como comunes o distintas, sin embargo, a pesar de las similitudes en este tipo de diseños y sus particularidades, cada uno es único en su clase.

Hernández, Fernández y Baptista (2014) también mencionan lo siguiente: "...cabe señalar que cada estudio cualitativo es por sí mismo un diseño. Es decir, no hay dos investigaciones cualitativas iguales (son, como hemos dicho, "piezas artesanales del conocimiento, hechas a mano", a la medida de las circunstancias)" (p. 470), lo cual deja claro la particularidad y originalidad que poseen los estudios cualitativos, la forma en que se crean y el enfoque que se les define.

Según Creswell, 2013b; Wertz et al., 2011; Norlyk y Harder, 2010; Esbensen, Swane, Hallberg y Thome, 2008; Kvale, 2007; Creswell et al., 2007; y O'Leary y Thorwick, 2006, citados todos por Hernández, Fernández y Baptista (2014),

Tanto en la fenomenología como en la teoría fundamentada obtenemos las perspectivas de los participantes. Sin embargo, en lugar de generar un modelo a partir de ellas, se explora, describe y comprende lo que los individuos tienen en común de acuerdo con sus experiencias con un determinado fenómeno (categorías que comparten en relación a éste) (p. 493).

De lo anterior podemos concluir que, en este tipo de diseños cualitativos, toda opinión o expresión que cualquiera de las personas del estudio exprese, permite conocer una realidad particular respecto a la formación técnica de los bartenders y lo que implicaría para estos y el público interesado el desarrollo de una oferta curricular en el área de mixología; la cual es un área poco conocida a nivel nacional pero que ha logrado posicionarse como una realidad y una necesidad en el mercado laboral actual.

3.4 Participantes del estudio

Para esta investigación se tomó en cuenta funcionarios del Núcleo de Turismo del INA y docentes del área de servicio de alimentos y bebidas del INA, quienes laboran en puestos relacionados con el diseño, aprobación y/o implementación de programas y módulos de la oferta curricular para bartenders a nivel nacional, que cuenten con una experiencia de entre 5 y 10 años en su puesto.

También se tomó en cuenta personas que se encuentran inmersas en el mundo del servicio de alimentos y bebidas, en puestos propiamente de bartender y personas en puestos administrativos relacionados al seguimiento y supervisión de esos puestos, tanto en hoteles de tipo 4 y 5 estrellas como en bares y restaurantes de tipo “fine dining” o “casual dining” y que cuenten con menú a la carta y menú de coctelería moderna, contemporánea o coctelería elaborada con técnicas de mixología y que cuenten con al menos 5 años de experiencia en ese tipo de puestos.

A continuación, se detallan los parámetros a tomar en cuenta para los casos específicos de inclusión y exclusión el estudio.

3.5 Criterios de inclusión

Para lo que concierne a la presente investigación, las personas que participaron en esta investigación cumplieron con los siguientes criterios de inclusión.

- a) 2 personas encargadas de la revisión o supervisión del diseño de los programas y módulos del Núcleo de Turismo del INA.
- b) 2 personas docentes que trabajan en labores de diseño de programas y módulos en el Núcleo de Turismo del INA.
- c) 2 personas docentes del área de servicio de alimentos y bebidas del INA que cuenten con al menos 10 años de experiencia en el puesto formando bartenders en diversas zonas de Costa Rica.

- d) 2 personas que laboran como bartenders en hoteles de tipo 4 y 5 estrellas caracterizado por un menú de coctelería moderna, contemporánea o coctelería elaborada con técnicas de mixología y que cuenten con al menos 5 años de experiencia en su puesto.
- e) 2 personas que laboran como bartenders en bares y restaurantes de tipo “fine dining” o “casual dining” y que cuenten con menú a la carta y menú de coctelería moderna, contemporánea o coctelería elaborada con técnicas de mixología y que cuenten con al menos 5 años de experiencia en su puesto.
- f) 2 personas que laboren en puestos administrativos como gerencia, asistencia de gerencia, capitán de bares o restaurante, maitre d´hotel en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas del área de restaurante y/o bar, tanto de hoteles de tipo 4 y 5 estrellas como de bares y restaurantes de tipo “fine dining” o “casual dining” y que cuenten con menú a la carta y menú de coctelería moderna, contemporánea o coctelería elaborada con técnicas de mixología y que cuenten con al menos 5 años de experiencia en ese tipo de puesto.

3.6 Criterios de exclusión

A continuación, se enlistan las consideraciones por las cuales no se tomaron en cuenta o se excluyeron ciertas personas de la investigación.

- a) No se consideran todas las personas que tienen a cargo algún proceso en el Núcleo de Turismo, solamente las que se encargan de diseñar programas y módulos o la respectiva aprobación de estos.
- b) No se consideran todas las personas que realizan diseños, sino solamente las que se relacionan al área temática de este estudio.
- c) Se excluyen las personas docentes del INA que no sean del área de enseñanza específica y que no cuenten con el nivel de experiencia adecuado para el aporte de información pertinente.
- d) No se toman en cuenta las personas que laboran en las empresas hoteleras que sean del tipo de 3 estrellas o menos por el tipo de servicios que estos ofrecen.
- e) Se excluyen empresas que no son del tipo de servicio “fine dining” o “casual dining” y que cuenten con menú a la carta y menú de coctelería moderna, contemporánea o coctelería elaborada con técnicas de mixología debido al tipo de servicios básicos que ofrecen.

- f) Se excluye personas que no cuenten con al menos 5 años de experiencia en puestos administrativos tales como gerencia de AyB, asistencia de gerencia de AyB, capitán de bares o de restaurante, maitre d´hotel, tanto de hoteles de tipo 4 y 5 estrellas como de bares y restaurantes de tipo “fine dining” o “casual dining” y que cuenten con menú a la carta y menú de coctelería moderna, contemporánea o coctelería elaborada con técnicas de mixología.

3.7 Unidades de estudio

En el caso de la presente investigación, donde se considera que es del tipo cualitativa con un diseño de tipo fenomenológico, se considera que se investiga por unidades de estudio, las cuales se prospectan a partir de los objetivos de investigación.

- a) Caracterización de los programas y módulos vigentes del INA disponibles para la figura profesional de bartender: Bartender, Bartender y Salonero/a Profesional; Coctelería Básica, Coctelería con Productos Tradicionales Costarricenses, Preparación de Bebidas a Base de Café, Preparación de Bebidas Tipo Milk Shake.
- b) Contenidos de los programas y módulos vigentes del INA disponibles para la figura profesional de bartender a saber: psicomotores, cognoscitivos y socioafectivos.
- c) Oferta curricular en temas de mixología, la cual abarque tanto el nivel básico, como el nivel intermedio y el nivel avanzado.
- d) Necesidades de capacitación en mixología, que sea propositiva a nivel cognoscitivo, socioafectivo y psicomotor.
- e) Propuesta curricular para que se genere capacitación en el tema de mixología y que aporte valor a las competencias de los bartenders: esta se elaborara como producto de las necesidades detectadas a través de las entrevistas aplicadas en el presente estudio, donde se presente una estructura organizada de contenidos en el tema dado.

3.8 Técnicas de Investigación

Las técnicas de investigación son las estrategias o rutas por medio de las cuales se obtiene la información de los sujetos del estudio, con base a los propósitos de esta. Para el caso de este

estudio, se plantea que, al ser una investigación del tipo cualitativa, la técnica de investigación más apropiada para lograr los objetivos era la de entrevista, la cual, de acuerdo con el portal de la Universidad San Sebastián (s. f.)

(...) es una herramienta de la investigación cualitativa que permite obtener información de expertos sobre un tema específico en el que se necesite profundizar. Siempre se debe entrevistar a expertos en el tema, ya que de ellos se puede obtener información acabada y valiosa de temas específicos que se debe profundizar (párr. 1).

En el caso particular de las entrevistas semiestructuradas, Díaz-Bravo, Torruco-García, Martínez-Hernández, y Varela-Ruiz (2013) indican que

(...) presentan un grado mayor de flexibilidad que las estructuradas, debido a que parten de preguntas planeadas, que pueden ajustarse a los entrevistados. Su ventaja es la posibilidad de adaptarse a los sujetos con enormes posibilidades para motivar al interlocutor, aclarar términos, identificar ambigüedades y reducir formalismos (párr. 9)

Se considera que, por medio de esta técnica, las personas lograron tener una apertura y libertad para expresar lo que piensan y sienten; así como tranquilidad de mantener la metodología en su esencia cualitativa.

3.9 Procedimiento de recolección y análisis de datos

Para Hernández, Fernández y Baptista (2014)

la recolección de datos resulta fundamental, solamente que su propósito no es medir variables para llevar a cabo inferencias y análisis estadístico. Lo que se busca en un estudio cualitativo es obtener datos (que se convertirán en información) de personas, seres vivos, comunidades, situaciones o procesos en profundidad; en las propias “formas de expresión” de cada uno (p. 396).

Lo anterior nos da claridad de que lo que se busca es precisamente las particularidades en las personas y/o situaciones, lo subjetivo y lo personal, de forma que se puedan reconocer eventos únicos o especiales, sin afán de generalizar puesto que no obedecen a fenómenos repetibles, sino a eventos puntuales.

En esta investigación se buscaba realizar una interacción directa y real con cada una de las personas participantes, y se les aplicó cada uno de los instrumentos diseñados, para conocer su percepción al respecto de las preguntas planteadas. Esta se convirtió en la forma en que se logró recopilar la información más verás y de primera mano para el respectivo análisis, gracias a la interacción de la persona entrevistadora con las personas participantes del estudio. Dichas personas fueron contactadas mediante llamadas telefónicas, correos electrónicos o mensajes directos con el fin de agendar la fecha propicia para la realización de la entrevista, la cual, se realizó de forma presencial o por medio de video llamada con opción de grabación, lo cual permitiría recabar fielmente el sentir de cada informante entrevistado.

La información recopilada fue registrada y custodiada celosamente para posteriormente, proceder con su análisis y estudio, para lograr obtener un reflejo veraz y que fiel sobre lo que revela cada uno, sin prejuicio o interferencia de parte de la persona entrevistadora.

3.10 Fases de recolección de datos

Para el presente estudio se plantearon una serie de fases de recolección de los datos, con el fin de que todo el desarrollo del proyecto se llevará a cabo en su totalidad, aprovechando tanto los tiempos, como los recursos y las oportunidades.

Fase I. Revisión bibliográfica: en esta fase se realizó una revisión en diversas fuentes (principalmente digitalizadas), bases de datos y buscadores con el fin de identificar aquella información relevante y significativa para la investigación. Se aprovecharon los recursos de tipo académicos y formales tanto disponibles en la red, como los provistos a nivel de la Universidad San Marcos (USAM), con el fin de que dicho estudio tenga carácter y credibilidad.

Fase II. Contacto con los participantes: en esta fase se enlistaron las posibles personas candidatas para ser informantes clave del estudio con el fin de ubicar su puesto, experiencia y rol en relación con los objetivos de la investigación.

Fase III. Recolección de los datos: en este momento de la investigación se precedió a la aplicación de los instrumentos diseñados con el fin de obtener la información más valiosa para el estudio, aprovechando el contacto realizado con las personas informantes clave.

Fase IV. Sistematización de los datos: para esta fase se partió de la información recopilada y se procesó de forma tal que fue posible su análisis y discusión, para posteriormente, realizar conclusiones.

Fase V. Análisis de resultados: al llegar a este punto de la investigación y con los datos recopilados, se procedió con el análisis de la información obtenida y su respectiva interpretación para los planteamientos o conclusiones.

3.11 Método de Análisis de datos

Para los estudios donde el enfoque es cuantitativo, primero se colecta la información y después se revisa y analiza, pero Hernández, Fernández y Baptista (2014) indican que "... en la investigación cualitativa no es así, sino que la recolección y el análisis ocurren prácticamente en paralelo; además, el análisis no es uniforme, ya que cada estudio requiere un esquema peculiar (p. 418).

Lo anterior apunta en que conforme se avanza en la obtención de datos en investigaciones cualitativas, los mismos podrían ser analizados gracias a las peculiaridades del enfoque y del diseño seleccionado en la investigación.

Los estudios cualitativos tienden a brindar la información por unidades de estudio o temas, que luego podrán ser analizados, es decir, en un principio puede que no esté tan claro, pero que conforme avanza la investigación, la información se irá identificando por sí sola para que sea alineada o agrupada según similitud o frecuencia de aparición, lo que daría pie a que se junte o agrupe por afinidad o similitud temática, según como indica Hernández, Fernández y Baptista (2014) "los datos generan categorías" (p. 15).

Para el presente estudio, se considera que, al ser del tipo fenomenológico, la forma apropiada como método de análisis de los datos sería por medio de un análisis de contenido. Para González y Cano (2010) "el análisis de contenido: implica transcribir la información, codificarla por medio de las categorías de análisis, construcción del Manual de Categorías de Análisis. Análisis del discurso: hace referencia a la interpretación de la información recolectada en el Manual de las Categorías de Análisis" (p. 23).

Esto implica que se debió realizar con mucho cuidado el análisis de la información presentada por las personas participantes, puesto que son sus ideas y son detalles muy subjetivos, se pretende identificar los elementos a considerar como clave para la formulación de las categorías. A continuación, se presenta la tabla 2 que muestra el análisis de contenido versus el análisis de discurso.

Análisis del contenido (latente)	Análisis del discurso
<p>Es el proceso de identificación, codificación y categorización de los principales los ejes de significado subyacente en los datos.</p> <p>Va más allá de la descripción de los componentes obvios y visibles de los datos (contenido manifiesto) para interpretar, realizar una abstracción de los datos accediendo así al significado oculto de los mismos (contenido latente) (15).</p>	<p>Es el proceso de identificación de los juegos del lenguaje producidos en el discurso, los marcos mediante los cuáles se ha construido el sentido, la referencia (16).</p> <p>Es el análisis e interpretación de las operaciones de los sistemas de signos y símbolos en su propósito de comunicar la experiencia humana (17).</p>

Tabla 2. Análisis de contenido versus análisis del discurso, (González y Cano, 2010, p. 23).

De la tabla anterior se desprende la importancia de la profundidad en el análisis, para la verdadera identificación de los significados de la información que aportan las personas, para el caso del análisis de contenido; y en el caso del análisis de discurso, la clave es la identificación y comprensión de signos y símbolos involucrados en el proceso de comunicación que se lleva a cabo con las personas entrevistadas.

CAPÍTULO IV

Capítulo IV. Análisis de Resultados

En este capítulo se muestran los resultados de forma ordenada y secuencias, luego del proceso de aplicación de los instrumentos para la presente investigación cualitativa. La técnica de investigación utilizada fueron las entrevistas semiestructuradas que se aplicaron a diversas personas informantes clave, definidas previamente gracias a su perfil profesional, la experiencia o nivel de conocimiento del INA, además de su trayectoria en hotelería y en el mercado de bares y/o restaurantes del tipo fine dining o con un menú de coctelería moderna.

En el proceso de recolección de la información fue vital el uso de la herramienta de TEAMS, gracias a la cual, se pudo contactar de forma directa a cada persona a entrevistar, y se le aplicó la entrevista conforme a cada una de las guías de preguntas diseñadas (ver anexos 1, 2, 3 y 4) según los objetivos de la investigación.

La meta tanto en la construcción como en la aplicación de las entrevistas era dar respuesta al planteamiento del problema propuesto en el capítulo I sobre “la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el área de mixología en el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) para conocer el interés respecto a la formación en esta área, durante septiembre 2022 y abril 2023”. El análisis de los datos recopilados sería la clave para su respuesta. A continuación, el análisis de los resultados de las entrevistas semiestructuradas.

4.1 Caracterización de programas y módulos vigentes de acuerdo con docentes y encargados del diseño de los módulos y programas del Núcleo de Turismo del INA.

En el INA, los programas y módulos de formación y capacitación vigentes dirigidos para bartenders nacieron a partir de una figura profesional definida en concordancia con las necesidades detectadas en el mercado laboral. Dicha detección de necesidades acercaba a colaboradores de mandos medios y altos de las empresas gastronómicas y turísticas con el INA, dando como resultado, una serie de características o descriptores para el puesto de trabajo del bartender, las cuales serían las bases para los programas de bartender y de bartender y salonero/a profesional del

INA, lo cual daba por efecto, las competencias técnicas que se determinaban para dichos programas. Al respecto, Umanzor (docente INA) explica lo siguiente:

Estos están estructurados por diferentes módulos los cuales... este...este módulo lleva... o llevan de un módulo a otro. Es decir, si el estudiante... El estudiante debe aprobar un módulo para continuar con el otro... estructura de forma cronológica... de tal manera que ...el aprendizaje que se adquiere en un módulo lo arrastra al siguiente módulo para seguir aplicando e ir avanzando. (Umanzor, 2022, p. 57)

Y Mondragón (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA) indica que:

Se hizo todo un estudio de perfil profesional del Bartender y de ahí de ese estudio de perfil. Es de donde se desarrolló este diseño, después de haberse también validado con especialistas del área. Docentes, técnicos y externos también externos profesionales bartenders del área para ver si cumplían con las especificaciones de una figura profesional. Más que todo eso fue el estudio que se hizo. (Mondragón, 2022, p. 10)

(...) el perfil del Bartender y para ver en la fecha tengo por ti creo que la última fue si no me equivoco 2015 creo que si fue, porque se había hecho una que era Bartender pero ya era muy viejita, entonces se hizo una nueva y ésta fue la que dio origen a lo que era Bartender salonero y dice Fue en el 2010, septiembre de 2010 muy bien elaborado por una bachiller llamada Fanny M. S. supervisado por el Licenciado, Pablo A. autorizado por la licenciada María A. M. que es la encargaba todavía del proceso de planeamiento y evaluación ...eso fue la última (...). Mondragón, 2022, pp. 10-11)

Salonero Bartender es una fusión de un programa de salonero que también está en el núcleo de turismo y otro que es de Bartender. Entonces se fusionó el salonero Bartender porque eso fue lo que el mercado nos estaba pidiendo, que hubiera esa fusión, esa oferta un poco más puesta o aterrizada a lo que el mercado necesita, que son profesionales que puedan estar en las dos áreas (...). (Mondragón, 2022, p. 3)

(...) aquí se les habla de todo un poquito lo que ellos pueden encontrar dentro de las diferentes barras porque igual hay hoteles que tienen mucho poder adquisitivo y se van a ver cosas super actualizadas y hasta tecnológicas y van a ver otros lugares donde hay que hacer como dicen ¡verdad! Hay que ser MacGyver entonces se les trata de enseñar a la persona

estudiante de todos los panoramas que podrían enfrentarse en la realidad (...). (Mondragón, 2022, p. 6)

Como parte de las características del programa bajo el modelo de perfil profesional se pueden mencionar por ejemplo, que se ejecutaban en forma secuencial, siendo un módulo requisito del siguiente; su sistema de evaluación es totalmente cuantitativo y en su enfoque predominan las competencias técnicas propias de la figura profesional de bartender, contrario a los nuevos planteamientos institucionales, lo cuales apuntan a una formación por competencias completamente definidas por el Marco Nacional de Cualificación (MNC).

Tal como lo indica Mondragón (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA), al hacer una comparación sobre la formación con base al perfil de la figura profesional y la formación por competencias en relación con el Marco Nacional de Cualificación (MNC):

Esta la diferencia es una diferencia muy grande donde ahora este año vamos a empezar a desarrollar el técnico dos, que es el segundo estándar o el estándar un poco más avanzado con referencia a la parte de Bartender y cafetería. Entonces va a ser un estándar con un nivel un poco más alto. Por eso es que, es muy diferente, porque aquí ya no es atendiendo una figura profesional, sino más bien a las competencias específicas que el mercado nos dice que debe tener cada nivel de... de, de... de nivel de cualificación. (Mondragón, 2022, p. 3)

Igualmente, Villanueva (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA) indica lo siguiente:

Hay una investigación previa, un estudio de mercado y ese estudio de mercado o esa investigación, que es la PGT desarrolla todo un. Una estrategia y la pasa a PPE para estudiarla y analizarla, y ahí es donde nacen los programas. De esa forma se trabajaba ahora no, ahora es directamente con el marco nacional de cualificaciones porque se están alineando todos los conocimientos y programas a nivel nacional. (Villanueva, 2022, p. 23)

No es exagerado afirmar que la formación profesional para el INA es su razón de ser. Los requerimientos del mercado evolucionan y hacia esto apunta la institución en su afán de ofrecer programas de calidad que respondan a dichos requerimientos. Tal como menciona Zaragoza (docente INA), con referencia a los programas vigentes para bartender:

(...) están bien, tiene... tienen que adaptar si un poquito las técnicas modernas que se están implementando porque como programas de formación inicial están... están basados muy, muy formativo y no, no están actualizados, pero se tiene que actualizar. Por ejemplo, las técnicas de formación las tienen muy bien los programas. Pero hay otras técnicas en el mercado que han venido saliendo y los clientes que son las empresas nos están pidiendo que también las veamos y las actualicemos. (Zaragoza, 2022, p. 50)

Definitivamente, la experiencia y la trayectoria del INA se siente en el mercado puesto que sigue siendo el referente para la búsqueda del recurso humano entre las empresas. No en vano antepone las necesidades que indiquen los diversos sectores productivos en pro de aportar y cumplir con su misión y visión, lo cual es de las características más valiosas. Por ello, la anticipación pertinente es clave para una institución con semejante trayectoria, donde continúe siendo una verdadera llave de progreso en todos los sentidos. A respecto, Mondragón (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA) menciona lo siguiente:

A mí me gustaría decir que no estamos tan mal ¡verdad! Que todavía ...todavía no están tan desactualizados que todavía están vigentes... este... conforme lo que el mercado necesita, porque en realidad, cuando vamos al campo, cuando vamos a la validación y hacer las entrevistas y la investigación, nos damos cuenta que lastimosamente más del 90 % de los bartenders que hay en el país no tienen formación técnica, sino que tienen una formación empírica. Entonces, cuando la formación que tenemos en la actualidad en el INA... este... de Bartender... Nos damos cuenta que es un programa muy bueno, muy atinente con lo que el mercado necesita más...que se le ha dado sus pequeñas actualizaciones en estos años. Pero también nos damos cuenta, que podemos mejorar y que todavía nos faltan muchos temas por abarcar, porque también hay empresas que se han ido metiendo más... incursionando más en la parte de mixología... en tendencias de Bar... que han ido cada vez evolucionando más y este programa no lo tiene. Entonces sabemos que tenemos mucho por trabajar todavía y que este programa, si no hubiera sido porque cambia el modelo curricular por competencias, se tenía que actualizar un montón, se le tenía que meter mucha información de la actualidad. Pero como ahora nuestro modelo curricular es diferente en la institución, entonces se tiene que hacer totalmente nuevo, no se puede actualizar... pero si, el... digamos... él está todavía como dicen

¡verdad! Todavía sigue vigente... este... para muchas empresas del país. (Mondragón, 2022, p. 12)

4.2 Contenidos de programas y módulos para formar bartenders en el INA

La investigación permite conocer los principales contenidos temáticos que posee la formación vigente que tienen programas y módulos para la formación y capacitación de bartenders en el INA, gracias a la información que indican las personas entrevistadas, quienes, desde su posición de diseñadoras, los conocen muy bien. En este aspecto, Mondragón (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA), comenta:

(...) el primer módulo sería Turismo y Gastronomía, que sin embargo es un módulo muy similar ... que va enfocado también en la parte de Salonero y también le sirve a la parte de cocina... entonces es un módulo, como muy general, donde habla sobre turismo y la gastronomía en general sería el primer modelo que tiene este programa de bartender, que existe en estos momentos, que es el mismo módulo que comparten los otros programas que a cabo de mencionar. Después tiene un segundo módulo que sería organización del área de Servicio de Alimentos y Bebidas, que es organización del área y Servicio de Alimentos y bebidas. Ese módulo es igual, es el mismo que comparte con el programa de Salonero y el mismo que comparte con Salonero Bartender, ya que se ve toda la parte de la puesta punto o mise en place, después de ahí tenemos lo que es el tercer módulo que sería coctelería que este si la has enfocado totalmente a esta figura profesional de Bartender y en este de coctelera lo compartiría solamente con el programa Salonero y Bartender Profesional, no así con el de Salonero, ya que el de Salonero no tiene este módulo, después de ahí iniciamos al módulo cuatro que es venta en el área de servicio Alimentos y bebidas, que es un módulo que también comparte con los otros dos programas el de Salonero y bartender profesional y el de servicio Bebidas, otro módulo también que se comparte con otros dos programas y después tiene lo que es inglés básico para turismo... inglés para el servicio, de esos son los ingleses que tenemos ahorita en el programa estos módulos que han ido cambiando... este... de códigos, ¿¡verdad! Ahora, como le expliqué ¡verdad! el modelo curricular de la institución ha cambiado y ahora es por competencias... y el último módulo de este programa que sería la práctica didáctica supervisada Bartender que es el módulo que está diseñado específicamente para que el docente

pueda ir y tener a su estudiante en el campo, en el campo real y pueda supervisar el que esté ejecutando todos los saberes, ¡verdad! (Mondragón, 2022, p. 7).

Los programas en sí se conforman por módulos donde la población estudiantil podrá adquirir conocimientos en forma secuencial en relación a los siguientes grandes temas:

- Turismo y gastronomía.
- Organización el área de servicio de alimentos y bebidas.
- Montaje de mesas.
- Ventas para el servicio de alimentos y bebidas
- Coctelería.
- Servicio de bebidas.
- Servicio de manjares.
- Flambeado y trinchado
- Servicio a las habitaciones
- Eventos especiales.
- Módulos de inglés.
- Práctica didáctica supervisada.

Además, también están los módulos complementarios que pueden servir como capacitación para bartenders:

- Coctelería con base en frutas
- Preparación de bebidas tipo milkshake
- Servicio de bebidas a base de café
- Organización, montaje y servicio de eventos especiales.
- Servicio de vinos.
- Etiqueta y protocolo.
- Sistema de computo
- Elaboración de bebidas con productos tradicionales

Es claro que, la base formativa es acorde con lo necesario para iniciar en el mundo del servicio de alimentos y bebidas y en el mundo de los bares, pero también evidencia la gran oportunidad para actualizar y robustecer la oferta en relación a la temática de mixología.

4.3 Requerimientos actuales para el puesto de bartender

El mercado internacional ha cambiado y han cambiado las generaciones también. Las tendencias en gustos e intereses de la clientela también lo han hecho. Todo ha sido impactado, de una u otra forma por la tecnología e incluso, mucha de esta está inmersa en los trabajos que por muchos años se creyó que no se vería cambiados. El trabajo que se realiza en bares y restaurantes es uno donde se evidencian tanto la modernidad en el uso de diversas técnicas actuales, como el esfuerzo en el servicio personalizado, y a pesar de que cuanto se cambien los artefactos y se implementen nuevas formas de hacer bebidas, la clientela siempre espera en el servicio la calidez y el trato humano de muy alta calidad.

El esmero en propiciar a la clientela de un restaurante, bar u hotel, un servicio distinguido, destacado o novedoso es el anhelo de muchas personas y empresas. La experiencia gastronómica única e inolvidable es clave para el éxito en el servicio de un o una bartender. Villanueva (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA) al respecto menciona:

(...) por ejemplo...ehh fortalecer en la parte de habilidades blandas, porque ellos siempre han estado al frente de... del cliente (...)" (Villanueva, 2022, p. 28).

(...) servicio al cliente y en la parte de un tercer idioma y reforzando igualmente el segundo idioma, sería en este caso el inglés (...)" (Villanueva, 2022, p. 28).

La acción de formación técnica debe incluir la prospección, de forma tal que se proyecte y visualicen las necesidades en formación y capacitación que puedan presentarse en el inmediato, corto y mediano plazo, ya que las empresas requieren del talento humano listo en cuanto a las competencias, habilidades y destrezas para ser colocado en ellas. García (persona evaluadora en el Núcleo de Turismo del INA) al respecto indica lo siguiente:

(...) los empresarios lo que dicen es que, qué sería bueno que, que hubiese esa parte técnica, ¡verdad! del muchacho: el idioma...después, bueno nuevas tendencias como es la mixología, que también carecemos de eso... que uno de estos de estos trabajos arroja la necesidad de la mixología en... eee en el INA, verdad...y después ya más que todo viene, pero en habilidades blandas oooo verdad...la parte emocional, la parte de no tanto en la parte técnica, sino en la parte de del del ser verdad... qué sé yo... la parte de responsabilidad, la parte puntualidad, la

parte de flexibilidad, de creatividad... todos estos todos estos... este, habilidades que actualmente, pues es lo que está solicitando el mercado. (...). (García, 2022, p. 15)

Para el INA, escuchar atento el sentir de los empresarios siempre ha sido vital. Esto forma parte de las estrategias que siempre han dado pie al desarrollo de servicios de formación y capacitación que satisfagan las necesidades que estos manifiestan. En este sentido, Varela (persona evaluadora en el Núcleo de Turismo del INA) indica que:

El inglés más fuerte. Eso es principal. Lo que nos dicen es el inglés. Las habilidades blandas. Uy a mi eh eh, a uno le dicen: mirá, no me importa si no sabe hacer un cóctel... pero que tenga disposición, que tenga liderazgo, que tenga servicio, don de servicio todo lo que son habilidades blandas. Nosotros... se está fallando un montón ahí... tenemos rezagos educativos fuertísimos ¡verdad! entonces se están viendo afectados, porque la gente no sabe socializar. Entonces, al final de un día analizábamos y decíamos cinco años ahorita tenemos cinco años de rezago educativo, con todo lo de la pandemia, con todo lo de la suspensión de clases por huelgas y un montón de cosas (...). (Varela, 2022, p. 46)

Están llegando muchachos muy jóvenes a trabajar en la hotelería que no aguantan. Entonces no tienen misticismo, esa dedicación, como le decía ahora, el servicio al cliente ... eso está fallando en la parte técnica, pues sería dar un poco mixología, un poco más de mezclas, pero sí, creo que lo que más ahorita están pidiendo a de habilidades blandas eso está fallando mucho. (Varela, 2022, p. 46)

Uno de los temas clave de nuestra era, la sostenibilidad. La formación y capacitación de todas las personas en cualquier campo o área, debe ser basada en posturas a favor de esta. Es un tema de supervivencia de nuestra humanidad y debería ser incluso, tomada como materia escolar desde los inicios de educación general básica. A continuación, Escalante (bartender) comenta al respecto del requerimiento de sostenibilidad para bartenders:

Temas: sostenibilidad. Porque es un tema en día tiene que manejar los bartenders de nuestro país muy bien. Somos un país que estamos muy apuntados en eso y estamos teniendo mucho crecimiento, un tema sostenibilidad y lastimosamente no se ha entrado mucho en ese tema el área de alimentos y bebidas... Todavía nos falta, entonces yo pienso que es algo que también tenemos que comenzar a inculcar desde las aulas... como dice uno...el tema de la

sostenibilidad ...para un bartender. ¿por qué? Porque el ser bartender sostenible les ayuda a ellos en su manejo laboralmente, aparte que van a aprender a ser cosas con ingredientes que normalmente uno desechaba o votada. Hoy en día la cochería sostenible va de la mano con lo que es la cochería artesanal (...). (Escalante, 2022, p. 71)

Normalmente antes votamos todas las cosas. Ahora podemos hacer un consomé con vegetales y hacer un cóctel, crearlo, clarificarlo, hacer un montón de cosas con todo lo que antes normalmente se votaba y es lo que todavía falta que se aprenda a manejar muy bien... los insumos y todas las cosas que se votan como desechos, más bien volverlos a aprovechar, crear menos desechos sólidos y ayudar a hacer más sostenibles a los bares. Eso también es parte de las nuevas tendencias en Cordelería que se deben maneja (...). (Escalante, 2022, pp. 71-72)

Igualmente, en este tema de la sostenibilidad, Méndez (bartender) comenta:

Yo creo que uno que para mí es esencial es coctelería sostenible. ¿Por qué? Porque estamos pasando por ... eh... para nadie es secreto cambios climatológicos bastante drásticos. Entonces... si pueden instruir a los chicos hacer coctelería sostenible, le van a sacar más provecho a la materia prima (...). (Méndez, 2022, p. 86)

Otro punto señalado que es de vital importancia es sobre el análisis propiamente de las bebidas, donde la figura del bartender, al igual que un cocinero profesional, deberá desarrollar no solo habilidades y competencias para el buen desempeño, sino la capacidad sensorial. En relación con este punto, Artavia (bartender) indica que:

(...) para mí es súper importante que se practique lo aprendido en clase, pero que se haga mucho énfasis también en el análisis sensorial, que no sé, pero me parece que esa parte no se ve... la parte del análisis sensorial de los destilados también (...). (Artavia 2022, p. 105)

4.4 Importancia de la formación y capacitación para el puesto de bartender

Dentro de las muchas formaciones y capacitaciones que se ofrecen en el INA, la de bartender es muy solicitada por su alta calidad. Los egresados siempre se han caracterizado por su nivel de competencias tanto técnicas como blandas y las empresas continúan solicitándoles en todo el país.

Durante la aplicación de las entrevistas a bartenders, docentes, gerentes y personal INA, es evidente que las personas muestran en mayor o menor medida una opinión positiva en cuanto al tema de formación, capacitación y al proceso en sí de aprendizaje, a través de las mismas oportunidades que se les ha presentado por ejemplo en las empresas en las que han trabajado. Varias incluso dejan claro que su paso por el INA ha representado un impacto tanto a nivel profesional como en el ámbito personal, apuntando a que ese elemento ha sido clave en su desarrollo. Al respecto, Méndez (bartender) indica lo siguiente:

Entonces ha sido como mi evolución, ¿dónde ha estado Méndez? ¿cuándo llegó a trabajar a hotelería? ¿cuándo ingresa al INA? Tuve muchos profesores, de hecho, usted fue una de esas profesoras que me enseñó un curso... exacto. Tuve a Magdalena y a Freddy. Para mí, los tres son demasiado buenos en lo que hacen y creo que formar parte del INA fue algo muy esencial para mí, porque si no hubiese tenido la oportunidad de entrar al INA, Méndez no estuviera donde está. Probablemente hubiera seguido haciendo otras cosas excepto lo que ha logrado hoy en día. Entonces parte del éxito se lo agradezco al INA porque me fomentó, bases importantes para poder evolucionar, aprender una ocupación que no tenía la mínima idea, que al final del día me terminé enamorando. Y eso hizo que Méndez lograra evolucionar. Ya después de los profesores que tuve en el INA, tuve un profesor de mixología que fue como la pincelada que necesitaba para poder dar un paso más allá. (Méndez, 2022, p. 79)

Con el paso del tiempo y de los años, se conocen personas que evidencian con una gran alegría y orgullo, el aprecio y respeto que sienten por el INA, ya que, gracias a la formación y capacitación recibida por parte de esta institución, sienten que pudieron realizar un cambio profundo en sus vidas. Tal como comenta Baltodano (bartender):

(...) he querido eh, que mi mensaje logre llegar al INA... en el 2007 o 2008, entré de rebote digamos este... por una sugerencia de un amigo que hiciéramos el programa de bar y restaurante, apliqué y me tope con varias personas muy importantes que me marcaron, este... una de ellas fue Don Manuel. Don Manuel Valeriano ehh... ¡la verdad! es que Don Manuel... transformó, posiblemente él tiene un ojo clínico, digo yo, que logra identificar estas personas que pueden, pueden aportar y si hice el programa con Don Manuel fue un cambio extremo en mi persona, recuerdo que estaba en mis Veintitantos estaba empezando y fue un proceso de transformación ...ideología y visión ... (Baltodano, 2022, p. 90)

(...) terminamos el... el curso, viene la práctica, me quedé en fortuna... me quedé trabajando” (Baltodano, 2022, p. 90).

A nivel general, se sabe que las empresas están requiriendo personas con mayor nivel de conocimientos que años atrás, y no solo por el hecho de que las generaciones y las tendencias hayan cambiado, sino que la exigencia de su mercado les obliga a buscar el talento humano que sea capaz de acomodarse rápido a las características de este. Santos (gerente) al respecto menciona que:

(...) si sacamos al mercado un puesto disponible, de bartender las personas que nos van a llegar van a tener un poco esa deficiencia, porque no están de preparadas al movimiento o al giro que está haciendo el mercado hacia las barras de bebidas que se enfoquen tanto en el tema del coctel... la coctelería en si hoy en día, si vos vas hoy... los bares que te van a abrir ya en su mayoría van enfocados en abrir y tener una barra con cocteles. Pero si pones atención la apertura de restaurantes, que tradicionalmente eran lugares en los que se tomaba vino o cerveza o algún spirits, algún destilado hoy en día, casi que, la mayoría de los restaurantes te abre y tienen una carta, aunque sea pequeña con cocteles. Entonces ese giro ha aumentado la demanda del recurso humano que conozca el tema que puede llegar a una barra a producir un coctel y eso lo está forzando a que tengamos que estudiar, prepararlo más, porque ya el mismo mercado que está exigiendo algo más de lo que normalmente estábamos acostumbrado. (Santos, 2022, pp. 122-123)

Rojas (gerente) también opina al respecto que:

(...) es que la formación es fundamental, a ver, tal vez no a la hora de la selección, digamos, de un bartender al menos para nosotros ... y preferimos gente que no tenga experiencia y si el chico no sabe... en su vida a tocado una barra preferimos darle un puesto de asistente de bar y que comience a formarse (...). (Rojas, 2022, p. 113)

4.5 Cambios a nivel internacional para la figura profesional de bartender

Hoy día, la industria o negocio de los bares es una completamente revolucionada y mejorada. Ya no basta solo con que la bebida se vea bien y que tenga muy buen sabor, sino que, es un todo capaz de competir con cualquier presentación de platillo de restaurante gourmet. La experiencia

que pueda vivir la clientela es la prioridad, y esto es a lo que apuntan bartenders de todo el mundo, y por ello buscan aprender mejor y desarrollar cada vez más elementos de valor que rediman su trabajo, relegado por años a un segundo plano. Al respecto, Santos (gerente) indica que:

(...) la barra de bebidas o cocteles evolucionó tanto, tanto que ya no es la típica barra de servido... ya hoy en día, como te digo, hay mucha... el mejor ejemplo que tenemos y de donde han salido muchas cosas que hoy en día hacemos en las barras es de las cocinas (...). (Santos, 2022, p. 125)

(...) curiosamente a nivel global... así, lo que yo veo ... diferencio cuando he podido viajar a otro país y por default, siempre viajo a un país y busco los coctel bar o las barras de coctelería que estén en tendencia o que estén ya en punta a nivel global y lo primero en que ellos se especializan ... que no tiene que ver con relación de si preparo bien o mal un coctel es la hospitalidad ... que es un factor psicológico ... un factor de actitud ¡verdad! Que es lo más fuerte y después, este... ya está el tema de cocteles (...). (Santos. 2022, p. 126)

Al respecto, Rojas (gerente) también comenta:

“Muchísimo, muchísimo a ver ... que... lo que más ha cambiado bartender ahora tiene una figura digamos cuando llega ya a cierto nivel es muy, muy reconocido y de algunos que se convierten hasta celebridades (...)” (Rojas, 2022, p. 115).

(...) el bartender agarra un camino casi que igual al del chef... sólo que hay que sumarle la parte de servicio al cliente directa... pero a nivel internacional, ya uno encuentra a bartenders que dan seminarios que viajan por el mundo dando charlas ¡verdad! Sobre esos temas, ¡verdad! se profesionalizar el bartender y gana ese respeto sobre todo a Londres o a Singapur o a Nueva York, o a México DF... uno va a Buenos Aires que son capitales mundiales de la coctelería y la figura de bartender es tremendamente respetado ya no es un trabajo como era antes que el bartender para pagarse la universidad y ahora hay mucho profesional inclusive decide quedarse tras barra... he conocido por ejemplo un caso, uno pero en que es un bartender super reconocido... otro es ...este, administrador de empresas conozco un par de farmaceutas tengo aquí en Guanacaste un amigo que es bioquímico y se dedica a la barra... yo estudié economía pero entonces como que... personas que estudiaron una profesión no la ejercen diciendo no...

yo me quedo en la barra por gusto ... te metes a una industria creciente con muy buenas oportunidades de desarrollo y que ahora es muy bien pagada (...). (Rojas, 2022, pp. 115-116)

La revolución en la industria de los bares apunta a niveles muy sofisticados e incluso mucho más precisos, haciendo cambios que se apoyan en el trabajo de profesionales de muy alto nivel en campos antes no pensados para analizar una a las bebidas. A continuación, los comentarios de Artavia (bartender) respecto a este tema:

¿Qué es lo que más ha cambiado? El cómo ves el cóctel, el cómo ver el cóctel ha cambiado muchísimo, porque ahora ya no solamente ven una bebida, sino que van mucho más allá ... desde Salvatore Calabrese y sus discípulos y otros han desarrollado al cóctel más allá... ahora estudiando investigación que le ponen a un shaker un montón de sensores para ver los temas de dilución, que pasa dentro de la coctelera... Y está investigando más de no solamente la ejecución, el trasfondo completo en la parte molecular, en la parte química, la parte científica, el cóctel eso está cambiando muchísimo. Y es lo que más me impresiona en los últimos años, ver cómo está evolucionando el cóctel de que ya no se ve solo como una bebida, sino hay bien, es completamente un arte y va mucho más allá de solo tomarte un coctel o solamente elaborar un coctel... Si no es, todo lo que lleva el cóctel, la parte creativa, la parte de conocimiento, básicamente por ahí... es como la mayor diferencia que he visto a nivel internacional en cuanto al desarrollo del cóctel (...). (Artavia, 2022, pp. 106-107)

Otro de los elementos destacados para bartenders a nivel internacional es la parte de atención o espectáculo, por medio de algún tipo de truco (o acrobacia con botellas) que puedan ejecutar para la clientela en las barras (siempre y cuando la administración de la empresa lo permita). Igualmente, el uso y/o tallado de tipos específicos de hielo. Al respecto, Baltodano (bartender) apunta lo siguiente:

(...) básicamente a nivel internacional lo que más se da, es un poco más de lo que son el show creo, porque andamos muy parecido a nivel internacional con técnicas... con ciertas cosas ¡verdad! la fabricación también de... de la construcción de hielo. Ehh, Creo que andamos muy parecido solamente eso que si he notado, eso que a nivel internacional, si es un poco más de juego... de dinamismo... de Flair (...). (Baltodano, 2022, p. 96)

La figura bartender en otros países y en comparación a Costa Rica se enfocan mucho en el tema de los balances y la coctelería clásica. El bartender no solamente tiene, o el mixólogo, tiene que crear, este... los cócteles de menús, sino, conocer, tener una amplia gama de cocteles clásicos, su correcta ejecución... en otros países son muy enfáticos en el hielo... y el hielo como un tema super importante detrás de las barras (...). (Baltodano, 2022, p. 106)

Igualmente, Varela (persona evaluadora en el Núcleo de Turismo del INA) comenta en relación con lo que percibe como los cambios a nivel internacional:

Las Mezclas, la parte del uso de mezclas, de otros productos, como el de la mixología, ¡verdad! Eso ha cambiado un montón. Antes era más clásicos los cócteles, ahora la innovación parece mentira... Yo sé que tal vez la gente no le gusta, pero el show que hace el bartender al frente... eso ahora ha cambiado un montón. Y a nivel internacional se da mucho. Estaba viendo en el SENA también... Ahí se da... Y si, si, la venta, y las mezclas, el uso de otros productos, las combinaciones... se ha traído mucho de los conceptos que se manejaban en cocina de vanguardia y cocina molecular... Y todos se trajeron a la parte del frente, les digo yo, a la parte del Bar, eso ha cambiado un montón (...). (Varela, 2022, p. 46)

4.6 Áreas de oportunidad para actualización

Debido a la importancia como institución que tiene el INA, este debe siempre estar a la vanguardia en cuanto a la oferta y esmerarse en ser el principal referente en formación técnica, sin embargo, la industria avanza a pasos agigantados y en muchas ocasiones, se adelanta a los servicios ofertados para algún sector en particular. A continuación, los comentarios de los expertos del INA, bartenders y gerentes:

Zaragoza (docente INA):

Nos falta también innovar ...ya hablamos un poquito de las cosas que nos hacen falta ...sobre temas... ese te mencionaba un poco de cocina, un poco de insumos modernos, la mixología molecular, que es muy importante también el uso de algunas espumas y especificaciones que son ya temas un poco más de cuidado delicado por el uso de algunas sustancias químicas... tenemos actualizar esa parte. (Zaragoza, 2022, p. 54).

Umanzor (docente INA):

Si usted... no conoce de vinos, si usted no conoce de cafés, difícilmente va a conocer el tema de la parte mixología, porque mixología es mezclar absolutamente todo. Entonces, primero estamos en un país cafetalero, luego estamos siendo empujados por una fuerte tendencia al consumo de vino, del turismo en Costa Rica...Entonces, los muchachos deben de conocer muchísimo de vinos, tienen que conocer muchísimo de café y si ya tienen esas esas dos competencias podrían hacer mezclas y podrían, este... maximizar los productos de Costa Rica y los que se están utilizando hoy en Costa Rica y que no son de acá, en la parte de mixología (...). (Umanzor, 2022, p. 58)

Si yo tuviera a protestar lo primero que haría sería mandar a capacitar al personal y ahora sí con conocimiento causa póngase a diseñar. Diseñamos ahora sí vamos a diseñar ahora sí empezamos a ejecutar es lo que yo haría. (Umanzor, 2022, p. 63).

(...) en el caso de Bartender saloner profesional considero que es un buen programa, a pesar de ser excelente, no es excepcional... entonces, ahí es donde se pueden actualizar ciertos temas con la parte coctelería, siento que la parte de coctelería está muy ...tiene muy buenas oportunidades de mejora... el equipamiento es ...es ... a pesar de que si ya se haya hecho un ajuste, todavía le falta mucho a la parte equipamiento. El menaje que se usa no es el correcto con la parte coctelería y ...de lo que hoy se está dando en el mercado... y en la parte, por ejemplo, de un módulo que se llama ventas, ese módulo de ventas este... siento que ... le falta como... como más...practicar más... le falta la parte práctica ...en este la parte psicomotora un poquito más de, de carne, me parece (...). (Umanzor, 2022, p. 58).

Es lo que está pidiendo el mercado. El mercado está pidiendo bartender saloner pero que sepa de mixología o que de ¡verdad! sepa hacer coctelería, que sepan hacer un diseño de una carta que sepan balancear las bebidas... ¿qué tiene ese lugar? que alrededor del lugar tienen equis producto... que se me ocurre por ejemplo si están en tamarindo y que usen el tamarindo en las bebidas... una parte donde hay mucha guayaba por ejemplo, que se haga mixología con guayaba. Productos que hagan que los costos sean más reducidos y la utilidad sea más alta y de generala nueva experiencia a los clientes (...). (Umanzor, 2022, p. 62-63)

Mondragón (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA):

(...) tenemos que ir enseñándole todas las ramas que se puede topar el mixólogo, lo que es la parte de los maestros cerveceros, los maestros del ron, todos estos maestros de los bitters, toda esta parte ...de enseñársela a ellos por lo menos para que vean lo que hay que enfrentar lo que el mercado está pidiendo (...). (Mondragón, 2022, p. 15)

Este... en la parte de Bartender y es ahí donde tenemos que entender que nosotros, como país en Costa Rica, estamos este ...un poco atrás y tenemos que correr, tenemos que hacer las cosas mejor y tenemos que actualizarnos y no sólo capacitarnos a nivel nacional, con nuestros pares, sino que tenemos que buscar esa capacitación de afuera ...de otros países, donde están los que están más avanzados lógicamente (...). (Mondragón, 2022, p. 13)

Méndez (bartender):

Creo que...si necesitan como actualizarse un poco más, en mi experiencia, veo que están pasando cosas demasiado buenas en cuanto a bebidas y comidas una de las cosas que tuve que entender no hace mucho tiempo atrás es que el bar se mete a la cocina y la cocina se mete al bar. Y los bartenders necesitan conocer muchas técnicas que usan los chefs. Y hay técnicas que se usan en el bar... que los chefs adaptan a la cocina. En cuanto a eso, si pienso que necesitan como un poco más de actualización para que ya no sea como una sorpresa, cuando los chicos salen del INA (...). (Méndez, 2022, p. 83).

El INA está bien, sólo necesita como ...ver qué está pasando. Por ejemplo, los mejores bares del mundo, las mejores ciudades del mundo donde se hace la mejor coctelería, agarrar lo positivo, meterle en el formato de aprendizaje y agarrarlo a los chicos y llevarla a otro nivel. Entonces eso es muy esencial. Para mí como persona, es muy esencial, porque cuando ya tienes la oportunidad de ir a más preparado, de lo que ya los preparen, yo te puedo hablar muy bien de un fat wash, de un shrub, de una fermentación controlada y de un montón de cosas. Pero cuando ya los chicos tienen ideas, es darle la pincelada final, cuando no tienen idea. Es un proceso que ha de ser desde cero, por eso pienso que deben, como actualizar un poco más en ciertas técnicas o hacer un formato que sea complemente lo que ya tienen para que puedan sacarle más provecho afuera. (Méndez, 2022, p. 84)

Santos (gerente):

(...) la ventaja que tienes es que por lo menos salen con un conocimiento base para poder ir a la calle ¡verdad! A buscar un trabajo y se le dé la oportunidad ...pero a nivel de ya de... de operación de calle, por decirlo así, viéndolo desde el lado de un propietario de una barra coctelera... este ...si es muy básico, el conocimiento que traen los muchachos para lo que les está exigiendo la calle hoy día... porque hay lugares en los que tal vez ...si alguien me llega a ... acá al negocio ...aquí al especializarnos en esto y ...hay un tema ahí ya pasional, ¡verdad! Que somos muy apasionados con el tema ...todos sacamos el tiempo para educar al muchacho que esté con nosotros y lo desarrollando porque sabemos que aunque sepa ...el que llega a nuestra barra, tiene que estudiar, aprender porque es una barra muy original, por decirlo así ...muy propia, nuestra ...pero el problema que le veo al tema de que cuando la base es muy básica a veces ¡verdad!, o le falta mucho ... es que los nuevos lugares que están abriendo y están exigiendo ya como que si fueran una barra desarrollada ¡verdad! Entonces los muchachos deay... tienen que salir a pelear ese mercado... y deay su base ... se puede quedar corta (...). (Santos, 2022, p. 121).

(...) para la mayoría de los lugares les encanta decir tengo un mixólogo ...y ser un mixólogo y mi barra la maneja un mixólogo... y deay nosotros acá nadie está formando mixólogos están sacando bartenders con un conocimiento básico ...pero los lugares nuevos que abren lo que quiere es un mixólogo y no saben realmente... ni yo creo que ni ellos mismo saben lo que es el mixólogo ...que tiene que cubrir un mixólogo entonces les están poniendo un estándar alto a los muchachos (...) (Santos, 2022, p. 121).

(...) un buen programita desarrollado con la base primordial de la coctelería... los cocteles clásicos... necesarios ...lo de insumos adicionales que se preparen previos como la tintura ...una espuma, una infusión, un jarabe, una mermelada... ese tema y una buena guía psicológica y de comunicación ... que será mucho más factor de oportunidad al muchacho para que salga a la calle a pelear por un trabajo y que tenga oportunidad (...). (Santos, 2022, pp. 130-131).

Rojas (gerente):

Ajá... a ver, creo que la parte mezclabilidad... obviamente es una parte que hay que... que actualizar mucho la parte mixología hay que actualizarlo mucho, hay que empezar por la bases más ricas de mezclabilidad aprender a ser mostrado directo ...que es un stir... que sucede con

el hielo... que es el alma del coctel a partir del hielo comenzamos a construir todo ...que es parte... como limpiar y desinfectar el área de trabajo ...de mise en place...cómo se tienen que comportar un bartender ...cómo se para un bartender en la barra... Cómo se debe diseñar un bar una estación de bar correcta ...costos, inventarios... de marcas... tendencias mundiales ...conocer los mejores bares del mundo, conocer los mejor bartenders del mundo... que sepa quienes son... redes sociales inclusive, fundamentales para los bartenders hoy en día también... es un montón ...es que, es un programa superando amplio... historia de bebidas etílicas. Hay dos libros que yo amo... es la vida resumida de Jerry Thomas, que fue el creador de la coctelería por así decirlo y lo lleva a uno a través de todo el desarrollo histórico de la coctelería en la primera edad de oro... fundamental el Imbibe de David Wondrich... es un historiador de coctelería espectacular (...). (Rojas, 2022, p. 116).

(...) digamos, el INA en particular. por ejemplo, da una formación excelente... yo soy egresado de ahí... Y todavía me acuerdo de un montón de enseñanzas de mi profesora ¡verdad! A ver, el programa del INA es bastante clásico. Falta como actualizarse en muchos sentidos. Pero la parte formación profesional es muy buena. Entonces damos que es como lo que está, ¡verdad! Pero chicos, quieren más a aprender más cosas ahí si tenemos un vacío enorme e internacional. Y pues, obviamente está la EBS es que mucho mejor y algunos de aquí se han ido para allá. Pero llevan cursos rápidos, llevan cursos de dos días, de un día y eso está bien, pero no es lo que se necesita...Yo diría que se necesita una universidad ¡verdad!, que un programa que dure un año, dos años y que te ponga y como la seriedad del asunto como los chefs que ya tienen carrera y esa es la gran diferencia en Europa si hay otras escuelas de bartender que si son con un plazo porque un bartender no se forma en un año es un proceso largo (...). (Rojas, 2022, p. 114)

Escalante (bartender):

(...) si, se requiere mucho... mucho conocimiento, no sólo de destilados o sus procesos de producción, sino que, estudiar etnobotánica... composición de plantas... vegetales, ya que hoy en día la coctelería no es sólo hacer cocteles clásicos como se hacía antes, sino que ahora, se mezcla un poco de todo. Entonces saber por lo menos los principios de la botánica, cuáles son sus categorías...subcategorías también... Y todo es muy importante ... lógicamente que leer, estudiar ... estudiar y estudiar, aparte que ahora no es cocteles normales, ahora también se

mezcla mucho en la coctelería con fermentos, por ejemplo, con café también ... entonces hay que hacer un estudio completo y un análisis completo de todo. (Escalante, 2022, p. 66).

Varela (persona evaluadora en el Núcleo de Turismo del INA):

(...) yo lo haría como capacitación ...sea así porque, se necesita porque hay que tener responsabilidad ...primero se están usando productos que no los están manejando con responsabilidad...estamos hablando de nitrógeno líquido, como decía ahora, hielo seco... los alginatos ...a veces uno dice plantas... hay plantas que si no se tiene cuidado o sea, pueden dañar a una persona entonces la gente está innovando pero solitos, entonces al final usted puede jalarse una tortilla...por ahí hay plantas... ya yo decía están desarrollando... ¿saben si es planta causa de diarrea o no? ¿si causa dolor de estómago o no? y simplemente era porque vieron... o les dijeron que era que se puede usar y que la vieron no sé en dónde... pero si lo haría... o como capacitación a saloneros que ya están ...ya están formados, ¡verdad! O sea, como un módulo de capacitación... módulo bien bonito, bien largo... no como figura profesional. A los bartender se les daría esa capacitación...como... pero...pero como capacitación... la gente que ya tenga las bases... haría así un módulo bien bonito, tal vez amplio, también tal vez bastante fuerte ...pero con gente que ya tenga si ...creo que no se debería dar desde una capacitación inicial. O sea, yo considero que no debería ser una capacitación inicial, sino que tendría que ser un módulo de capacitación (...). (Varela, 2022, p. 48).

Baltodano (bartender):

(...) yo creo que al bar o a la barra que usted se acerque... a la barra más más sencilla ...tiene ya, este ...pues cositas diferente como bebidas diferentes, un poquito más de mixología, como le digo, es algo que sería bueno ...es que el INA no pase de menos esto ... que lo mencione tan siquiera ...que... que le dé la inquietud ...que venda inquietud a los estudiantes para que en sus casas ...este, pues ... se informen un poco de esto, pero sí, efectivamente es muy importante en este momento que... que los estudiantes salgan con conocimientos básicos de este tema. (Baltodano, 2022, p. 95).

García (persona evaluadora en el Núcleo de Turismo del INA):

Yo creo que la mixología para mí es necesario ...actualizar e ingresarla en el núcleo... en la oferta del núcleo porque es lo que exige el mercado. Digámoslo... lo puedo...lo puedo, este...

justificar con los trabajos que hemos hecho en los últimos, en los últimos años, donde los empresarios...el mercado cuando vamos a las entrevistas y todo siempre nos lo piden y nos dicen de esa área. (García, 2022, p. 40).

Artavia (bartender):

(...) es algo muy necesario y la oferta laboral lo va a apreciar muchísimo ... en la mayoría de los puestos de bartenders para cualquier empresa. Ahora vas a ver que en todas ... piden siempre conocimientos en mixología. Todos, todos, todas las personas que están contratando bartenders, empresas... este... que buscan bartenders siempre ponen entre los requisitos conocimientos en mixología, entonces incorporar esto por eso sería algo increíble, que estas personas también pueden encontrar empleo más fácilmente. (Artavia, 2022, p. 109)

Villanueva (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA):

(...) a pesar del esfuerzo extra humano, diríamos nosotros que hacen las personas docentes se necesita, eso por ese lado...la parte de mixología, pero a nivel de laboratorio, ¡verdad! de reforzar el hacer que es uno de los ...de los fuertes del INA, ellos aprenden haciendo (...) (Villanueva, 2022, p. 28).

Lo anterior expone la importancia que representa para las personas entrevistadas: bartenders, personal INA o gerentes, la actualización. Se percibe que ven con buenos ojos que el INA realice actualizaciones en su oferta para capacitar al personal e incluso, capacitar al personal docente quien tiene la gran responsabilidad de enseñar a la población estudiantil.

La especialización en mixología se concibe por estas personas como algo importante y necesario para las empresas, para mantener a Costa Rica en el mapa de turístico mundial y para elevar el nivel de profesionalismo de los bartenders.

4.7 Percepción sobre Mixología

Este es un concepto muy amplio y según la percepción de la persona que lo vive, así se pueden apreciar las distintas concepciones para esta palabra. Para algunas personas es un rama o campo especializado del bar y para otros es un puesto de trabajo per se. A continuación, se presenta la definición dada por cada una de las personas entrevistadas.

Escalante (bartender):

Bueno, a pesar de que muchas personas creen de la mixología es un nuevo término que se utiliza para decir bartender, es si hay diferencia. Si eso el término mixología nace a partir del siglo V... Existe la palabra mixología y en teoría se supone... que la diferencia entre un bartender y un mixólogo es que el bartender se puede seguir una receta o sacar cocteles siguiendo una receta. En cambio se supone que el mixólogo es la persona que ha estudiado por muchos años, tiene mucho manejo de técnicas que ya han pasado incluso por cocina y llega a ser utilizadas en el área de bar por las nuevas tendencias que también que nacen en hostelería (...). (Escalante, 2022, p. 70).

(...) si nos vamos prácticamente que a la gran diferencia de que el mixólogo es como un chef... es como decir la cabeza ... es la cabeza pensante... te puede agarrar una receta desbaratarlas y reconstruirla desde cero y mejorar o superarla... en algunos casos no tan buenos... estropearla más bien ...pero supone que... eso no debería de pasar, pero ... suele pasar, todos somos humanos. Entonces eso supone que es la diferencia de la terminología. Pero muchas personas dicen no a que el término mixólogo se lo inventaron los millennial... pero no... el término mixología existe del siglo V. (Escalante, 2022, p. 70)

Mondragón (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA):

Mixología lo podría definir como esto...para mí el mixólogo es como el creador e inventor de una bebida ¡verdad! Porque un bartender para mí eres la persona que preparaba bebidas conforme a ya indicaciones o un menú o unas fichas técnicas. Pero para mí el mixólogo es el creador, el inventor, ¡verdad! El maestro que está ahí atrás... esté... haciendo toda esta invención, el investigador del bar, diría yo que sería el mixólogo ...en mis palabras (...). (Mondragón, 2022, pp. 15-16)

Villanueva (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA):

Es el arte, para mí es el arte de ...de tiene que ver desde las raíces que se utilizan desde las hierbas, desde la... la parte de cómo mezclar, como darle ese plus a... un simple sirope desde un simple, sirope... que se haga, hasta la mezcla de los diferentes tipos de destilado... veces se mezcla ...destilado con un vino o con un vino reforzado, dependiendo como lo vayamos a servir el cóctel, ya sea desde... igualmente la fusión del hielo... de qué tipo de hielo estoy

utilizando y si lo pueden fusionar con algo más a ver el que... tal vez no fusionarlo, pero si el líquido que se está utilizando para ese hielo en específico ¡verdad! Infusionarlo con alguna hierba... algo más, pero es básicamente el arte de poder... de poder llevar un simple cóctel de 4 USD a unos 15 USD por ponerlo en términos monetarios (...). (Villanueva, 2022, p. 29)

García (persona evaluadora en el Núcleo de Turismo del INA):

Bueno para mí mixología es... Para mí es una sub área, por decirlo así, de la parte de... del bartender, es como una especialización, sí, donde se toman después cosas básicas o cosas ya muy clásicas y se mejoran mediante nuevas técnicas o mediante nuevos... o combinación de los ingredientes, etcétera. Pero si es para mí sería como una subárea. (García, 2022, p. 37).

(...) para mí sería más bien como especialización, sería genial para mí, o sea que vos tengas ya las bases del bartender (...). (García, 2022, p. 37).

Varela (persona evaluadora en el Núcleo de Turismo del INA):

Es mezcla, para mí es la mezcla y la innovación de productos Y el aplicar montón de técnicas es la innovación en el uso de productos para hacer coctelería y productos que normalmente no son comunes son productos que se usan en otras áreas, como desde ahora en cocina y hasta en la parte médica, como los alginatos y todo esto y traerlos acá y vender y dar una ilusión, un sabor diferente. Eso para mí es la parte de mixología. (Varela, 2022, p. 47).

Zaragoza (docente INA):

Bueno, yo mis alumnos, siempre les comento que el término nació como una moda. Para mí un Bartender profesional es la persona que encierra todo el conocimiento sobre la elaboración y el maridaje de sus productos con los alimentos sólidos. Entonces es muy importante esa parte... mixólogo es esa palabra que se hizo de moda para especializar a ese Bartender, que ya viene con una base de lo que tiene de conocimiento. (Zaragoza, 2022, p. 54).

Umanzor (docente INA):

(...) lo que trato decir ...que el mixólogo es ...que... el mixólogo ha estado donde se produce el whisky. Sabe cómo es exactamente la forma de servir whisky. Porque ha estado ahí metido o sabe cómo se hace el tequila, Ha estado jimado el agave, entonces saben cómo se cocina la piña del tequila. Entonces ellos tienen conocimiento más amplio del producto o lo que está ...

el producto final en la botella, y ellos podrían decir que... el conocimiento hace que ellos puedan hacer mejores mezclas y mezclas más balanceadas y ya no es solo abrir botellitas o hacer highball. Es como me imagino yo... que yo lo veo... veo que el mixólogo tiene esa... ese plus que sabe mezclar y balancea una bebida con otra. (Umanzor, 2022, p. 62).

Con las entrevistas realizadas, queda claro lo delgada que es la línea de interpretación que existe en torno al tema o concepto de mixología, donde no se puede decir que es blanco y negro, sino que va a depender de quien esté hablando al respecto y su visión o perspectiva.

Se considera que la mixología apunta a ser un campo de especialización (o la suma de varios) donde los bartenders pueden evolucionar según vayan descubriendo sus aficiones y particularidades, y ciertamente, una rama de profesionalismo para la persona bartender que puede diversificar y aumentar las posibilidades laborales en el mercado costarricense y hasta internacional.

4.8 Relación de la mixología y las labores de la figura profesional de bartender

Es importante que quede claro la existencia de una conexión o interrelación entre la mixología y las labores o actividades que realizan las personas que laboran como bartender, ya que dependiendo de la perspectiva o visión que tenga cada uno, la mixología es un campo o rama de especialización para bartenders y para otros, es casi un puesto de trabajo más dentro del organigrama. En este sentido, se exponen los comentarios de los expertos al respecto.

Mondragón (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA):

Este bueno, se relacionan un montón ... de hecho para mí el bartender es como el discípulo del mixólogo. Entonces yo podría decir que el mixólogo comparte competencias específicas tanto con el chef de cocina o con el bartender, ¿¡verdad! Y con el sommelier y con el barista. Entonces el mixólogo comparte muchas competencias específicas. Por lo mismo es un amante de la investigación en la parte de bebidas, ¡verdad! Y de insumos que se pueden desarrollar en las bebidas. Entonces este para mí el bartender es como ese discípulo que tiene el mixólogo... ahí el va a ir aprendiendo y algún día va a llegar a ser ese mixólogo, si sigue esa carrera profesional. (Mondragón, 2022, p. 16)

Zaragoza (docente INA):

Todas... todas las relaciones. Para conllevar a ser un buen coctel se necesita tener una base y saber cuáles son los ingredientes que se necesita para poder amalgamar en sabores y texturas la creación de una bebida ..., los alimentos o el lugar donde usted... lo vaya a consumir. Entonces si usted, no tiene una buena formación como bartender...no se van poder especializar más allá, como les decía, los conocimientos que necesitamos para llegar a hacer un bartender profesional completo son muy amplios, por ejemplo, el manejo de sustancias químicas cuando hablamos con coctelería molecular y sí, me ha llamado mucho la atención que los bartender que están aquí en planta física, en los hoteles ellos recurren mucho a cocina, a técnicas de cocina y lo hacen porque quieren llevarse una parte que es ese sabor que se le pone a los alimentos y poderlos enganchar en una bebida para que haya armonía con un alimento que se van a preparar... un poco de eso, ¡verdad! Ya vamos llevando la figura un poco más arriba de un bartender (...). (Zaragoza, 2022, p. 54)

Escalante (bartender):

Yay... todas creo yo... ¿qué relación? en todo... o sea todo compete al área de un bartender... ¿por qué? Porque el bartender debe manejar costos... el bartender maneja mixología de vanguardia...las técnicas clásicas de coctelería... debe conocer las clásicas (...). (Escalante, 2022, pp. 70-71).

Méndez (bartender):

Van de la mano ...a ver la mixología no es algo que apareció en el universo y llegó... no... van de la mano... coctelería clásica... están desde la prohibición... coctelería tiki...está desde hace mucho tiempo... hacemos siropes como cualquier lugar, cualquier bar, cualquier bartender utiliza cítricos también utiliza bitters... también que lo que hace es que un mixólogo alce o resalte sobre la profesión de un bartender... es que el mixólogo se vuelve más curioso... y al volverse más curioso, investiga más y practica más, pues tiene dos líneas... ser un bartender y quedarse en la línea de hacer un ron con coca, un mojito, por decirle un coctel y seguir haciendo el mismo mojito 20 años... puedo decir que yo quiero hacer un mojito y evolucionarlo... va a seguir siendo un mojito es un coctel clásico pero uste sacó tiempo para hacer diferentes ingredientes... para investigar, entonces he ahí la gran diferencia entre una y

otra pero al final del día es lo mismo... bartenders usa cítricos y usan frutas, usan los licores ... los cocteles clásicos... mixólogo usa lo mismo pero esta persona es más curiosa ...quiere dar un paso más allá... De pronto en día te sale un mojito clásico y el mojito clásico te lo toma en cualquier parte del mundo pero de pronto el mixólogo vino y decidió hacerle un mojito transparente donde ni siquiera tiene yerba buena dentro pero... que lo que hizo fue una técnica, una infusión donde puede extraer solamente la esencia del mojito y te lo dio entonces eso hace que tú quieras seguir experimentando, aprendiendo y marcar una pauta entre y otra. (Méndez, 2022, p. 85-86)

Baltodano (bartender):

El bartender tradicional se puede... se puede limitar digamos que... se puede limitar a la ¿cómo se llama? a la elaboración de bebidas a partir de un menú de lo que ya está establecido y funciona... Y en muchísimos lugares funcionan... El tema es... de la mixología o un mixólogo es... son para esas personas que sienten son poco más apasionadas, en querer crear, en querer este... elaborar algo diferente y plasmarlo en...una bebida...Yo creo que es una evolución al final. Es una evolución. Es una interiorización al final y un cambio porque es un hecho. Quizá me guste el bar pero no la mixología... no pasa nada. Y es funcional, funciona... En su engranaje, en el grupo de operación se tiene un poco de todo. La gente que actualmente es un pionero y siguen y funciona. Pero hay quienes les gusta ese cambio... Vamos, es florecer de esa manera, ¡verdad! Que no es en todas las personas... No en todas las personas, pero dentro de las funciones está bien. Las funciones que hace un bartender salonero y un mixólogo prácticamente son las mismas. Solamente es algo más ...ese florecer hace un mixólogo. (Baltodano, 2022, p. 96).

Artavia (bartender):

El mixólogo, es el mismo bartender, sólo que con los conocimientos de que te aporta la mixología. Básicamente el mixólogo es el bartender moderno. Me refiero a que antes existían cantineros, a que nada más era servir cerveza y el trago. Y ya después llegó el hielo y ya después te servían algo diferente y ya después te agregaban jugos. Pero básicamente el mixólogo es la misma figura de bartender, solamente que el nombre ha ido evolucionando, se ve según han ido evolucionando las técnicas y la formación de la persona que está detrás de la

barra. Pues el mixólogo es un bartender con un poquito más de formación. (Artavia, 2022, pp. 106-107)

Rojas (gerente):

Vemos de esa forma... vemos la parte del trabajo del bartender que se dedica a la mezcla de la bebida alcohólica, sin alcohol y de más, ¡verdad! Eso es una parte obviamente muy importante ...es que saber desde servir hasta un ron con coca...eso podría ser lo que llamaremos mixología... digamos hasta servirlo de manera adecuada hasta la elaboración de cocteles obviamente más avanzados que pueden utilizar algunas técnicas de cocina más avanzadas hasta llegar a ser moleculares y demás... ya eso depende de cada negocio y es una parte de las labores que un bartender tiene que realizar... los cocimientos que el Bartender tiene... que analizar la parte histórica... con una parte teórica ...con una parte de hospitalidad que ya mencionamos, ¡verdad! (Rojas, 2022, p. 116)

Santos (gerente):

(...) sí, creo que hay un conocimiento más allá donde tienen que manipular muchas veces insumos previos a lo que la mayoría de la gente ve... como el mixólogo que está en la barra...que, que hay que modificar a veces texturas... parte de un insumo ¡Verdad! muchas veces, ya hay hoy en día...la gente que te trabaja el destilado como debe ser y te lo hacen, ¡verdad! Entonces ya van y arman un destilado, lo desarmen y lo vuelven a armar en tres... ya estamos hablando de conocimientos químicos, físicos, todo. Entonces para mí el mixólogo abarca todas las áreas. Entonces hoy en día te puedo decir que lo que tenemos en su 99 % en barra son bartenders, que es lo que realmente es la mayoría... somos la mayoría... ejecutamos una parte final, de todo este proceso, porque de muchos muchachos hoy en día son pocos los que ejecutan un proceso, tal vez de descomponer una fruta y aprovechar el máximo de los desechos, de sacar algo, entender todo tipo cosas. La mayoría... de lo que tiene es una barra ya montada... o que... y aquí te soy sensato... ahí todos para mí, si el... el mixólogo se extiende un poco más al conocimiento ya de química, física, molecular, con todo tipo cosas (...). (Santos, 2022, p. 125)

Se evidencia esa relación de las actividades de la persona bartender con las de una persona que aplica mixología en su puesto de trabajo, ya que la base para la mixología es la misma que de la

persona que trabaja como bartender, es decir, que de cualquier bartender, seguro se puede evolucionar al campo de la mixología, siempre y cuando la persona tenga el hambre de ese conocimiento y evolución hacia el servicio con esas técnicas, puesto que puede haber quienes no quieran o no deseen más que el trabajo básico de preparación y servicio de bebidas y cócteles estándar.

A partir de la actitud y espíritu emprendedor y la capacidad de investigación y estudio, cualquier bartender tiene la oportunidad de aprender y crecer o evolucionar hacia la mixología, y claramente sin la necesidad de querer cambiar o salirse de la zona de confort, no habrá cambio o evolución hacia este campo.

4.9 Impacto de una capacitación en mixología para bartenders

La promesa o ilusión de una persona con anhelo de crecer y desarrollarse debería ser cumplida. La posibilidad de crecimiento para cualquier persona que se someta a procesos estandarizados de formación y/o capacitación pueden ser ilimitadas, así como el impacto que sus competencias generen y dispersen en los puestos de trabajo que desarrollen o en los emprendimientos que inicien. Visto en forma simple, un ganar-ganar, donde no solo la persona y la empresa se benefician de la evolución, sino que, la sociedad en general por los aportes que esto produce. En este sentido, los expertos nos dan su punto de vista a continuación.

Artavia (bartender):

Eso ayudaría muchísimo al país a seguir creciendo y subir el nivel de coctelería del país, ya que actualmente, si lo vemos así, son pocas personas las que manejan todos estos temas y entre más personas estén capacitadas en este tema, vamos a ir mejorando muchísimo. Nuestra coctelería se va a notar detrás de las barras, se va notar en cada uno locales y es nos ayudaría, inclusive mejorar el cómo se ve Costa Rica la parte de gastronomía fuera del país no solamente tendríamos turismo que viene a visitar nuestro e bosques estén hacer turismo recreativo, sino que también nos visitarían para probar todo lo que se está haciendo acá en cuanto a la parte de coctelería (...). (Artavia, 2022, p. 108).

Baltodano (bartender):

Siento que habría un poco más de competitividad y que genera una competitividad en general... este... mejor calidad... al final en los servicios, ¡verdad! Los altos estándares de servicio que aunque sea un hotel pequeño y no se rija por estándares de servicio... este pequeño cambio le generaría, al final, porque en todas las barras de todos los barcitos, por más pequeños que sea, estarían esos barcitos decorados diferentes... un tratamiento o un uso de los insumos un poco más... más aprovechables y ellos, hasta ellos mismos, los mismos empresarios se crearía más ambición... darse... tratar de colocarse un poco más... creo que sería un cambio demasiado positivo, la verdad... que como le digo que empieza desde la persona... interiorizar competitividad y crecimiento... por...en sí mismo... de las personas ... impactarían en sus labores, en sus puestos de trabajo, a sus hoteles. Entonces me parece a mí que sería algo bonito que generaría mucho cambio creo. (Baltodano, 2022, p. 99)

Santos (gerente):

(...) ya el consumidor nos empieza a exigir más entonces ahí es donde yo digo que hoy en día estamos como en un punto partida ideal y genial para que la persona que quiera hacer esto diga después...una carrera profesional y se puede hacer ...como un profesional ¿porque no? (Santos, 2022, p. 128)

Méndez (bartender):

El impacto va a ser bueno, un buen impacto porque en Costa Rica no hay una escuela ahorita que te de mixología. Está la plataforma Worldclass, lo haces tú mismo. Entonces hay muchos chicos que quieran aprender mixología, pero no hay quien les explique mixología. El impacto va a ser muy bueno. Creo que se van a disparar las solicitudes para ingresar a el INA, no va a dar a vasto. Pero lo necesitamos por una simple razón de que el mercado actual empresarial necesita gente más capacitadas aún. Y entre mejor maneje esta área más fácil va a ser para todos. (Méndez, 2022, p. 88)

Escalante (bartender):

(...) el impacto sería grande. Muy bueno, muy bueno, porque realmente hace falta (...). (Escalante, 2022, p. 73).

García (persona evaluadora en el Núcleo de Turismo del INA):

“Ok... para mí le da valor agregado...sí, y luego bueno...y sigo yo con la parte de actualización, valor agregado y aparte de eso lo especializaría, ¡verdad! Y entonces ampliaría el rango de trabajo del bartender. (García, 2022, p. 38).

Mondragón (persona diseñadora en el Núcleo de Turismo del INA):

(...) un sueño... no creo que este tan largo... ese sueño es llegar a poder desarrollar módulos de capacitación o un programa de habilitación de mixología para que muchos de los bartenders que hoy se están graduando en la institución con este programa que tenemos en la actualidad u otros que se certificaron como bartenders puedan llegar a tener esas alternativas... la puerta... esa ventana ...el INA, esa llave del INA... para hablar más INA y pueda llegar a comprender y adquirir competencias específicas de mixología. (Mondragón, 2022, p. 16)

Con las entrevistas realizadas, no solo a bartenders o gerentes, sino también a las personas del Núcleo de Turismo del INA, queda claro que su opinión o punto de vista es positivo hacia la elaboración de una oferta o diseño curricular en el área de mixología que pueda dar continuidad a los procesos de capacitación para bartenders. Las bases de la formación para bartenders se perciben apropiadas principalmente, pero la falta de la capacitación en cuanto a la mixología es necesaria, desde su punto de vista y sería un elemento que aporte gran valor a la oferta existente, según comentaron.

CAPÍTULO V

Capítulo V. Propuesta Educativa

Este capítulo trata de presentar una *Propuesta Curricular en Mixología* para la capacitación de personas que trabajan como bartenders en Costa Rica.

5.1 Justificación

En Costa Rica hoy día existen muchas personas que están haciendo un gran trabajo desde distintas barras, ya sea que estén en bares independientes, de empresas de cadena o franquicia, de hoteles o incluso hasta en los bares más sencillos. Todas merecen la oportunidad de poder evolucionar y desarrollar su potencial con formación profesional integral, de alta calidad y de actualidad. Una gran cantidad de estas personas no tienen el recurso económico para desplazarse y pagar capacitación privada, informal de hecho, o no pueden acceder a capacitación actualizada de parte de grandes marcas o empresas. Muchísimas se encuentran trabajando con una formación recibida muchos años atrás, a veces empírica, es decir, con sin formación técnica o con una formación adquirida de forma autodidacta.

Esta Propuesta Curricular en Mixología se formula pensando en todas aquellas personas que trabajan como bartenders en Costa Rica independientemente del tipo de bar o donde se encuentren, con el fin primordial de que eventualmente sea considerada como guía para el diseño de capacitación en esta temática, con el propósito de suplir la necesidad latente de esta formación profesional en la población de bartenders del país, dotar del recurso humano actualizado que exigen muchas empresas, contribuir con la empleabilidad y fortalecer y/o dar mayor formalidad a la capacitación en este campo a nivel nacional. No se debe esperar que la disponibilidad del capital humano capacitado esté en crisis, sino que se debe actuar ahora, cuando aún hay tiempo; tampoco se puede permanecer inmóviles, cuando los nuevos desafíos y las nuevas normalidades exigen nuevas o renovadas competencias.

5.2 Objetivo General

Formular una propuesta curricular en Mixología con el fin de que se tome en cuenta o como base para el diseño de capacitación y actualización de las competencias de las personas que laboran como bartenders.

5.2.1 Objetivos Específicos

- 1) Conceptualizar la Mixología y los términos asociados más relevantes como punto de partida en esta propuesta curricular.
- 2) Identificar unidades de aprendizaje para la capacitación en Mixología que sirvan como esquema o itinerario a seguir.
- 3) Elaborar una propuesta curricular en Mixología que muestre una ruta o itinerario de capacitación con las unidades de aprendizaje previamente identificadas.

5.3 Mixología y términos asociados

Debido al poco consenso entre la comunidad de bartenders alrededor del mundo entorno al término de Mixología, se propone conceptualizarlo con el propósito de que una vez que el lector revise este documento lo encuentre fácilmente y se pueda orientar mejor sobre lo que se considera o no en relación a esta palabra.

5.3.1 Mixología

Para la presente investigación se definió a la Mixología como el nivel de especialización al que puede llegar una persona bartender cuando desea ser creadora de bebidas y/o productos nuevos para coctelería, empleando un vasto conocimiento de los insumos o productos y haciendo uso de herramientas, equipo y/o técnicas disruptivas, partiendo o no de la base de una receta creada con antelación y potenciando elementos de valor para maximizar la experiencia de la clientela y destacando el servicio en sus creaciones.

No se omite aclarar, que detrás del término Mixología, existe un largo trayecto, que no se recorre de la noche a la mañana, es decir, que alcanzar esta posición definitivamente implicaría como base mínima ser bartender y, sumado a ello, requiere de mucho trabajo y esfuerzo, ya que la

Mixología requiere un alto nivel de conocimiento no solo práctico, sino teórico y que inclusive, se acompaña de una serie de competencias de tipo actitudinal que no se pueden omitir.

5.3.2 Mixólogo(a)

Entonces, partiendo de la conceptualización anterior, mixólogo o mixóloga es aquella persona que practica la Mixología como su principal actividad en su día a día en su puesto de trabajo, ya sea este un bar, restaurante, hotel u otro tipo de empresa dedicada a las bebidas alcohólicas en áreas como la elaboración, la distribución, la comercialización, la promoción, etc.

5.3.3 Bartender mixólogo(a)

Para que una persona sea reconocida como bartender mixólogo(a), esta deberá ser capaz de realizar las labores normales de bartender, pero además tiene y aplica conocimientos de mixología en su puesto de trabajo de forma parcial o selectivamente por las razones que sea.

5.4 Mixología: Unidades de aprendizaje

Toda actividad de formación y capacitación exitosa requiere de un orden y coherencia de forma tal que, el proceso o actividad de enseñanza y aprendizaje cumpla los propósitos para los que fue diseñado. Establecer unidades de aprendizaje marca un inicio y un final en los procesos formativos permitiendo que, el desarrollo y las acciones propias de la labor docente se realicen con propiedad, con fundamento y alcanzando los resultados y progresos esperados según cada competencia definida.

Por otro lado, el mercado mantiene una expectativa con respecto al recurso humano que se egresa de los servicios de capacitación, por lo cual, se debe estar en capacidad de realizar los cambios y/o acciones que sean necesarias para asegurar la competitividad. A continuación, las unidades de aprendizaje propuestas.

5.4.1 Procesos introductorios a la Mixología

- Contextualización del turismo, la hotelería y la gastronomía
- Historia y evolución de la coctelería
- Producto, materia prima y origen

- Sostenibilidad y residuo cero en la coctelería moderna
- Frutas y aceites esenciales
- Hierbas frescas, flores, especias y botánicos
- Deshidratación
- Sales y azúcar saborizadas
- Tés y tizanas
- Infusiones
- Café y Cacao
- Importancia del agua en la coctelería moderna
- Responsabilidad, iniciativa, comunicación asertiva
- Otros

5.4.2 Equipamiento y procesos de vanguardia aplicados a la Mixología

- Herramientas y equipamiento en coctelería moderna
- Hielo moldeado o tallado a mano
- Aguas carbonatadas, tónicas y saborizadas
- Jarabes, mermeladas y similares
- Shrubs y oleo saccharum
- Cordiales y licores artesanales
- Macerados, tinturas base y bitters (amargos)
- Fermentación y fermentos
- Cerveza artesanal
- Vinos
- Vermuts artesanales
- Bebidas vegetales
- Destilación, redestilación y perfumes para coctelería
- Mezclas de destilados
- Añejamiento de coctelería
- Disciplina, tolerancia, trabajo en equipo
- Otros

5.4.3 Técnicas disruptivas en la Mixología

- Elementos disruptivos en la elaboración de coctelería moderna
- Fat-washing (lavado con grasa)
- Milk-washing (lavado con leche)
- Clarificación
- Carbonatación
- Espumas
- Ahumados
- Sous-vide (cocina al vacío)
- Rotavapor
- Algodón de azúcar
- Uso y cuidados de los aditivos alimentarios en la coctelería moderna
- Innovación, creatividad, resiliencia
- Otros

5.4.4 Diseño de experiencias con Mixología

- Decoración y ambientación para el servicio de coctelería moderna
- Cristalería, envases y vasos artesanales
- Amenidades en el servicio de coctelería moderna
- Uso de escarchas, carbón y oro comestibles
- Sellos, distintivos y personalización en la coctelería
- Enfriamiento de bebidas y uso de hielo seco y nitrógeno líquido
- Mocktails (Bebidas sin alcohol)
- Coctelería de autor
- Flair de exhibición y de trabajo
- Hospitalidad y experiencia gastronómica personalizada
- Perseverancia, orden y sororidad
- Otros

5.5 Propuesta curricular en Mixología

La propuesta curricular que se presenta a continuación se basa en una proyección distribuida en 4 grandes bloques principales de conocimiento. Estos pueden verse como módulos, los cuales agruparán las distintas unidades de aprendizaje basados en criterios de afinidad temática y practicidad. Igualmente, estos conocimientos específicos se enfocan justamente para competencias propias de la persona que es bartender, con lo cual, queda claro que esa es la figura o perfil de ingreso requerido para este tipo de capacitación. Cabe aclarar también, que la propuesta trata de establecer los propósitos generales y contenidos temáticos específicamente, de forma tal que quede libre albedrío para continuar con el diseño a detalle del perfil de ingreso o egreso, objetivos específicos, tiempos, metodologías, materiales didácticos, presentaciones, listas de insumos, equipos, materiales y/o precios.

5.5.1 Módulo 1

Propuesta curricular en Mixología por unidades de aprendizaje	
Nombre del módulo	Procesos introductorios a la Mixología
Objetivo general	Investigar sobre historia, productos y técnicas bases aplicables en Mixología.
Unidades de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> - Contextualización del turismo, la hotelería y la gastronomía - Historia y evolución de la coctelería - Producto, materia prima y origen - Sostenibilidad y residuo cero en la coctelería moderna - Frutas y aceites esenciales - Hierbas frescas, flores, especias y botánicos - Deshidratación - Sales y azúcar saborizadas - Tés y tizanas - Infusiones - Café y Cacao - Importancia del agua en la coctelería moderna - Responsabilidad, iniciativa, comunicación asertiva - Otros

Fuente: Elaboración propia.

5.5.2 Módulo 2

Propuesta curricular en Mixología por unidades de aprendizaje	
Nombre del módulo	Equipamiento y procesos de vanguardia aplicados a la Mixología
Objetivo general	Dominar tanto el conocimiento sobre el equipamiento como los procesos de vanguardia aplicables en la elaboración de la coctelería.
Unidades de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> - Herramientas y equipamiento en coctelería moderna - Hielo moldeado o tallado a mano - Aguas carbonatadas, tónicas y saborizadas - Jarabes, mermeladas y similares - Shrubs y oleo saccharum - Cordiales y licores artesanales - Macerados, tinturas base y bitters (amargos) - Fermentación y fermentos - Cerveza artesanal - Vinos - Vermuts artesanales - Bebidas vegetales - Destilación, redestilación y perfumes para coctelería - Mezclas de destilados - Añejamiento de coctelería - Disciplina, tolerancia, trabajo en equipo - Otros

Fuente: Elaboración propia.

5.5.3 Módulo 3

Propuesta curricular en Mixología por unidades de aprendizaje	
Nombre del módulo	Técnicas disruptivas en la Mixología
Objetivo general	Aplicar diversas técnicas vanguardistas y disruptivas para crear coctelería moderna o para mejorar versiones o recetas clásicas.
Unidades de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> - Elementos disruptivos en la elaboración de coctelería moderna - Fat-washing (lavado con grasa) - Milk-washing (lavado con leche) - Clarificación - Carbonatación - Espumas - Ahumados - Sous-vide (cocina al vacío) - Rotavapor - Algodón de azúcar - Uso y cuidados de los aditivos alimentarios en la coctelería moderna - Innovación, creatividad, resiliencia - Otros

Fuente: Elaboración propia.

5.5.4 Módulo 4

Propuesta curricular en Mixología por unidades de aprendizaje	
Nombre del módulo	Diseño de experiencias con Mixología
Objetivo general	Llevar a cabo la planificación de la experiencia en el servicio, tomando en cuenta la diversidad de recursos y/o técnicas aprendidas, así como también la expectativa de la clientela.
Unidades de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> - Decoración y ambientación para el servicio de coctelería moderna - Cristalería, envases y vasos artesanales - Amenidades en el servicio de coctelería moderna - Uso de escarchas, carbón y oro comestibles - Sellos, distintivos y personalización en la coctelería - Enfriamiento de bebidas y uso de hielo seco y nitrógeno líquido - Mocktails (Bebidas sin alcohol) - Coctelería de autor - Flair de exhibición y de trabajo - Hospitalidad y experiencia gastronómica personalizada - Perseverancia, orden y sororidad - Otros

Fuente: Elaboración propia.

5.6 Conclusión de propuesta

Al llegar al final de esta propuesta, se concluye que el trabajo realizado es satisfactorio, sin embargo, es un hecho que queda mucho por trabajar desde la institucionalidad, donde con capacidad intelectual, tiempo y recurso se puede generar un programa robusto de formación profesional que no deje duda de la pericia y pertinencia para ofertarse en el mercado.

Se finaliza con satisfacción del trabajo realizado y la esperanza al tope de que sea considerado como insumo para el diseño de futuras capacitaciones para un gremio que con seguridad recibirá con ansias de crecer y desarrollar aún más su bagaje de conocimiento. Sin duda alguna, también la empresa verá con positivismo y buenos ojos la oferta para continuar destacando, como hasta ahora se ha realizado, en las barras de Costa Rica.

CAPÍTULO VI

Capítulo VI. Conclusiones y Recomendaciones

En el presente capítulo se exponen las principales conclusiones y recomendaciones a las que se ha logrado llegar luego de haber realizado el estudio y análisis de todos los datos recopilados. La oportunidad que ha dado este proyecto de investigación para conocer el valor de la formación técnica para bartenders, así como la estima hacia el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), ha sido muy importante ya que expone el increíble potencial que yace en su modelo curricular.

La versatilidad y actualidad es la clave del impacto que deja la formación técnica en cada una de las personas que pasan por las aulas de un instituto que se robustece con el pasar del tiempo, haciendo frente a los interminables retos que le demanda el mercado laboral y que muy a pesar de estos, sigue marcando el norte y sigue siendo la llave del progreso para muchas personas.

En este proyecto se analizó la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el área de mixología en el INA por medio de la realización de entrevistas semiestructuradas a expertos del instituto, bartenders profesionales y gerentes, y se pudo conocer y comprobar el gran interés respecto a la formación en esta área para el primer cuatrimestre del 2023, posibilitando concluir y recomendar al respecto en pro del beneficio no solo del gremio de bartenders, sino en beneficio del sector gastronómico y turístico en Costa Rica.

Gracias a la participación de personas expertas tanto internas como externas del INA en la presente investigación, se logró evidenciar como cada una de ellas parece tener una visión propia de lo que es la mixología, donde hay muchas coincidencias, así como puntos contrarios. Para algunos, la mixología se percibe como un campo profesional que responde a la necesidad de ese puesto de trabajo, y para otros, basta con sumar capacitación a la hoja de vida de los bartenders que cuenten ya con formación inicial y/o experiencia en el campo.

Se coincide con la percepción de que el término aún no se encuentra lo suficientemente claro a nivel del mercado, sin embargo, la necesidad de su competencia es sin lugar a dudas, lo que se espera que el INA subsane en el plazo inmediato, dando paso también a la construcción de una definición técnica propia, desde la perspectiva de formación y capacitación profesional, según el modelo institucional vigente. El mercado urge de más profesionales con capacidades muy por encima del servicio de barra básico, con solamente recetas clásicas y/o tropicales que se alejan de la modernidad en cuanto a insumos, técnicas y experiencias.

Igualmente, se percibe la gran riqueza y potencial que puede significar este campo de aprendizaje, tanto que incluso, algunos la visualizan a nivel profesional, inclusive universitario.

Sin duda alguna, sea cual sea el requerimiento en el mercado: un(a) bartender con conocimientos en mixología o una mixóloga o mixólogo, se percibe que la necesidad está, existe, es real y los expertos de una u otra manera, así lo han dejado ver.

6.1 Conclusión 1

Posterior al análisis de la información, se determinó que la oferta vigente para la formación y capacitación de bartenders del INA requiere de revisión y actualización conforme a las nuevas tendencias que el mercado actual está requiriendo, pese a ser robusta y necesaria para la formación inicial, las revisiones que ha tenido no han logrado estar al nivel de exigencia técnico en relación a los temas de mixología. Pese a que se menciona un cambio en el modelo curricular de la institución, la necesidad persiste por cuanto estos temas aún quedan fuera de la nueva oferta basada en las competencias establecidas bajo el Marco Nacional de Cualificaciones para el nivel de técnico 1, que se encuentra ya diseñado y aprobado, según el nuevo modelo curricular por competencias.

6.2 Recomendación 1

Actualizar la oferta del INA en cuanto sea para bartenders de forma tal, que se incorpore la temática de mixología de forma urgente, tanto para los programas de formación inicial como para los módulos de capacitación según sean las necesidades del gremio actualmente, tanto en empresas gastronómicas como turísticas, procurando así suplir la necesidad de actualización que pueda existir entre bartenders y disminuyendo las carencias o exigencias del mercado laboral actual para contratar personal competente.

6.3 Conclusión 2

Se encuentra que los contenidos de la formación del INA para bartenders obedecen a necesidades detectadas en su momento y están fundamentadas en una figura profesional que no

deja de existir y de ser necesaria para el mercado, sin embargo, la demanda de conocimientos específicos como técnicas vanguardistas y/o modernas de mixología cada vez son más requeridas por los bartenders, que a su vez se las han solicitado en las empresas y que a estas, se las exige la clientela globalizada, moderna y de nuevas generaciones. Por dicha razón, es necesario incorporar contenidos dentro de los programas y módulos para bartenders que tiene la institución que respondan a tales requerimientos y lograr así, formalidad, fundamento y la formación técnica competente en estos puestos de trabajo.

6.4 Recomendación 2

Revisar los contenidos, clasificarlos y ajustarlos a requerimientos del ahora, donde se parta de la formación inicial indispensable para que esto de sustento y/o sustrato a los nuevos contenidos en mixología, los cuales pueden incorporarse como formación complementaria o módulos de capacitación para bartenders, tanto egresados con anterioridad o personas con formación empírica o incluso certificada por el INA.

6.5 Conclusión 3

Tanto dentro como fuera del INA, las personas manifestaron su aprecio y estima hacia la institución, confirmando la capacidad que tiene para proveer el talento humano al mercado laboral, sin embargo, urge la intervención en sus contenidos, priorizando la oferta hacia temas de capacitación en mixología, al mismo tiempo, que se señala la importancia de que el cuerpo docente encargado de la formación y capacitación para bartenders evolucione y domine las competencias en dicho campo, garantizando la continuidad del trabajo que se ha realizado por muchos años.

6.6 Recomendación 3

Garantizar la capacitación y dominio de competencias en mixología al cuerpo docente del INA, procurando así la posibilidad de diseño de nuevos servicios de formación y capacitación, así como la garantía de las competencias técnicas con las que serán reconocidas las personas egresadas en el mercado nacional e incluso internacional.

6.7 Conclusión 4

Esta investigación confirmó la importancia que tiene, tanto para empresarios, como para bartenders y docentes, la formación y capacitación técnica para el puesto de bartender, ya que apunta a la importancia incluso de que se debe ser muy profesional, considerando que este es un trabajo que debe ser bien fundamentado y/o basado en el conocimiento profundo del producto, el componente histórico, la técnica, la herramienta, el equipamiento, la seguridad y la experiencia para la clientela: seguridad, hospitalidad, presentación y calidad (entre otros); además, no dejan de ser primordiales otros aspectos de orden administrativo que de una u otra forma, competen a bartenders.

6.8 Recomendación 4

El INA debe velar por mantenerse como la principal institución en formación y capacitación técnica en Costa Rica, moderna y vanguardista, que sigue siendo la elegida por miles de estudiantes para su formación, y en el caso de bartenders, que siga siendo la opción más democrática, no solo por cuestiones financieras, sino también por calidad, ya que las opciones informales existen, pero para muchas personas se les dificulta tomarlas y para los empresarios, no hay un estándar base con respecto al conocimiento que estas ofrecen.

6.9 Conclusión 5

Con este proceso investigativo se pone en evidencia el impacto positivo que ha sido para muchas personas el haberse formado en el INA, siendo esto el inicio del despegue de la carrera de muchas personas, quienes, a hoy, dan fe de que la formación y capacitación profesional les cambió la vida y su presente no sería el mismo de no ser porque pasaron por los procesos de formación técnica del INA en algún punto, antes o después de ser bartenders, y que esto fue crucial para su desarrollo.

6.10 Recomendación 5

Continuar el buen trabajo en el INA en relación a la formación y capacitación para bartenders con programas y módulos robustos, accesibles y actuales a lo largo y ancho del país, de forma tal que los beneficios que han llegado a muchas personas continúen disponibles no solo para personas en el Gran Área Metropolitana (GAM), sino en todos los rincones de Costa Rica, garantizando las posibilidades para el desarrollo y el éxito a las personas que más lo necesitan.

6.11 Conclusión 6

A pesar de que muchas empresas gastronómicas y turísticas no han cambiado en los últimos años, se detectó que para muchas hoy día los requerimientos en los puestos de bartender ya no son los mismos que hace 10 años atrás, lo cual obedece en parte a la globalización, a las nuevas exigencias de la clientela joven y también a la apertura internacional que tiene Costa Rica, que la hace un atractivo para turistas de todas latitudes.

6.12 Recomendación 6

Estudiar las nuevas tendencias en cuanto al trabajo de los bartenders y/o de los mejores bares y clubes del mundo para determinar los contenidos requeridos y/o necesarios para incorporarlos dentro de la oferta curricular del INA.

6.13 Conclusión 7

El mercado internacional ha cambiado en cuanto a las actividades y el desempeño de bartenders, provocando que mucho de lo que se hace en diversos países que llevan la vanguardia en este tema y el de mixología, sean quienes marquen la pauta y redefinan los nuevos perfiles profesionales para estos puestos de trabajo a nivel mundial, donde Costa Rica no queda exenta gracias en parte a la globalización, el turismo y definitivamente las redes sociales.

6.14 Recomendación 7

Al igual que muchas empresas y empresarios, el INA debe apuntar a lo que marca la pauta a nivel internacional en el tema de bartenders y mixología, donde existen incluso personas que han llegado a un nivel de divulgadores en el tema, con lo cual no sería una mala inversión buscar aprender de ellos; indagar en la cooperación y/o colaboración con escuelas internacionales para tanto la formación de sus docentes como la actualización de sus programas y de esta forma, garantizar la evolución a lo nuevo del sector.

6.15 Conclusión 8

Se logró identificar a través de las entrevistas a expertos del INA que son muchos los temas que como oportunidad de mejora, se pueden incluir dentro de la actualización a la formación del INA, tomando en cuenta que, según sea el tipo de negocio o empresa, así son dichas temáticas señaladas.

6.16 Recomendación 8

El INA deberá mantener metodologías de consulta con el sector empresarial e incluir a expertos en el campo, para que pueda discernir mejor la estructura temática que fundamente la formación y/o capacitación en mixología para bartenders.

6.17 Conclusión 9

Con este estudio se concluye que a pesar de ser actualmente un término muy utilizado y prácticamente de moda para el sector gastronómico y turístico internacional, la percepción sobre lo que es la mixología dependerá de quién la comente, ya que es interpretada de diversas formas, algunas veces como un campo de estudio, con su temática específica, y otras veces se visualiza como una serie o conjunto de conocimientos actuales sobre la elaboración y servicio de bebidas vanguardistas.

6.18 Recomendación 9

Como institución insignia de la formación y capacitación técnica, el INA debería consignar su propia interpretación de la mixología, evacuando dudas al respecto y en función de esta, enfocar sus esfuerzos para el desarrollo de estas competencias.

6.19 Conclusión 10

Este trabajo dejó claro que las labores de bartender y de temática de mixología están directamente relacionadas, siempre y cuando las personas que las realicen tengan las bases sólidas y concretas para hacerlo, ya que hay bartenders que solo quieren desempeñarse como tal (lo cual está bien), pero hay otros que quieren evolucionar hacia la mixología, y por ende requieren de la formación técnica y competencias de bartender como su base, sin las cuales, difícilmente puedan llegar a desempeñarse exitosamente como bartenders profesionales con conocimientos en mixología, o como muchas personas prefieren llamarse a sí mismas: mixólogas.

6.20 Recomendación 10

Habilitar o poner a disposición de la población usuaria, opciones de capacitación en el tema de mixología de forma ascendente o por niveles (o módulos), de forma tal que las personas conforme tengan la base de formación de bartender, puedan gradualmente aprender sobre mixología, y que poco a poco, puedan incursionar en este campo todo lo que les apasione o llame más la atención, pero que se ofrezca la posibilidad de crecimiento y desarrollo a toda la población de bartenders por igual.

6.21 Conclusión 11

Se evidenció que las personas entrevistadas, tanto personal docente del INA, como gerentes y bartenders consideran que el impacto de la capacitación para bartenders es positivo y que no solo es un beneficio en para estos, sino que para las empresas del sector gastronómico y turístico traerá grandes cambios para bien, al disponer del recurso humano necesario para las vacantes en sus empresas, así como el nivel de desarrollo en sí de la actividad profesional de bartenders, donde

definitivamente son considerados profesionales en lo que hacen y de esta manera, se eleva la calidad en la hospitalidad y la experiencia del servicio que se brinda tanto para la clientela nacional como para la internacional.

6.22 Recomendación 11

Incorporar en la formación para bartenders del INA aún más el componente de experiencia del servicio a la clientela, además de los temas propios del área de la mixología, de forma tal que, la población egresada realice un trabajo de mucho más impacto y de mucha más calidad, que contribuya con la expectativa de un servicio memorable, sumando a la marca país y posicionando aún más a Costa Rica como destino turístico y gastronómico destacado internacionalmente.

6.23 Conclusión 12

Con esta investigación se conoció el punto de vista de las personas encargadas de la elaboración de la oferta curricular en el Núcleo de Turismo del INA en cuanto a la elaboración de oferta curricular en mixología, la cual es favorable desde su perspectiva y traería grandes aportes y valor para los bartenders en Costa Rica que se capaciten en la institución, sin dejar de lado que lo importante que sería también, para su cuerpo docente, el capacitarse o dominar el conocimiento en estos temas para poder incorporarlos en nuevos diseños a nivel nacional.

6.24 Recomendación 12

El INA deberá invertir en formación sobre mixología para su cuerpo docente de forma tal, que este cuente con las competencias necesarias para ser capaz de elaborar nuevos diseños que incluyan o abarquen toda la temática sobre mixología necesaria para llevar a cabo la labor de formación y capacitación al respecto de esta temática a bartenders de toda Costa Rica.

**REFERENCIAS
BIBLIOGRÁFICAS**

Referencias Bibliográficas

- Alfaro Parodi, A. (2021). *Conoce la historia de la mixología en un viaje a través de la mezcla perfecta*. Recuperado el 7 de octubre de 2022 de <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/historia-de-la-mixologia/>
- Aranda Barradas, J. S., y Salgado Manjarrez, E. (2005). *El diseño curricular y la planeación estratégica*. *Innovación Educativa*, 5(26), 25-35. Recuperado el 30 de octubre de 2022 de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=179421475003>
- Barboza-Núñez, E. (2018). *Currículo y desarrollo turístico en Guanacaste, Costa Rica: Un análisis de los niveles de educación técnico y superior*. Recuperado el 8 de octubre de 2022 de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=194154980019>
- Benalcazar Valdez, A. S. (2018). *Guía mixológica de las bebidas tradicionales para el turismo en el cantón Ambato de la provincia de Tungurahua*. Recuperado el 27 de setiembre de 2022 de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/7531/1/PIUAESC002-2018.pdf>
- Briascos, I. (2004). *La formación profesional en Iberoamérica*. Madrid, Spain: Organización de Estados Iberoamericanos (OEI). Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/usanmarcos/52203?page=16>
- Catalano, A., Avolio de Cols, S. y Sladogna, M. (2004). *Diseño curricular basado en normas de competencia laboral: conceptos y orientaciones metodológicas*. Recuperado el 19 de noviembre de 2022 de <https://www.oitcinterfor.org/node/6114>
- Carrillo Zurita, J. (2020). *La mixología y las emociones. Caso De estudio frutos andinos*. Recuperado el 19 de noviembre de 2020 de <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/31856/1/tesis%20con%20ultima%20resolucion.pdf>

- Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional. (2006). *Revista europea de formación profesional*. Revista 37(1), 72. Recuperado el 19 de noviembre de 2022 de <https://www.cedefop.europa.eu/files/37-es.pdf>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2017). Panorama de la educación técnica profesional en América Latina y el Caribe. Recuperado el 17 de diciembre de 2022 de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/S1601350_es.pdf
- Díaz-Bravo, L., Torruco-García, U., Martínez-Hernández, M., y Varela-Ruiz, M. (2013). *La entrevista, recurso flexible y dinámico*. *Investigación en educación médica*, 2(7), 162-167. Recuperado el 28 de octubre de 2022, de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-50572013000300009&script=sci_arttext
- El Financiero. (2015). *Gastronomía popular costarricense busca su lugar como gancho turístico*. Recuperado el 8 de octubre de 2022 de <https://www.elfinancierocr.com/negocios/gastronomia-popular-costarricense-busca-su-lugar-como-gancho-turistico/O2Y3ZJXT3BGWDFPQML3LGZLIHU/story/>
- Escuela profesional bartenders Costa Rica. (s. f.). *Curso bartender profesional coctelería clásica internacional*. Recuperado el 18 de noviembre de 2022 de <https://escuelaprofesionalbartenders.com/curso-presencial/>
- Espeleta Sibaja, A. y Valverde García, M. (2020). *Propuesta curricular para el fortalecimiento de habilidades para la vida en estudiantes de secundaria*. *Revista Innovaciones Educativas*, 22(33), 75-87. Recuperado el 9 de octubre de 2022 de <https://dx.doi.org/10.22458/ie.v22i33.3002>
- European Bartender School. (S. F.). *Curso de Mixología*. Recuperado el 18 de diciembre de 2022 de <https://www.barschool.net/es/cursos/mixologia>
- Freire Quintana, J. L. Páez, M. C. Núñez Espinoza, M. Narváez Ríos, M. Infante Paredes, R. (2018). *El diseño curricular, una herramienta para el logro educativo*. [Curriculum design, a tool for educational achievement] *Revista de Comunicación de la SEECI*, 45, 75-

86. doi: <http://doi.org/10.15198/seeci.2018.45.75-86>. Recuperado el 8 de octubre de 2022 de <http://www.seeci.net/revista/index.php/seeci/article/view/466>
- Gaspar Lao, J. M. (2018). *La mixología conceptual y su relación con el Desarrollo del turismo de entretenimiento en la Ciudad de Huánuco – 2018*. Recuperado el 20 de noviembre de 2022 de <http://200.37.135.58/handle/123456789/1010>
- González Gil, T., Cano Arana, A. (2010). Introducción al análisis de datos en investigación cualitativa: Tipos de análisis y proceso de codificación (II). Recuperado el 13 de noviembre de 2022 de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7712262>
- Hernández Sampieri, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6^o Ed.). México, D.F., México: McGraw Hill Interamericana.
- Instituto Costarricense de Turismo. (18 de junio de 2021). *Costa Rica hacia una gastronomía sostenible y saludable*. Recuperado el 27 de setiembre de 2022 de <https://www.ict.go.cr/es/noticias-destacadas-2/1946-costa-rica-hacia-una-gastronomia-sostenible-y-saludable.html>
- Instituto Nacional de Aprendizaje. (s. f.). Acerca del INA. Misión y visión. Recuperado el 27 de noviembre de 2022 de <https://www.ina.ac.cr/AcercaINA/SitePages/MisionVision.aspx>
- Instituto Nacional de Aprendizaje. (s. f.). *Información general acerca del INA*. Recuperado el 8 de octubre de 2022 de <https://www.ina.ac.cr/SitePages/acerca.aspx>
- Instituto Nacional de Aprendizaje. (2018). *Modelo Curricular Formación Profesional*. Recuperado el 20 de noviembre de 2022 de <https://www.ina.ac.cr/Documentos%20compartidos/modeloCurricular-6.pdf>
- Marco Nacional de Cualificaciones Costa Rica (2020). *Catálogo nacional de cualificaciones de la educación técnica profesional de Costa Rica. Operaciones de bar y cafetería para el servicio de alimentos y bebidas*. Recuperado el 19 de noviembre de 2022 de <https://docplayer.es/230210192-Operaciones-de-bar-y-cafeteria-para-el-servicio-de-alimentos-y-bebidas.html>
- Ministerio de Educación Nacional de Colombia. (2022). *Programas de formación*. Recuperado el 19 de noviembre de 2022 de <https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios->

[superior/Educacion-para-el-Trabajo-y-el-Desarrollo-Humano/Educacion-para-el-Trabajo-y-el-Desarrollo-Humano/410732:Programas-de-formacion](#)

Mixologist Academy. (S. F.). *Molecular mixologist*. Recuperado el 22 de diciembre de 2022 de <https://mixologistacademy.com/mixologia-molecular/>

Montecinos Torres, A. (2016). *Turismo gastronómico sostenible. Planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos*. México, CEGAHO.

Mora Varela, A. (2011). Los contenidos curriculares del plan de estudios: una propuesta para su organización y estructura. *Revista Educación* 25(2), 147-156. Recuperado el 9 de octubre de 2022 de <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/educacion/article/view/3588/3497>

Organización Internacional del Trabajo. (2015). *Marco jurídico de la formación profesional y el aprendizaje para jóvenes en América Latina y el Caribe*. Recuperado el 13 de noviembre de 2022 de https://www.oitcenterfor.org/sites/default/files/file_publicacion/Documento_marcojuridico_web.pdf

Oficina Internacional del Trabajo (2009). *Programas de formación para el empleo*. Barcelona, Spain: Marcombo. Recuperado el 17 de noviembre de 2022 de <https://elibro.net/es/ereader/usanmarcos/45855?page=7>

Oficina Regional de la OIT para América Latina y el Caribe. (2021). *Panorama laboral 2021 América Latina y el Caribe*. Recuperado el 27 de setiembre de 2022 de https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/publication/wcms_836196.pdf

Pérez-Ruiz, A. (2018). *Práctica docente y currículo: Un marco de análisis constructorista*. Recuperado el 8 de octubre de 2022 de <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/EDUCARE/article/view/8752/13516>

Perilla García, J. S. A. (2018). *Diseño curricular y transformación de contextos educativos desde experiencias concretas*. Recuperado el 17 de noviembre de 2022 de <https://repository.usergioarboleda.edu.co/bitstream/handle/11232/1276/Dise%c3%b1o%20curricular%20y%20transformaci%c3%b3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Pisciotti Ortega, A. (2021). *Estrategia para fortalecer la capacidad de instituciones de formación para vincular las necesidades del mercado laboral a la oferta curricular en Colombia*. Recuperado el 8 de octubre de 2022 de https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/46787/S2100071_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Revista Summa. (13 de junio de 2022). *Costa Rica recibe en 2022 el 71 % del turismo previo a la pandemia*. Recuperado el 27 de setiembre de 2022 de <https://revistasumma.com/costa-rica-recibe-en-2022-el-71-del-turismo-previo-a-la-pandemia/>
- Sáenz, S. (2021). *Las 'masterclass' del arte de la coctelería*. Recuperado el 8 de octubre de 2022 de <https://www.guiarepsol.com/es/viajar/nos-gusta/donde-estudiar-cocteleria/>
- Santiváñez Limas, V. (2012). *Diseño curricular a partir de competencias*. Bogotá, Ediciones de la U. Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/usanmarcos/116755?page=34>
- Scoolinary blog. (S. F.) *La evolución de la coctelería en los últimos 50 años*. Recuperado el 7 de octubre de 2022 de <https://blog.scoolinary.com/la-evolucion-de-la-cocteleria-en-los-ultimos-50-anos/>
- Sistema costarricense de información jurídica (SCIJ). (S. F.) *Ley de Creación del Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) Ley N° 3506*. Recuperado el 8 de octubre de 2022 de http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=36651&nValor3=38641&strTipM=TC
- The Bartenders Institute Ciudad de México (s. f.). *Curso de Especialidad en Mixología Avanzada (AM)*. Recuperado el 18 de diciembre de 2022 de <https://www.thebartendersinstitute.com/DF/curso-mixologia-avanzada-ciudad-de-mexico.html>
- Toruño Arguedas, C. (2019). *El currículum en el contexto costarricense: propuesta de definiciones para su conceptualización*. Revista ensayos pedagógicos, 15 (1). Recuperado el 9 de octubre de 2022 de <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/ensayospedagogicos/article/download/13776/19295?inline=1>

- Tovar, M. C., y Sarmiento, P. (2011). *El diseño curricular, una responsabilidad compartida*. Colombia Médica, 42(4),508-517. Recuperado el 19 de noviembre de 2022 de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28321543012>
- Unidad de Servicios Educativos de Tlaxcala (2018). *Orientaciones para el diseño de oferta curricular*. Recuperado el 19 de noviembre de 2022 de <https://es.slideshare.net/ma072001/orientaciones-para-el-diseo-de-oferta-curricular>
- Universidad Estatal a Distancia. (2004). *Parte segunda: La formulación del plan de estudios y cursos en la UNED*. Recuperado el 19 de noviembre de 2022 de <https://www.uned.ac.cr/academica/images/igesca/materiales/17.pdf>
- Universidad del Turismo. (S. F.). *Programa de barismo avanzado*. Recuperado el 18 de diciembre de 2022 de <https://www.utur.ac.cr/programa-de-barismo-avanzado>
- Universidad San Sebastián. (s. f.) *Validar: Entrevista con expertos*. Recuperado el 28 de octubre de 2022 de <https://www.uss.cl/diee/innovakit/entrevista-con-expertos/>
- Villanueva, C. (2015). *Estudio de empleabilidad de los egresados en el año 2015, del Programa de Formación Bartender y Salonero/a Profesional, en las modalidades de formación dual y formación presencial, en la Unidad Regional Chorotega del Instituto Nacional de Aprendizaje*. Recuperado el 6 de octubre de 2022 de https://repositoriotec.tec.ac.cr/bitstream/handle/2238/10631/estudio_empleabilidad_egresados_2015_programa_formacion_bartender_salonero_profesional_modalidades_formacion_dual_formacion_presencial_unidad_regional_chorotega_instituto_nacional_aprendizaje.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Zabalza, M. A. (2016). *Diseño y desarrollo curricular*. Madrid, Spain: NArtaviaa Ediciones. Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/usanmarcos/45989?page=52>

ANEXOS

Anexos

Anexo 1. Guía de entrevista dirigida a personas encargadas de la revisión o supervisión del diseño de los programas y módulos, y a personas docentes que trabajan en labores de diseño de programas y módulos en el Núcleo de Turismo del INA.

Fecha:

Hora:

Lugar (provincia, cantón, distrito, empresa):

Persona entrevistadora: Stefhanie Miller Segura

Entrevistado (nombre completo, edad, género, puesto, departamento):

Introducción: el propósito del presente estudio es “Analizar la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el área de mixología en el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), mediante entrevistas semiestructuras, para conocer el interés respecto a la formación en esta área, de septiembre 2022 a abril, 2023.

La entrevista será de alrededor de 1 hora de tiempo, se realizará por medio de video llamada o visita directa en el puesto de trabajo de la persona informante y los datos recopilados serán utilizados con total discreción y confidencialidad, para fines de realizar una propuesta de diseño curricular para capacitación en los temas de mixología.

Se le agradece de antemano por todo su tiempo y disponibilidad en la realización de esta entrevista.

PREGUNTAS

- 1) ¿Cuál es su rol en cuanto a la oferta curricular de programas y módulos que tienen relación con la figura profesional de bartender del INA?
- 2) ¿Qué tanto conoce los programas o módulos de la oferta vigente del INA para formar y capacitar la figura profesional del bartender?
- 3) Estructuralmente hablando ¿cómo están conformados los programas y módulos vigentes en el INA para formar y capacitar la figura profesional de bartender?, ¿Qué tipo de contenidos tienen?

- 4) ¿Qué estudio de mercado dio origen a los programas y módulos del INA vigentes para capacitar la figura profesional de bartender?
- 5) ¿Cuándo o en qué fecha se hicieron los cambios más recientes en los programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender del INA?, ¿Qué tipo de cambios se realizaron?
- 6) En cuanto a la vigencia con relación al mercado laboral actual ¿cómo considera usted que se encuentran los programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender del INA? Explique.
- 7) ¿Qué tanto conoce sobre otros programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender a nivel nacional o internacional?
- 8) En su opinión ¿cuáles áreas o temas han cambiado más significativamente a nivel internacional en cuanto a la formación y capacitación para la figura profesional de bartender?
- 9) Podría comentar su opinión sobre ¿qué tipos de cambios realizaría en los programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender del INA?
- 10) Desde su conocimiento del mercado actual y los requerimientos para bartenders a hoy día ¿cuáles temas y porqué sería urgente incorporarlos dentro de la oferta curricular de los programas y módulos para la figura profesional de bartender del INA?
- 11) ¿Cómo definiría usted el término de mixología?
- 12) ¿Qué relación encuentra usted entre los temas de mixología y las labores de la figura profesional de bartender?
- 13) ¿Cómo describiría usted el posible impacto que tendría la capacitación relacionada a la mixología en la figura profesional de bartender del INA?
- 14) Si tuviera la potestad total e inmediata para poder actualizar los programas de formación y capacitación para la figura de bartender del INA, ¿consideraría desarrollar una propuesta curricular en los temas de mixología?, ¿Por qué?
- 15) ¿Qué considera que se debería hacer con los temas de mixología y la oferta curricular del Núcleo de Turismo del INA?
- 16) ¿Cuál es su opinión al respecto de que se diseñe una oferta curricular en el área de mixología que complemente la formación de la figura profesional de bartender que existe en el INA?

Anexo 2. Guía de entrevista dirigida a personal del INA, docentes del área de servicio de alimentos y bebidas del INA (encargados de la formación de bartenders).

Fecha:

Hora:

Lugar (provincia, cantón, distrito, empresa):

Persona entrevistadora: Stefhanie Miller Segura

Entrevistado (nombre completo, edad, género, puesto, departamento):

Introducción: el propósito del presente estudio es “Analizar la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el área de mixología en el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), mediante entrevistas semiestructuras, para conocer el interés respecto a la formación en esta área, de septiembre 2022 a abril, 2023.

La entrevista será de alrededor de 1 hora de tiempo, se realizará por medio de video llamada o visita directa en el puesto de trabajo de la persona informante y los datos recopilados serán utilizados con total discreción y confidencialidad, para fines de realizar una propuesta de diseño curricular para capacitación en los temas de mixología.

Se le agradece de antemano por todo su tiempo y disponibilidad en la realización de esta entrevista.

PREGUNTAS

- 1) ¿Qué tanto conoce los programas o módulos de la oferta vigente del INA para formar y capacitar la figura profesional del bartender?
- 2) Estructuralmente hablando ¿cómo están conformados los programas y módulos vigentes en el INA para formar y capacitar la figura profesional de bartender?
- 3) ¿Qué opina sobre los contenidos de los programas y módulos vigentes en el INA para formar y capacitar la figura profesional de bartender?
- 4) Como docente sabe ¿cuándo o en qué fecha se hicieron los cambios más recientes en los programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender del INA?, y ¿Qué tipo de cambios se realizaron?

- 5) En cuanto a la vigencia con relación al mercado laboral actual ¿cómo considera usted que se encuentran los programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender del INA?
- 6) Como docente ¿Qué opinión tiene sobre la oferta de programas y módulos para la figura profesional de bartender del INA?
- 7) ¿Qué tanto conoce sobre otros programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender a nivel nacional o internacional?
- 8) En su opinión ¿cuáles áreas o temas han cambiado más significativamente a nivel internacional en cuanto a la formación y capacitación para la figura profesional de bartender?
- 9) Si tuviera la oportunidad ¿qué tipos de cambios realizaría en los programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender del INA?
- 10) Desde su conocimiento del mercado actual y los requerimientos para bartenders a hoy día ¿cuáles temas y porqué sería urgente incorporarlos dentro de la oferta curricular de los programas y módulos para la figura profesional de bartender del INA?
- 11) ¿Cómo definiría usted el término de mixología?
- 12) ¿Qué relación encuentra usted entre los temas de mixología y las labores de la figura profesional de bartender?
- 13) ¿Cómo describiría usted el posible impacto que tendría la capacitación relacionada a la mixología en la figura profesional de bartender del INA?
- 14) Frecuentemente se observa en diversas redes sociales o medios digitales a nivel nacional que algunas empresas están en busca de un bartender mixólogo o bartender con conocimientos en mixología ¿qué opina al respecto?
- 15) Si tuviera la potestad total e inmediata para poder actualizar los programas de formación y capacitación para la figura de bartender del INA, ¿con cuanta prioridad y porqué consideraría desarrollar una propuesta curricular en los temas de mixología? Explique.
- 16) ¿Qué considera que se debería hacer con los temas de mixología y la oferta curricular del Núcleo de Turismo del INA?
- 17) ¿Cuál es su opinión al respecto de que se diseñe una oferta curricular en el área de mixología que complemente la formación de la figura profesional de bartender que existe en el INA?

Anexo 3. Guía de entrevista dirigida a personal que labora como bartenders y/o expertos en servicio de alimentos y bebidas del área de restaurante y/o bar, tanto de hoteles de tipo 4 y 5 estrellas como de bares y restaurantes de tipo “fine dining” o “casual dining” que cuenten con menú a la carta y menú de coctelería moderna, contemporánea o coctelería elaborada con técnicas de mixología

Fecha:

Hora:

Lugar (provincia, cantón, distrito, empresa):

Persona entrevistadora: Stefhanie Miller Segura

Entrevistado (nombre completo, edad, género, puesto, departamento):

Introducción: el propósito del presente estudio es “Analizar la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el área de mixología en el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), mediante entrevistas semiestructuras, para conocer el interés respecto a la formación en esta área, de septiembre 2022 a abril, 2023.

La entrevista será de alrededor de 1 hora de tiempo, se realizará por medio de video llamada o visita directa en el puesto de trabajo de la persona informante y los datos recopilados serán utilizados con total discreción y confidencialidad, para fines de realizar una propuesta de diseño curricular para capacitación en los temas de mixología.

Se le agradece de antemano por todo su tiempo y disponibilidad en la realización de esta entrevista.

PREGUNTAS

- 1) ¿Cuál es su puesto de trabajo y desde hace cuántos años tiene ese tipo de trabajo?, ¿Qué actividades realiza en su puesto de trabajo? Explique.
- 2) ¿Dónde y cómo fue su proceso de formación para lograr el puesto que tiene actualmente?
- 3) ¿Cuáles fueron los requisitos que se solicitaron para el puesto?
- 4) ¿Cuánta importancia considera usted que tiene la formación y la capacitación para poder desenvolverse en su puesto de trabajo?
- 5) ¿Cómo ha sido la formación y/o capacitación que ha recibido recientemente?

- 6) ¿Cuántas horas de formación y/o capacitación ha invertido para mejorar o complementar los conocimientos en su área o puesto de trabajo?
- 7) ¿En qué temas o contenidos ha tenido que capacitarse de forma privada recientemente para mejorar en su puesto de trabajo?
- 8) ¿Qué tanto conoce los programas o módulos de la oferta vigente del INA para formar y capacitar la figura profesional del bartender?
- 9) ¿Qué opinión tiene sobre la oferta de programas y módulos para la figura profesional de bartender del INA?
- 10) ¿Qué opinión tiene sobre la metodología de formación y capacitación profesional del INA para bartenders?
- 11) En cuanto a la vigencia o actualidad del mercado laboral ¿cómo considera usted que se encuentran los programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender del INA?
- 12) ¿Cómo definiría usted el término de mixología?
- 13) ¿Qué relación encuentra usted entre los temas de mixología y las labores de la figura profesional de bartender?
- 14) ¿Qué tanto conoce sobre otros programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender a nivel nacional o internacional? Explique.
- 15) En su opinión ¿cuáles áreas o temas han cambiado más significativamente a nivel internacional en cuanto a la formación y capacitación para la figura profesional de bartender?
- 16) ¿Qué tipos de cambios recomendaría para los programas de formación y capacitación de la figura profesional de bartender del INA?
- 17) Desde su conocimiento del mercado actual y los requerimientos para bartenders a hoy día ¿cuáles temas y por qué sería urgente incorporar dentro de la oferta curricular de los programas y módulos para la figura profesional de bartender del INA?
- 18) ¿Cómo describiría usted el posible impacto que tendría la capacitación relacionada a la mixología en la figura profesional de bartender del INA?
- 19) ¿Cuál es su opinión al respecto de que se diseñe una oferta curricular en el INA para el área de mixología que complemente la formación de bartenders?
- 20) De existir una oferta curricular en el tema de mixología en el INA ¿qué opinaría de estudiar allí?

Anexo 4. Guía de entrevista dirigida personas que laboren en puestos administrativos como gerencia, asistencia de gerencia, capitán de bares o restaurante, maitre d´hotel en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas del área de restaurante y/o bar.

Fecha:

Hora:

Lugar (provincia, cantón, distrito, empresa):

Persona entrevistadora: Stefhanie Miller Segura

Entrevistado (nombre completo, edad, género, puesto, departamento):

Introducción: el propósito del presente estudio es “Analizar la viabilidad del diseño de una oferta curricular en el área de mixología en el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), mediante entrevistas semiestructuras, para conocer el interés respecto a la formación en esta área, de septiembre 2022 a abril, 2023.

La entrevista será de alrededor de 1 hora de tiempo, se realizará por medio de video llamada o visita directa en el puesto de trabajo de la persona informante y los datos recopilados serán utilizados con total discreción y confidencialidad, para fines de realizar una propuesta de diseño curricular para capacitación en los temas de mixología.

Se le agradece de antemano por todo su tiempo y disponibilidad en la realización de esta entrevista.

PREGUNTAS

- 1) Mencione por favor, ¿cuál es su puesto de trabajo y desde hace cuántos años tiene ese tipo de trabajo?
- 2) ¿Qué actividades realiza en su puesto de trabajo?
- 3) Dentro de su contexto laboral ¿qué relación tiene con las personas que trabajan como bartenders?
- 4) ¿Qué características personales, laborales y profesionales deben tener actualmente las personas que laboran como bartenders?

- 5) ¿Qué papel juega la capacitación y formación profesional de los bartenders a la hora de ser seleccionados para un puesto de trabajo?
- 6) ¿Qué tanto conoce sobre programas de formación y capacitación para la figura profesional de bartender a nivel nacional o internacional?
- 7) ¿Qué tanto conoce los programas o módulos de la oferta vigente del INA para formar y capacitar la figura profesional del bartender?
- 8) ¿Qué opinión tiene sobre la metodología de formación y capacitación profesional del INA para bartenders?
- 9) ¿Conoce usted el término de mixología?
- 10) ¿Qué relación encuentra usted entre los temas de mixología y las labores de la figura profesional de bartender?
- 11) En su opinión ¿cuáles áreas o temas han cambiado más significativamente a nivel internacional en cuanto a la formación y capacitación para la figura profesional de bartender?
- 12) Podría comentar su opinión sobre ¿qué tipos de cambios recomendaría para los programas de formación y capacitación de la figura profesional de bartender del INA