



**Universidad del Azuay**

**Departamento de Posgrados**

Maestría en Educación

Mención Gestión y Liderazgo

**AZUAY CAFÉ: PROPUESTA DE UNA ESCUELA-  
CAFETERÍA EN BASE DE LA METODOLOGÍA  
DEL APRENDER HACIENDO PARA LAS  
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES DE LOS  
ESTUDIANTES DE UNA CARRERA DE TURISMO**

Autor:

**Cristian Geovanny Cobos Guillén**

Directora:

**Ph.D Ximena Monserrath Vélez Calvo**

**Cuenca – Ecuador**

**2023**

## **DEDICATORIA**

Deseo dedicar este trabajo a mi querido Rector el Profesor Francisco Salgado por su apoyo incondicional a la realización de mi maestría en el área de educación, sin duda su visión de permitir mi continua formación me conlleva a aportar a la ciudadanía de nuestro cantón, región y país de una manera más sólida y plena en búsqueda siempre del bien común. Sin su buen consejo y su excelente diligencia para lograr la culminación de este trabajo no hubiese sido posible por ello este artículo es dedicado para mi gran maestro el Inge. Paquito.

## **AGRADECIMIENTOS**

Quiero agradecer de manera muy especial a mis padres, a mis dos hijos Mateo y Sophia y a Sandra por el apoyo que me dan, por mostrarme en cada gesto la incondicionalidad de su amor y por hacer que las cosas siempre se vean más fáciles estando junto a ellos, gracias infinitas por su amor, sus muestras de cariño, gracias por todo.

También quiero agradecer a mis profesores y maestros como mi directora de trabajo de titulación, Ximena Vélez, a mi maestro Heriberto López por su aporte en el saber y dominio de la técnica del servicio turístico y el servicios a los demás y por su incondicionalidad siempre más allá de las vicisitudes, a mi distinguido maestro el Dr. Franklin Bucheli por la apertura, buena palabra y preocupación mostrada durante la realización de este trabajo, a mis queridos amigos Mónica, Vladimir y Diego por sus enseñanzas en la realización de este trabajo y a mi querido primo Andrés por su motivación en la culminación de esta investigación.

Gracias totales a todos.

## **RESUMEN:**

Azuay Café, se proyecta como un espacio de aprendizaje para la realización de prácticas preprofesionales en el área de servicios turísticos de alimentos y bebidas. Surge como una respuesta a la necesidad de enseñanza práctica en un entorno real. El objetivo general de este trabajo es implementar la metodología del aprender haciendo para posibilitar el desarrollo de habilidades y destrezas en el área de mencionados servicios. Se realizó un estudio de revisión exhaustiva a través de la examinación de varios artículos relacionados que puedan enriquecer esta investigación, además se creó el programa para una escuela café en base a la metodología mencionada. Esta propuesta se implementó con practicantes de la Escuela de Turismo de la UDA. Se espera que este estudio permita se realicen prácticas preprofesionales donde se promueva la adquisición de competencias propias relacionadas el servicio turístico a través de la experiencia del aprender haciendo.

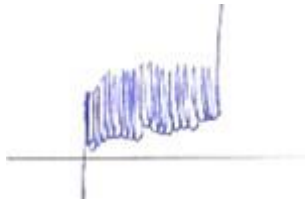
**Palabras clave:** aprender haciendo, carrera de turismo, escuela café, prácticas preprofesionales.

## ABSTRACT

Azuay Café is envisioned as a learning space for carrying out pre-professional internships in the area of food and beverage tourism services. It arises as a response to the need for practical teaching in a real environment. The overall objective of this work is to implement the methodology of learning by doing to enable the development of skills and abilities in the aforementioned services area. An exhaustive review study was carried out through the examination of various related articles that could enrich this research, and a program for a café school was created based on the mentioned methodology. This proposal was implemented with interns from the UDA School of Tourism. It is expected that this study will allow for the realization of pre-professional internships where the acquisition of relevant competencies related to tourism services is promoted through the experience of learning by doing.

**Keywords:** café school, learning by doing, pre-professional internships, tourism career.

Translated by:



Cristian Geovanny Cobos Guillén



## ÍNDICE

### Índice de contenidos

1. CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 OBJETIVOS .....	2
1.1.1. Objetivo general: .....	2
1.1.2. Objetivos específicos:.....	2
1.2 Principales conceptos de escuelas café.....	2
1.3 Escuelas Café: experiencias en otros contextos formativos .....	7
2.1 Tipo de estudio.....	11
3. CAPÍTULO III: RESULTADOS .....	13
3.1 Resultados objetivo específico 1. Alcance y las características de la metodología aprender haciendo para una escuela café .....	13
3.2 Resultados objetivo específico 1. Propuesta de la metodología Aprender Haciendo para el caso de la escuela de turismo de una universidad privada.....	17
3.2.1. Seleccionamos las dimensiones del Reglamento de Régimen Académico	17
3.2.2. Elaboramos la propuesta de prácticas Azuay café para una escuela café	18
3.2.3. Resultado objetivo específico 2. Implementar la metodología aprender haciendo para la escuela café: Azuay Café .....	20
4. CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES .....	25
5. REFERENCIAS .....	28

### Índice de tablas

Tabla 1 .....	13
Tabla 2 .....	18
Tabla 3 .....	18
Tabla 4 .....	20

### Índice de Figuras

Figura 1.....	26
---------------	----

# CAPÍTULO I

## 1. INTRODUCCIÓN

Este trabajo de investigación se enfoca en una revisión exhaustiva de la literatura para proponer una escuela-cafetería en base de la metodología del aprender haciendo para la ejecución de las prácticas preprofesionales de los estudiantes de la carrera de Turismo de la Universidad del Azuay (UDA) en el área de atención al cliente en los servicios turísticos de alimentos y bebidas.

La metodología aprender haciendo brinda diversas herramientas que se transforman asertivamente en estrategias pedagógicas con base en el conocimiento disciplinar, pedagógico y didáctico. Se trata de un conjunto de saberes que enmarcan a la educación como fenómeno social y humano las que a través de los medios y las mediaciones facilitan el proceso de enseñanza-aprendizaje (Gamboa y García, 2012).

Colombelli et al. (2022) consideran que el espíritu empresarial que se deriva de las experiencias positivas del aprender haciendo, es un motor clave para el crecimiento económico.

La metodología de Aprender Haciendo es un programa de enseñanza práctica centrado en la experiencia de los estudiantes y que implica a la vez un hacer y una prueba de sus conocimientos adquiridos en sus diferentes áreas.

De los Santos (2019) explica que aprender haciendo consiste en una metodología de aprendizaje que expone a los estudiantes a desarrollar la habilidad de experimentar y profundizar en los temas de la asignatura. Esto consigue clases más interactivas, estudiantes interesados y aprendizaje rápido. Tales condiciones fomentan mayor participación del grupo, el desarrollo de competencias profesionales, la ampliación en los temas tratados en clase y el trabajo en equipo.

*Learning By Doing* es la expresión en inglés de la metodología aprender haciendo. Este tipo de procesos de aprendizaje se caracterizan por estar presente en muchas de las técnicas y metodologías activas que están transformando las aulas, como el caso del Aprendizaje Basado en Proyectos y en Problemas, la cultura *maker* o la clase al revés (*flipped learning*). En este sentido, es compatible con aquellas metodologías que parten de una situación, una pregunta o un problema que obliga al alumnado a dominar

determinados contenidos para proporcionar una respuesta adecuada y aprender mejor (De Miguel, 2021).

Se pretende aplicar la metodología aprender haciendo en un proyecto de escuela café que se llevará a cabo en un programa de formación inicial de una institución de educación superior. Para lograr este propósito, analizaremos algunos aspectos importantes que requieren considerar las Escuelas Café para su implementación.

## **1.1 OBJETIVOS**

### **1.1.1. Objetivo general:**

Implementar la metodología del aprender haciendo para una propuesta de una escuela-cafetería para las prácticas preprofesionales de los estudiantes de una carrera de Turismo.

### **1.1.2. Objetivos específicos:**

- Determinar el alcance y las características de la metodología aprender haciendo para una escuela café y diseñar una propuesta para el caso de la escuela de turismo de la Universidad Privada.
- Implementar la metodología aprender haciendo para la escuela café: Azuay Café

A continuación se abordará el marco teórico y estado de arte de los conceptos necesarios para el desarrollo de la investigación:

## **1.2 Principales conceptos de escuelas café**

En primer lugar las cafeterías responden a una serie de necesidades de los colectivos universitarios: deben ser un espacio para el descanso, para la convivencia de todos los grupos de usuarios, para la realización de reuniones no formales y por supuesto ofrecer opciones de refrigerio y alimentación. Pero además puede sumarse a los propios objetivos universitarios de formación y transmisión a la sociedad, convirtiéndose en un espacio informativo y de sensibilización sobre la importancia que tiene aquello que consumimos sobre nuestra salud, sobre los productores y el propio medio ambiente (Giménez, 2019).



El Servicio Central de Inclusión y Bienestar (2020) considera que en estos comedores se prioriza disponer de un espacio cálido, confortable y disfrutable para que su población usuaria establezca relaciones afectivas a la hora de su alimentación. También se propicia que se establezca una conexión entre los y las diferentes estudiantes que vienen de distintos departamentos del país. A su vez, el servicio promueve la posibilidad de establecer interacciones con estudiantes de otros países, dando la posibilidad de intercambios culturales e instancias de socialización.

En este propósito, Cha y Seo (2018) precisan, que es necesario considerar ciertos parámetros que permiten calificar y evaluar la funcionalidad de una cafetería, nos referimos a el menú, sabor, precio, orden y limpieza. Estos aspectos también se convierten en parámetros de calificación para medir el funcionamiento de este tipo de locales. En este mismo sentido los autores mencionados consideran que en años pasados la función de la cafetería se limitaba al simple catering para estudiantes y empleados, mientras que hoy en día, el interés en las mismas ha aumentado en debido a la mayor variedad de comidas para los estudiantes y la experiencia de menú diversa.

Por otro lado, es necesario considerar en estos espacios de formación la calidad de los alimentos, la higiene y el cumplimiento con los requisitos de nutrición, condiciones fundamentales para garantizar la buena calidad en estos espacios dentro de los ambientes universitarios. Además, las necesidades de los clientes son cada vez más diversificadas y crecientes, situación que está teniendo un impacto significativo en el funcionamiento y la gestión del comedor universitario. Para satisfacer las necesidades cambiantes de los consumidores de la industria del catering, las empresas profesionales en esta actividad deben ofrecer diferentes tipos de servicios que puedan satisfacer las expectativas de los clientes de muchas maneras (Maldonado-Radillo et al., 2013).

Para Pérez y Merino (2016) es importante establecer a las cafeterías con la literatura, ya que existen las llamadas cafeterías-librerías en donde los clientes puede disfrutar de un café o de cualquier bebida que le apetezca y al mismo tiempo leer. En algunos de esos locales se puede elegir una de las publicaciones que se tienen en las estanterías para leerlas, mientras que en otros lo que se ofrece es poder ver su colección y animarse a comprar alguno de los ejemplos.

Hechas las consideraciones anteriores, González (2018) menciona que una cafetería universitaria significa mucho más de prestar un servicio de alimentación, puede

representar un símbolo para los estudiantes y un espacio para un aprendizaje armónico, este espacio no solamente debería hacer referencia a la ingesta de alimentos. Con frecuencia las mejores ideas surgen en un ambiente distendido, en este orden, porque no concebir a este comedor como un área para el desarrollo de reuniones no formales de trabajo grupales, pues un ambiente adecuadamente concebido, proporciona además un espacio de recreación ideal para el estudiante, durante los tiempos libres disponibles en el horario académico.

En este contexto, para que la metodología de aprender haciendo se aplique para este modelo de Cafetería Escuela, es necesario profundizar en el funcionamiento de estas, es así que Naicker et al. (2021) analizan la calidad de estas estructuras disponibles para identificar los métodos más efectivos de sostenibilidad y estrategias de implementación de estos espacios de formación. Incluso estudian las intervenciones multicomponentes dirigidas a la calidad o cantidad de alimentos sin olvidar la parte central que es el contexto de cómo realizar una adecuada atención al servicio al cliente en cuanto a su trato y relaciones entre las personas.

El proceso de la metodología busca impartir el aprendizaje a través de la práctica, el ejercicio y la repetición de una acción, oficio o trabajo. De hecho, aprender a través de la realización de actividades es un proceso central que utilizamos para poder adaptarnos a todos los entornos, aunque, a decir verdad, la educación tradicional no ha aprovechado esta metodología de la mejor manera.

Gamboa y García (2012) se refieren a los elementos estructurantes como la fórmula mágica compuesta por tres componentes entrelazados y priorizados; se aprende interrelacionando la acción, la teoría y la experiencia. Lo aprendido se consolida, amplía y generaliza mediante la teoría la cual corresponde al saber acumulado que es poco eficiente sin la acción. En este sentido el aprendizaje activo es el proceso por medio del cual se aprende haciendo como la experiencia educativa donde se centra la atención en la metodología de estudio y desde la cual, se generan habilidades, destrezas, actitudes y hábitos de pensamiento y de acción con el propósito de ampliar las fronteras del saber y saber hacer, para desarrollar la competencia fundamental del aprender haciendo.

Un concepto interesante que da Carvallo (2002) sobre aprender haciendo. Se refiere a este proceso como aquel en que se debe ser descubierto por el que aprende, quien ocupa un rol más activo en los enfoques tradicionales.

Precisando lo que plantea De Miguel (2021) asegura que el aprendizaje por experimentación genera un aprendizaje más profundo. También es el camino para llegar a dos de los indicadores de calidad del mismo. Por un lado, definir y abstraer conceptos, por otro, transferirlos y ponerlos en práctica en otros campos para descubrir su versatilidad.

Algunos estudios han recogido resultados interesantes al revisar este tipo de espacios. Cha y Seo (2019) examinaron qué atributos de la satisfacción de los estudiantes son más importantes cuando los estudiantes usan las cafeterías universitarias. Por su parte, Bean et al. (2018) cuentan que el personal de la cafetería que participó en una capacitación culinaria dirigida por un chef y completó evaluaciones posteriores para conocer las percepciones en la implementación de ciertos productos a ser servidos en las escuelas cafés encontraron que estos procesos afectaron positivamente la satisfacción al cliente. Precisamente, lo que se busca en UDA Café es consolidar acciones que nutran a los estudiantes en su comportamiento y buen trato al cliente.

La escuela de café representa la posibilidad de compartir y construir con las comunidades y sus familias un modelo distinto de formación para el trabajo, de organización, de creación de posibilidades y capacidades comunitarias que trascienden los esquemas formativos tradicionales; buscamos crear juntos posibilidades y capacidades encaminadas a la autogestión, la solidaridad y la calidad en el trabajo (González, 2018).

Todo este proceso de aprender haciendo como metodología dentro de las escuelas café se ejecuta dentro de los espacios en donde los estudiantes tienen el vínculo laboral, en un dispositivo estructurado de enseñanza-aprendizaje que está supervisado por docentes de una institución académica. Su carácter profesionalizante y académico, en su mayoría de veces no remunerado, permite a los estudiantes tener un apego al mundo real, donde demostrarán sus conocimientos y habilidades adquiridos durante su formación (Montes de Oca, 2020).

Cabe mencionar que la metodología mencionada, según Montes de Oca (2020) no se basa en la memorización, sino en la oportunidad de crear conocimiento factible. Sin embargo, no significa que se tengan que descartar otras prácticas o herramientas para la enseñanza, ya que el fin de este proceso es dar clases de forma holística, combinando la percepción, experiencia, cognición y el comportamiento de los estudiantes.

De la misma forma, los conocimientos básicos de las prácticas profesionales son importantes para el estudiante, porque contribuyen a su autovaloración y compromiso social desde su intervención en la realidad de lo que será en un futuro, su verdadero contexto de actuación social-laboral. Además, ofrecen garantías que emanan de los escenarios reales de aplicación del conocimiento teórico, lo que permite que los estudiantes intervengan y aporten a la calidad de la gestión de los actores y sectores vinculados a la profesión, desde el abordaje de la investigación y la integración teoría-práctica que, a su vez, permite una relación de identidad con la profesión (Acosta et al., 2019).

Uno de los factores importante a considerar dentro del funcionamiento de las escuelas café es la calidad del servicio, en este contexto González y Padilla (2020) plantean características distintivas de estos servicios. Para empezar enuncian la intangibilidad, la mayoría de los servicios, al contrario que los productos, no pueden ser tocados, verificados, inventariados y medidos antes de ser prestados, al objeto de verificar la calidad de su percepción. Por lo que muchas empresas tienen dificultades para entender cómo sus clientes perciben sus servicios, y qué ideas se crean sobre ellos. Así también caracterizan a la imposibilidad de separar producción y consumo. Los bienes primero se fabrican, luego se venden y, por último, se consumen. Sin embargo, los servicios, con frecuencia, se fabrican, venden y consumen simultáneamente, es decir, su producción y consumo son actividades inseparables. Por tanto, el cliente está implicado directamente en el proceso, pudiendo afectar al resultado del mismo.

González y Padilla (2020) incluyen a la heterogeneidad y explican que esta característica hace referencia a la naturaleza variable de los servicios, tendiendo a estar menos estandarizados que los bienes. Esto deriva, entre otros factores, de lo comentado en el punto anterior, y es que el servicio depende de quién los presta, pero también de quién lo recibe. Esta variabilidad hace difícil prestar siempre el servicio con la misma calidad. Ello, por una parte, dificulta que el comprador pueda pronosticar la calidad antes del consumo (las experiencias previas y las de otros clientes permiten dar una idea del resultado esperado, pero el servicio, en sí, solo se presta cuando se “contrata”). Por otra parte, esta variabilidad hace que lo que la empresa trate de entregar a su cliente pueda ser diferente a lo que el cliente percibe que recibe.

Finalmente incluyen a caducidad y la conceptualizan como si no se usa la capacidad disponible del servicio, esta se pierde, ya que los servicios generalmente no se pueden conservar o almacenar. Por ejemplo, los minutos u horas en las que una cafetería no tiene clientes (o tiene escasos clientes) no se pueden almacenar para emplearlos en otro momento. Esto plantea, entre otros, el problema de que cuando la demanda (capacidad necesaria) excede a la capacidad disponible, no se podrá utilizar esos minutos u horas sobrantes, pudiendo verse la calidad del servicio mermada, o incluso pudiendo perderse al cliente ante la incapacidad de atenderlo.

### **1.3 Escuelas Café: experiencias en otros contextos formativos**

A nivel local e internacional hay diferentes vivencias similares a la que se propone en este trabajo. De esta manera, en el ámbito de la gastronomía el Ecuador posee el Restaurante Marcus de la Universidad San Francisco de Quito o las cafeterías del Instituto San Isidro de Cuenca, donde se combinan la infraestructura con modelos de enseñanza innovadores, pero también con metodologías y recursos didácticos que favorecen el desarrollo de competencias en este ámbito. Otros países de Latinoamérica tienen modelos exitosos de este tipo de propuestas, tal es el caso de Colombia con el Hotel Escuela Sena una institución estatal de gran incidencia en la formación de los profesionales en la rama de servicios hosteleros. La cafetería Azuay Café busca construir un espacio innovador y diferente de aprendizaje para las prácticas preprofesionales en los servicios turísticos.

Resulta oportuno conocer casos similares a esta investigación, por ejemplo: “ un proyecto de tesis de maestría sobre una cafetería saludable de la Universidad Autónoma de Puebla por López y Brindis (2015) resalta que las características de estas ofertas turísticas son:

- El servicio es rápido y se realiza principalmente en barra o en pequeñas mesas.
- Los precios son relativamente bajos. Los mejores sitios para estos negocios son los edificios de oficinas o lugares con nutrido tránsito de clientes potenciales.
- Se ofertan comidas de elaboración sencilla y rápida como empanadas, sándwiches, bebidas calientes, jugos y refrescos.
- El horario de servicio se mantiene mientras permanezca abierto el establecimiento. No es requisito imprescindible que el cliente deba consumir algún tipo de alimento sólido.

El estudio considera a estas actividades dentro de las instituciones de educación superior como comedores universitarios, es decir, sitios concesionados por las universidades para la venta de diversos alimentos. A veces pueden adquirir el formato de restaurantes y cafeterías, pero cada vez con mayor frecuencia están cayendo en la estructura de las cadenas de fast food (López y Brindis, 2015).

De acuerdo con los razonamientos que se han realizado la Universidad Autónoma de Chiriquí (2014), plantea una política para la implementación de Cafeterías Universitarias y propone lo siguiente:

- Brindar un servicio eficiente y de calidad a los estamentos que componen la vida universitaria y al público general.
- Proveer a la comunidad educativa universitaria alimentación basada en diferentes menús acorde con sus recursos económicos.
- Garantizar que la producción diaria debe realizarse bajo estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos y bajo la supervisión y recomendación de un nutricionista y la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.
- Ofrecer productos de calidad, que suplan las necesidades y que estén al alcance de sus consumidores, con varios menús.
- Ofrecer a los tres estamentos universitarios platos atractivos, inocuos y nutricionalmente balanceados, desde el punto de vista gastronómico y que es parte fundamental de la mejora continua en áreas dedicadas al servicio de alimentos y bebidas y es aún más pertinente a los servicios turísticos de alimentos y bebidas.

En el mismo sentido, considera el gestionar la consecución de insumos básicos para suplir a las cafeterías y garantizar un excelente servicio.

Así mismo desde el plano de la administración y el manejo de las cafeterías universitarias, la Universidad de Baja California, México, en un artículo que habla de la calidad de servicio de las cafeterías universitarias y la relación con su ubicación geográfica menciona sobre los servicios que prestan las cafeterías universitarias y su importancia, no solo porque la mayoría de los usuarios son estudiantes en fase de formación, sino que además este tipo de establecimientos se han convertido en una alternativa para empleados, docentes y visitantes que consumen una buena cantidad de

alimentos preparados a cualquier hora del día, buscando que se sientan satisfechos por el donde de gente al momento de atenderlos.

En este estudio de la universidad mexicana establece factores claves para el buen servicio de este tipo de actividad. Las variables consideradas son: 1.- personal: con características del personal que atiende en amabilidad, presentación, profesionalismo y eficacia. 2.- Instalaciones físicas: se considera a la percepción del usuario frente a la estructura física, comodidad, decoración, mobiliario, iluminación, temperatura, entre otras características. 3.- Esta variable habla del producto: es la percepción del usuario con relación a amplitud, variedad, claridad de la carta, claridad y demás componentes propios de esta actividad (Maldonado et al., 2006). A nivel de las instituciones educativas del Ecuador sean estas secundario, tecnológico o superior, existen pocos espacios en el manejo de prácticas y fortalecimiento de habilidades o destrezas para la formación de los futuros profesionales en la rama de Turismo.

En este mismo sentido, en la Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín, Facultad de Minas, en una guía estructurada para una cafetería universitaria siempre más sostenible de Benzerga (2020) se establece que los principios básicos para la implementación de estas actividades serán: la responsable de la salud de sus clientes, satisfacer las necesidades nutricionales de sus clientes cada vez más justamente y ofrece alimentos saludables.

Benzerga (2020) enfatiza en la responsabilidad sobre el medio ambiente, limitando cada vez más su impacto ambiental y elige productos cultivados con respeto, mejora su funcionamiento y limita sus desechos. Establece cómo cuestionarse a sí mismo y adaptarse cuando es necesario. Crear bienestar y desarrollo personal para todos, para sus invitados y para su personal.

En esta guía plantea el placer, disfrute y relajación para sus invitados como sinónimo de generosidad, creatividad, técnicas culinarias, valorización de buenos productos y relaciones con los invitados para su personal. Se valorará el trabajo de su personal. El generar relaciones amistosas donde el cliente es tratado como un invitado, que los escucha y crea una relación cálida entre su personal y sus invitados (Moliner et al., 2016).

La Universidad de Azuay ha sido sensible a esta problemática y ha buscado generar un lugar pertinente que aplique la metodología de aprender haciendo para las

prácticas preprofesionales de los estudiantes de Turismo, con el fin de apoyar el desarrollo de experiencias acertadas para atender las nuevas tendencias en el consumo de alimentos y bebidas.

Para Meléndez (2019) los beneficios de una práctica universitaria no solo tienen que ver con mejoras en las habilidades actuales, sino también en el desarrollo de otras nuevas que permiten ampliar y mejorar nuestro perfil profesional. Por lo tanto, es de gran relevancia proponer la metodología del aprender haciendo para aplicar este modelo de prácticas llamada cafetería “Azuay Café” de la escuela de Turismo de la Universidad del Azuay.

García y López (2014) menciona que las Escuelas Cafés son espacios que permiten empoderarse de pensamiento crítico, experiencias, realidades y sueños propios de la utopía, y esto será posible si en estos espacios no solo se determinan y diseñan las características y necesidades existentes para la formación de los estudiantes de Turismo, sino que estas se implementan entre todos sus beneficiarios. Tales desafíos se buscan desarrollar en la cafetería “Azuay Café” para los estudiantes que realizan prácticas preprofesionales.

La implementación de la cafetería “Azuay Café” desde el punto de vista de aprendizaje buscará contribuir en la formación de los estudiantes de la Escuela de Turismo, dentro de la realidad laboral cotidiana y permitirá el desarrollo de competencias como la atención al cliente, la gestión en la preparación de alimentos, la administración de los recursos entre otros. Por consiguiente, el presente trabajo de investigación se considera muy relevante y se justifica porque busca aportar con el desarrollo de habilidades y destrezas en los estudiantes que realizan sus prácticas preprofesionales de la carrera de Turismo de la Universidad de Azuay con la aplicación de la metodología de enseñanza aprender haciendo. Los estudiantes serán protagonistas de dar la atención al usuario, pondrán en práctica sus conocimientos de atención al servicio de clientes y desarrollarán nuevas habilidades producto de las experiencias prácticas.

El turismo es una de las industrias más relevantes a nivel mundial. Al existir un flujo constante de viajeros de todo tipo pese a la profunda crisis económica se puede evidenciar un continuo crecimiento y una profunda diversificación situación que implica un reto para el proyecto cafetería escuela que puede generar profundos e impactantes aprendizajes (López et al., 2018).



## **CAPÍTULO II**

### **2. METODOLOGÍA**

#### **2.1 Tipo de estudio**

Para desarrollar esta tesis, se realizará una revisión exhaustiva de la bibliografía sobre las siguientes palabras clave: aprender haciendo, prácticas preprofesionales de la carrera de Turismo, escuelas café. Esperamos con esta búsqueda determinar el alcance y las características que permita desarrollar el diseño de la propuesta. Posteriormente se realizará una propuesta de escuela café y se realizará una implementación de nuestra propuesta.

La revisión de la literatura nos ayuda a situar la investigación y a sustentarla teórica y conceptualmente. Localiza las aportaciones más relevantes sobre el tema de estudio, así como definir los principales conceptos y teorías que sirvan para fundamentar y comprender el problema y valorar cómo este encaja en un marco más general de investigación. La revisión de la literatura, además, tiene repercusiones a nivel metodológico, ya que permite ver de qué manera otros autores han definido y operativizado las variables objeto de estudio, contribuye al desarrollo de hipótesis, permite identificar limitaciones metodológicas y resultados contrapuestos (Arnau y Sala, 2020). Los pasos principales a considerar en el proceso de revisión de la literatura son:

- Diseñar la estrategia de búsqueda
- Identificar y seleccionar la literatura relevante
- Almacenar y registrar los resultados de búsqueda
- Modelar y organizar las referencias seleccionadas
- Analizar e interpretar los resultados de los artículos seleccionados

Se determinó las palabras claves que son los conceptos nucleares que están en relación con el tema objeto de estudio, y que permiten delimitar y orientar la búsqueda de información (Arnau y Sala, 2020). Estas palabras clave son: Aprender haciendo, escuela café, prácticas preprofesionales, turismo.

Así mismo, en base de las palabras claves se realizó la búsqueda sistemática de la información de esta investigación, se seleccionó dentro de las principales bases de datos a *Web of Science*.

Se valoró el delimitar los criterios de búsqueda a través de filtros, con publicaciones de los últimos 8 años en países de América y Europa y por idioma. También al existir escasa literatura en particular de escuelas café, una estrategia fundamental fue ubicar información o artículos cercanos al tema y utilizando diferentes fuentes de consulta con el ajuste de motores de búsqueda (Arnau y Sala, 2020).

En base a la revisión exhaustiva una vez aprobada la misma se implementaría un plan de acción enfocado para implementar parcialmente estas prácticas y valorar su impacto: Metodología de selección de pasantes, Metodología de políticas internas para los pasantes, Metodología de proceso de pasantías en Azuay Café, Metodología para un plan de acción administrativo de Azuay Café ,y Metodología para promoción de Azuay Café.

## CAPÍTULO III

### 3. RESULTADOS

Se menciona los objetivos de esta investigación citados anteriormente, de los cuales se obtienen los resultados descritos en este capítulo.

#### **Objetivo general:**

Implementar la metodología del aprender haciendo para una propuesta de una escuela-cafetería para las prácticas preprofesionales de los estudiantes de una carrera de Turismo.

#### **Objetivos específicos:**

- Determinar el alcance y las características de la metodología aprender haciendo para una escuela café y diseñar una propuesta para el caso de la escuela de turismo de la Universidad Privada.
- Implementar la metodología aprender haciendo para la escuela café: Azuay Café.

#### **3.1 Resultados objetivo específico 1. Alcance y las características de la metodología aprender haciendo para una escuela café**

Para la obtención de información según estudios se realizó una revisión exhaustiva arrojó los trabajos que indica la Tabla 1.

**Tabla 1**

*Resultados revisión exhaustiva*

<b>Autores y año</b>	<b>Objetivos del estudios relacionados con escuelas café</b>	<b>Resultados</b>
1. <b>Veljkovicet al. (2015)</b>	Analizar el desarrollo turístico de los municipios locales y las estrategias turísticas.	Para este análisis se clasificó dos grupos de municipios seleccionados dentro de dos países diferentes. El primer grupo incluye tres municipios de Eslovenia y el segundo grupo incluye tres municipios comparables de Serbia. A lo largo de nuestro análisis, consideramos cuidadosamente los documentos básicos de los países de la estrategia de desarrollo turístico esloveno y serbio. Después de analizar los datos estadísticos, concluimos que es de gran importancia para cada municipio la dirección del desarrollo de la industria turística, las inversiones en capacidades turísticas modernas y el marketing profesional, como es el caso del municipio de Brezice.

2. **Ardilla (2015)**      Analizar los orígenes, los significados y las estructuras del turismo, con el fin de reunir y comparar algunas perspectivas y sus implicaciones desde un punto de vista hermenéutico

El estudio tiene en cuenta los orígenes etimológicos e historiográficos del turismo, haciendo referencia a escuelas como la naturalista y la histórico-evolutiva. Posteriormente, resalta la importancia de conceptos como el *loisir* y el ocio en la definición del fenómeno turístico, y examina modelos y sistemas turísticos que se han desarrollado con los años, tales como los propuestos por la Organización Mundial del Turismo y Neil Leiper. Luego de tomar en consideración debilidades de algunas de estas percepciones, analiza propuestas que consideran que el turismo es un fenómeno complejo y, como tal, debe estudiarse desde esta perspectiva.
3. **Brumen et al. (2016)**      Averiguar si las TIC tienen algún impacto en los indicadores clave de desempeño estadístico del turismo. Tal impacto justificaría la prioridad de las TIC en las políticas regionales.

Los gobiernos nacionales y locales están armonizando las políticas regionales para permitir el desarrollo equilibrado de las regiones. Investigaciones relacionadas cuestionan si se debe dar prioridad a las tecnologías de la información y la comunicación en la implementación de la Estrategia de Especialización Inteligente a nivel regional. El objetivo de este artículo es averiguar si las TIC tienen algún impacto en los indicadores clave de desempeño estadístico del turismo. Tal impacto justificaría la prioridad de las TIC en las políticas regionales. 2.181 entidades de la industria turística fueron verificadas para presencia en la web; se registró la región de actividad de la entidad. Se analizó la correlación entre la presencia en línea y los indicadores estadísticos clave. Sólo 655 (30 %) están presentes en Internet a través de una página web. Existe una fuerte correlación positiva entre la presencia online y el número de llegadas de turistas a una región. El análisis ha puesto de manifiesto un hecho sorprendente: menos de un tercio de las entidades activas en el sector turístico están presentes en Internet. Existe una clara necesidad de dar prioridad a las TIC en la etapa de implementación de la estrategia de especialización inteligente a nivel regional.
4. **Alahan et al. (2017)**      Conocer las estrategias en la educación superior que prometen captar la atención de los estudiantes y ayudarlos a aprender, como las aulas invertidas y la oferta de cursos en línea.

Este documento proporciona una revisión relacionada con el aprendizaje activo en cursos de sistemas de información (SI). Estas estrategias de aprendizaje forman parte de la técnica pedagógica conocida como aprendizaje activo. El aprendizaje activo es una estrategia que se hizo popular a principios de la década de 1990 y ha demostrado ser una herramienta válida para ayudar a los estudiantes a participar en el aprendizaje.
5. **Cedeño y Santos Naranjo (2017)**      Establecer relaciones indisolubles entre los procesos académicos, de investigación y de vinculación con la sociedad, que consolidan la integralidad del futuro profesional

La concepción de la práctica preprofesional y su ineludible influencia, en la formación integral, a partir de la participación del futuro profesional en la identificación de problemas, demandas y necesidades de transformación de la profesión
6. **Sawicki y Mazurek (2017)**      Evaluar la promoción del tráfico turístico y recreativo en el Parque Paisajístico Kozłowiecki mediante el examen de la intensidad y las preferencias, así como la estructura social de los participantes.

La investigación se realizó utilizando los métodos de observación y encuesta diagnóstica, incluyendo la aplicación de las técnicas de cuestionario y entrevista, así como la técnica de análisis de documentación. La investigación se realizó en el año 2015. Sobre la base del análisis realizado sobre el resultado de la investigación, se encontró que en el parque estudiado se desarrolla principalmente la actividad recreativa local. La promoción de los atractivos de esta zona de la capital provincial, ubicada a 13 kilómetros, es escasa aunque existe. También se encontró que el desarrollo orientado al turismo del área que rodea el parque es bajo, sin embargo, se observó que los servicios proporcionados por el cercano Museo Zamoyski en Kozłowka están muy bien promocionados,

- lamentablemente solo entre los visitantes de un día. Se planteó una propuesta para aunar esfuerzos de las instituciones y comunidades locales y desarrollar una oferta de un producto turístico integral bien diseñado, que además será bien promocionado.
7. **Molano (2018)** Conocer el programa escuela café en el caso la institución educativa técnica Los Andes. Se establece la implementación del programa de educación flexible denominado Programa Escuela y Café (PEC),
  8. **Bean et al. (2018)** Inspeccionar las respuestas del personal de la cafetería a la capacitación culinaria y las barras de ensaladas en las escuelas Se utilizó un diseño cuasi-experimental para encuestar las percepciones de las barras de ensaladas antes y después de su implementación. El personal de la cafetería participó en capacitación culinaria dirigida por un chef y completó evaluaciones posteriores. Finalmente se concluye que, con la creciente popularidad de las barras de ensaladas escolares y la dependencia del personal de la cafetería para su implementación, abordar las preocupaciones de estas partes interesadas clave podría mejorar su viabilidad.
  9. **Cha y Seo (2019)** Examinar los atributos de la satisfacción de los estudiantes son más importantes cuando los estudiantes usan las cafeterías universitarias. Se encuentra que los factores como el menú, el sabor, el precio y la limpieza afectan significativamente la satisfacción. Indistintamente de género y edad de los consumidores, los atributos de selección de la cafetería universitaria de los estudiantes diferían dependiendo de su asignación únicamente. Los coeficientes de ruta del menú a la satisfacción fueron más significativos en el grupo con una asignación menor, mientras que el coeficiente de ruta del precio a la satisfacción fue más significativo en el grupo con una asignación mayor.
  10. **Fragelli et al. (2019)** Reflexionar sobre los aportes relacionados a los estudios de turismo. La actual crisis civilizatoria se traduce en numerosos desafíos que debe superar la investigación científica. En este escenario, el turismo se configura, en la contemporaneidad, como un fenómeno global multidimensional producido en la articulación entre dinámicas sociales, económicas, culturales, ambientales y políticas. Sin embargo, la producción científica sobre este tema se caracteriza por perspectivas reduccionistas en las que aún existen lagunas epistemológicas. Considerando esta premisa, así como la necesidad de sustentar conceptual y metodológicamente la comprensión de la multidimensionalidad de este fenómeno. El camino metodológico adoptado implicó una investigación bibliográfica sobre el tema, vinculada a un ejercicio de interpretación del turismo a partir de principios alineados con el paradigma de la complejidad. A través de esta articulación, fue posible reafirmar que esta es una vía potencial para decodificar la multidimensionalidad del turismo, entendido como un fenómeno complejo de la contemporaneidad.
  11. **Vega et al. (2019)** Desarrollar competencias profesionales Se establece que la malla universitaria no contribuye plenamente al desarrollo de las prácticas preprofesionales de los estudiantes; por ende, en la práctica, ellos afrontan vacíos de conocimientos que repercuten negativamente en la ejecución de sus labores asignadas
  12. **Hasing et al. (2018)** Analizar el espacio curricular dentro de la formación de los profesionales en las carreras universitarias. Las reflexiones didácticas deben sustentarse, sobre todo en busca de un impacto más concreto en la transformación y en la concreción de los objetivos de formación
  13. **Rodríguez et al. (2019)** Estudiar la preparación del profesional para un desempeño exitoso a través de los planes de Los resultados a los que se arriba se erigen sobre una potente sustentación teórica que parte del análisis del campo académico de la comunicación en América Latina.

	estudio de las carreras universitarias	
14. Russo (2020)	Determinar el plan de negocios relacionado a la apertura de un emprendimiento gastronómico	La necesidad de la apertura de este negocio gastronómico se encuentra en que se ha incrementado la demanda de este servicio en los últimos cinco años, a través del plan de negocios se pretende mostrar la viabilidad y funcionamiento relacionado con la apertura de un negocio gastronómico
15. Cavic et al. (2020)	Identificar formas clave de turismo rural empresarial en Vojvodina.	El tema del artículo de revisión es el desarrollo del turismo rural basado en productos alimentarios innovadores. La gastronomía juega un papel importante en la presentación de la cultura y la forma de vida de un área determinada y refleja las nuevas tendencias en el turismo relacionado con la autenticidad, la sostenibilidad, el estilo de vida saludable y la recuperación de la tradición. El desarrollo del turismo rural debe basarse en una inversión eficiente en la oferta turística a través de proyectos empresariales acordes con las tendencias modernas de la demanda, incluyendo la producción de productos alimenticios que paulatinamente van apareciendo en el mercado. Invertir en la oferta turística de los destinos turísticos rurales afectaría el crecimiento de los ingresos por turismo rural y, por ende, el desarrollo económico de las zonas rurales y del propio estado.
16. Kawa et al. (2021)	Determinar los beneficios y la importancia de consumir alimentos saludables para una mejor salud física y mental.	El presente estudio analizó los efectos de tres empujones de la forma del cuerpo (delgado, grueso o obra de arte de Giacometti) en el pedido de alimentos y evaluó el papel mediador de ser consciente del empujón. Estudiantes (686) y empleados (218) de una universidad alemana participaron en un estudio experimental en línea. El presente estudio analizó los efectos de tres empujones de la forma del cuerpo (delgado, grueso o obra de arte de Giacometti) en el pedido de alimentos y evaluó el papel mediador de ser consciente del empujón. Estudiantes (686) y empleados (218) de una universidad alemana participaron en un estudio experimental en línea.
17. Stern et al. (2021)	Explorar las percepciones, los facilitadores y las barreras para una alimentación saludable en una cafetería	Se conoció las intervenciones nutricionales en el lugar de trabajo pueden servir como puntos de acceso para facilitar una alimentación saludable y traducir el conocimiento existente sobre la prevención de enfermedades cardiometabólicas
18. Naicker et al. (2021)	Evaluar la evidencia de la efectividad de la cafetería en el lugar de trabajo y otras intervenciones multicomponente de apoyo	Se pretende promover la alimentación saludable y la reducción de los riesgos para la salud entre los adultos. Para lo cual los estudios informan que los resultados de las intervenciones en la cafetería del lugar de trabajo para promover una alimentación saludable y la reducción en riesgos para la salud. Los resultados se clasificaron como cambios en la ingesta de frutas y verduras, indicadores de riesgo para la salud, ingesta dietética y ventas de alimentos.
19. Duncan y Brown (2021)	Conocer las lecciones para innovar en la capacitación en métodos de pregrado a través de equipos experienciales	Estas lecciones en torno a los principales eventos académicos transforma las oportunidades de aprendizaje, y aumenta el interés de los estudiantes en los métodos de investigación.
20. Fudenberg et al. (2021)	Analizar investigaciones sobre la educación superior y el mundo del trabajo.	Se determinó la complejidad de la investigación en educación superior sobre el tema del trabajo y el aprendizaje y la relevancia, y contribución de los artículos de la revista al campo. Sugiere agendas para futuras

		investigaciones sobre la educación superior y el mundo del trabajo en el cambiante contexto social y económico.
21. Vargas et al. (2022)	Determinar cómo se relaciona el desarrollo de prácticas preprofesionales virtuales con la calidad de la formación docente.	Se estableció las condiciones para lograr la calidad en la formación profesional docente, así como las prácticas preprofesionales, que han sido variadas.
22. Mendoza (2022)	Conocer desarrollo profesional de los docentes en el proceso formativo de las prácticas preprofesionales.	Organizar la formación preprofesional como espacios de reflexión para promover aprendizajes que estructuren las competencias profesionales a nivel teórico, práctico y axiológico en las asignaturas en formación como escenario de formación de los docentes.
23. Colombelli et al. (2022)	Investigar la efectividad de los programas de emprendimiento, con un enfoque de aprender haciendo, sobre la intención emprendedora y sus características.	El espíritu empresarial se considera un motor clave para el crecimiento económico. Por lo tanto, cada vez más estudios investigan el papel y la eficacia de la educación empresarial.

### **3.2 Resultados objetivo específico 1. Propuesta de la metodología aprender haciendo para el caso de la escuela de turismo de una universidad privada**

Para la elaboración de este resultado, seguimos el siguiente proceso:

1. Realizamos una revisión exhaustiva de las prácticas metodológicas del modelo aprender haciendo para escuelas café, cuyos resultados describimos en el apartado anterior.
2. Analizamos el Reglamento de Régimen Académico del año 2017 y seleccionamos los componentes que declara esta Normativa. Con estos componentes elaboramos dimensiones, que se refieren a declaraciones que orientan las prácticas preprofesionales y pasantías en el nivel universitario.
3. Elaboramos las propuestas de prácticas Azuay Café, para la escuela café. Para ello, vinculamos las dimensiones del Reglamento de Régimen Académico para las prácticas preprofesionales con la revisión exhaustiva. Esta relación nos permitió generar indicadores que son los que evaluaremos en el cumplimiento del objetivo específico 2: Implementar la metodología aprender haciendo para la escuela café, Azuay Café. Estos indicadores tienen la propiedad de darle identidad de escuela café a las prácticas preprofesionales, porque se han elaborado a partir de una revisión exhaustiva sobre experiencias de escuelas café.

#### **3.2.1. Dimensiones del Reglamento de Régimen Académico**

Se hizo un análisis del Reglamento de Régimen Académico (RRA) para seleccionar y determinar las dimensiones para el estudio, cómo se describe en la Tabla 2.

**Tabla 2**

*Dimensión para el estudio*

<b>En el Reglamento de Régimen Académico</b>	<b>Dimensión para el estudio</b>
Las prácticas preprofesionales podrán realizarse a lo largo de toda la formación de la carrera, de forma continua o no; mediante planes, programas y/o proyectos cuyo alcance será definido por la IES.	Las prácticas preprofesionales requieren planes, programas y/o proyectos cuyo alcance será definido por la IES.
Las prácticas deberán ser coherentes con los resultados de aprendizaje y el perfil de egreso de las carreras.	Las prácticas deberán ser coherentes con los resultados de aprendizaje y el perfil de egreso de las carreras.
Cada IES, en ejercicio de su autonomía responsable, determinará los mecanismos y requerimientos para su registro y evaluación.	Determinar los mecanismos y requerimientos para su registro y evaluación.
Los planes, programas y/o proyectos de prácticas preprofesionales (incluyendo las de servicio comunitario) deberán ser coordinados, monitoreados o evaluados por personal académico o personal de apoyo académico, de acuerdo con la planificación de la IES.	Los planes, programas y/o proyectos de prácticas preprofesionales deberán ser coordinados, monitoreados o evaluados por personal académico o personal de apoyo académico.
Las prácticas preprofesionales pueden realizarse dentro o fuera de la IES, siempre que sean de carácter formativo y supongan la aplicación o integración de conocimientos o competencias profesionales desarrollados a lo largo del proceso de enseñanza - aprendizaje	Las prácticas preprofesionales serán de carácter formativo y supondrán la aplicación o integración de conocimientos o competencias profesionales desarrollados a lo largo del proceso de enseñanza - aprendizaje

**3.2.2. Propuesta de prácticas Azuay café para una escuela café**

Luego del análisis de la revisión exhaustiva y las dimensiones del Régimen Académico se procede a elaborar la operativización del proyecto como se indica en la Tabla 3.

**Tabla 3**

*Operativización de la propuesta*

<b>Revisión Exhaustiva</b>	<b>Dimensión del Régimen Académico</b>	<b>Operativización</b>
Veljkovic, et al. (2015) mencionan que, para analizar el desarrollo turístico de los municipios locales y las estrategias turísticas es importante conocer las inversiones en capacidades turísticas modernas y el marketing profesional	Las prácticas preprofesionales requieren planes, programas y/o proyectos cuyo alcance será definido por la IES.	Realizar un plan de marketing para la promoción y captación de clientes.
Las prácticas preprofesionales podrán realizarse a lo largo de toda la formación de la carrera, de forma continua o no; mediante planes, programas y/o proyectos cuyo alcance será definido por la IES. Las prácticas deberán ser coherentes con los resultados de aprendizaje y el perfil de egreso de las carreras; y, cada IES, en ejercicio de su autonomía responsable, determinará los	Según el artículo 9 del Reglamento del Consejo Universitario (UDA, 2012) establece que: al término de sus prácticas o pasantías preprofesionales el estudiante debe elaborar un informe final, el mismo que será redactado según el esquema del plan de trabajo aprobado por la Junta Académica	Proceder de acuerdo a los lineamientos internos que maneja la Universidad del Azuay.



mecanismos y requerimientos para su registro y evaluación (CES, 2022).

Mitchell et al. (2017) indican que, conocer las estrategias en la educación superior prometen captar la atención de los estudiantes y ayudarlos a aprender, como las aulas invertidas y la oferta de cursos en línea.

Así también sobre la normativa que rige en el CES (2022), las prácticas preprofesionales en las carreras de tercer nivel son actividades de aprendizaje orientadas

a la aplicación de conocimientos y/o al desarrollo de competencias profesionales. Las que serán realizadas en entornos organizacionales, institucionales, empresariales, comunitarios u otros relacionados al ámbito profesional de la carrera, públicos o privados, nacionales o internacionales

Cedeño y Santos Naranjo (2017) precisan que es necesario establecer relaciones indisolubles entre los procesos académicos, de investigación y de vinculación con la sociedad, que consolidan la integralidad del futuro profesional

Hasing et al. (2018) explican que se debe analizar el espacio curricular dentro de la formación de los profesionales en las carreras universitarias.

En relación a este Rodríguez et al. (2019) exalta que, estudiar la preparación del profesional para un desempeño exitoso a través de los planes de estudio de las carreras universitarias

correspondiente. Dicho informe, aprobado por el tutor, será presentado en forma individual a la Junta Académica hasta quince (15) días después de finalizada la práctica, caso contrario el período de práctica no será reconocido.

La IES, en ejercicio de su autonomía responsable, asignará a cada carrera un rango de horas y/o créditos destinados a las prácticas preprofesionales dentro de la malla curricular

Para obtener resultados positivos en este punto se da a conocer el perfil de egreso que garantiza la Universidad del Azuay en la Escuela de Turismo.

El profesional de Turismo labora y administra en diferentes sectores del accionar turístico, propone el aprovechamiento sostenible del patrimonio turístico para el desarrollo local, fomenta la creación de emprendimientos en diferentes sectores del ámbito turístico. Formula proyectos turísticos innovadores capaces de diversificar la oferta turística a través de herramientas de intervención territorial. Desarrolla planes de progreso turístico a partir de criterios de sostenibilidad UDA (2022).

Los planes, programas y/o proyectos de prácticas preprofesionales deberán ser coordinados, monitoreados o evaluados por personal académico o personal de apoyo académico.

Para llevar una adecuada coordinación se pretende hacer de Azuay Café un espacio armónico en donde los estudiantes de la carrera de Turismo puedan poner en práctica los conocimientos adquiridos en las aulas de clase, de igual manera aprender la realidad laboral a la que aspiran llegar finalmente, en donde los docentes encargados del área de prácticas preprofesionales estarán en constante conexión con los

Seleccionar pasantes

Contratar pasantes.

Determinar horarios.

Definir uso de uniforme.

Establecer normas de cuidado e imagen pesonal.

Firmar convenios

Capacitar en procesos de administración de servicios turísticos de alimentos y bebidas. Impulsar técnicas para el desarrollo de un turismo sostenible.

Propiciar la iniciativa para la implementación de nuevos e innovadores proyectos en negocios turísticos productivos.

Orientar a la construcción adecuada de programas basados en política turística sustentable

Acoger las políticas institucionales establecidas por las autoridades de la IES.

Establecer el rol de los tutores, docentes, personal de apoyo académico y las que determine la institución.

estudiantes brindándoles así apoyo y seguimiento.

Las prácticas profesionales son importantes para el estudiante, porque contribuyen a su autovaloración y compromiso social desde su intervención en la realidad de lo que será en un futuro, su verdadero contexto de actuación social-laboral. Además, ofrecen garantías que emanan de los escenarios reales de aplicación del conocimiento teórico, lo que permite que los estudiantes intervengan y aporten a la calidad de la gestión de los actores y sectores vinculados a la profesión, desde el abordaje de la investigación y la integración teoría-práctica que, a su vez, permite una relación de identidad con la profesión (Acosta et al., 2019).

Las prácticas preprofesionales serán de carácter formativo y supondrán la aplicación o integración de conocimientos o competencias profesionales desarrollados a lo largo del proceso de enseñanza – aprendizaje.

En esto se explica en el Art. 42 del CES (2022) son actividades de aprendizaje orientadas a la aplicación de conocimientos y/o al desarrollo de competencias profesionales. Estas prácticas se realizarán en entornos organizacionales, institucionales, empresariales, comunitarios u otros relacionados al ámbito profesional de la carrera, públicos o privados, nacionales o internacionales.

Realizar un seguimiento frecuente a los pasantes con visitas diarias, reuniones formales cada semana, capacitación mensual, además del acompañamiento diario por parte del personal administrativo para temas de atención al cliente, manipulación y producción de alimentos.

### **3.2.3. Resultado objetivo específico 2. Implementar la metodología aprender haciendo para la escuela café: Azuay Café.**

Para cumplir el objetivo, Implementar la metodología aprender haciendo para la escuela café: Azuay Café; se revisará las Tablas 1, 2 y 3 para operativizar este proceso acuerdo a los insumos o herramientas que se necesitan en el proceso de implementación.

Para la operativización una vez aprobado el proyecto se procederá a desarrollar las siguientes actividades:

1. Académico: Actuar conforme las dimensiones del Régimen Académico, para proceder a la implementación de planes o programas que se encuentran descritos en la tabla 4.
2. Administrativo: Implementar un modelo de gestión administrativa que determine la misión, visión, estructura organizacional, análisis FODA. Propuestas de medición de satisfacción al cliente y otras que estén regularizadas en el contexto de la normativa legal vigente y que también están descritas a detalle en la Tabla 4.
3. Infraestructura: Diseñar una propuesta innovadora con modelos auténticos y de ornato conforme a la dimensión paisajística del lugar.

#### **Tabla 4**

*Resultado de las fases de operativización y procesos de implementación*

<b>Operativización</b>	<b>Proceso de implementación</b>	<b>Resultado</b>
<p>- Del plan de marketing: Realizar un plan de marketing para la promoción y captación de clientes.</p>	<p>Elaborar un plan de marketing en el lapso de seis meses, una vez aprobado este documento.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentación y aprobación del plan de marketing.</li> <li>2. Encuestas de satisfacción al cliente.</li> <li>3. Cruce de variables.</li> </ol>
<p>- De los lineamientos internos: Proceder de acuerdo a los lineamientos internos que maneja la Universidad del Azuay.</p>	<p>Desde el 13 de abril del 2022, día oficial de la inauguración de UDA Café se procedió con la ejecución de los lineamientos establecidos por las autoridades de la Universidad del Azuay.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se realizará una evaluación final a los pasantes que han sido parte del proyecto UDA café.</li> <li>2. Se realizará un diagnóstico de los balances contables y económicos de manera comparativa cada año a partir del día de la inauguración.</li> <li>3. Presentación de informe económico.</li> </ol>
<p>- De la selección y reclutamiento de pasantes: Seleccionar pasantes Contratar pasantes Determinar horarios Definir uso de uniforme Establecer normas de cuidado e imagen pesonal.</p>	<p>La dirección de talento humano de la Universidad del Azuay procederá bajo la normativa legal vigente a establecer el mecanismo adecuado de selección y contratación de pasantes</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contratos bajo terminos de ley (se puede señalar que el contrato debe ser entre 3 a 6 meses con turnos diarios no mayor a 4 horas y se reconocerá un tercio del salario básico más beneficios de ley).</li> <li>2. Diagnóstico y evaluación del comportamiento del pasante con los términos establecidos en el contrato y documentación de evaluación de la junta académica.</li> </ol>
<p>- De políticas de turismo sostenible: Capacitar en procesos de administración de servicios turísticos de alimentos y bebidas. Impulsar técnicas para el desarrollo de un turismo sostenible. Propiciar la iniciativa para la implementación de nuevos e innovadores proyectos en negocios turísticos productivos Orientar a la construcción adecuada de programas basados en política turística sustentable</p>	<p>Presentación del plan operativo y metodología del rol del pasante luego de seis meses una vez aprobado este documento.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentación del plan operativo y metodológico para el rol y desempeño de funciones de los pasantes de UDA café.</li> <li>2. Evaluaciones teóricas y prácticas al termino del proceso de pasantías.</li> </ol>
<p>- De las políticas institucionales. Acoger las políticas institucionales establecidas por las autoridades de la IES. Establecer el rol de los tutores, docentes, personal de apoyo académico y las que determine la institución</p>	<p>Presentación del plan operativo y metodología del rol del tutores, docentes, personal académico luego de seis meses una vez aprobado este documento.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentación del plan operativo y metodológico para el rol y desempeño de funciones de los tutores, docentes, personal académico de UDA café.</li> <li>2. Reuniones periódicas de diagnostico y evaluación del comportamiento general de los miembros de UDA Café.</li> </ol>
<p>- Del acompañamiento en las pasantías: Realizar un seguimiento frecuente a los pasantes con visitas diarias, reuniones</p>	<p>Presentación de cronograma de trabajo por ciclo académico de estudio.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentación de plan operativo de trabajo.</li> <li>2. Check list de actividades desarrolladas.</li> </ol>

formales quincenales,  
capacitación mensual, además  
del acompañamiento diario por  
parte del personal administrativo  
para temas de atención al cliente,  
manipulación y producción de  
alimentos.

---

De acuerdo con lo planteado se han realizado las siguientes acciones:

- Del plan de marketing:

Se procedió a desarrollar el punto 2 y 3: encuestas de satisfacción a los clientes y cruce de variables, la misma que fue elaborada por una de las pasantes de Azuay Café como insumo a la realización de su tesis de obtención de título de tercer nivel, cabe indicar que los resultados se encuentran en proceso de validación.

- De los lineamientos internos:

De acuerdo a los tres puntos planteados en este asunto se ha cumplido con todos, de la siguiente manera:

- a. Evaluación final a los pasantes que han sido parte del proyecto Azuay Café: los coordinadores de prácticas de la escuela y tecnología de turismo realizan el acompañamiento a los pasantes mientras dure el tiempo de su contrato, en este sentido se genera una constante retroalimentación de las actividades que se llevan en el lugar, además, al finalizar el tiempo de las pasantías se evalúan las mismas conforme el formulario entregado por la Junta Académica de Turismo.
  - b. Diagnóstico de los balances contables y económicos, y presentación del informe económico: se hizo un corte al 31 de diciembre de 2022, el cual está siendo valorado por el departamento financiero del Decanato Administrativo Financiero de la Universidad del Azuay, tomando en cuenta que aún no se cumple un año de funcionamiento del proyecto.
- De la selección y reclutamiento de pasantes:
    - a. Contratos: desde el mes de mayo del 2022 se ha ejecutado la implementación de contrato de trabajo bajo la modalidad de pasantías conforme lo que indica la ley.
    - b. Diagnóstico y evaluación del comportamiento del pasante: por un lado, consta el acompañamiento de los coordinadores de prácticas de la escuela y

tecnología de turismo, además la supervisión y acompañamiento por parte del coordinador del proyecto Azuay Café, y por otro se evalúa conforme el formulario de prácticas y/o pasantías que es entregado por parte de la Junta Académica de Turismo, la misma que ha sido aplicada desde el inicio de actividades de Azuay Café.

- De políticas de turismo sostenible:
  - a. Presentación del plan operativo y metodológico para el rol y desempeño de funciones de los pasantes de Azuay café: existe una inducción previa en la que se les da a conocer las actividades y funciones que cumplen los pasantes, esto se ha aplicado desde el inicio del proyecto.
  - b. Evaluaciones teóricas y prácticas al término del proceso de pasantías: se procede conforme el formulario de pasantías entregado desde la Junta Académica de turismo
  
- De las políticas institucionales:
  - a. Presentación del plan operativo y metodológico para el rol y desempeño de funciones de los tutores, docentes, personal académico de Azuay café: se ha trabajado conforme los lineamientos establecidos del régimen y reglamento que aplica a esta actividad.
  
  - b. Reuniones periódicas de diagnóstico y evaluación del comportamiento general de los miembros de Azuay Café: se ha procedido a mantener al menos una reunión o acercamiento mensual con los coordinadores de área.
  
- Del acompañamiento en las pasantías:
  - a. Presentación de plan operativo de trabajo: al iniciar cada pasantía se da la inducción correspondiente en un tiempo determinado con el propósito de dar a conocer las funciones y actividades que se desarrollan en Azuay Café.
  
  - b. Check list de actividades desarrolladas: se ha procedido con la aplicación del formulario de pasantías entregado desde la Junta Académica de turismo

#### **3.2.4. Porcentaje de logro**

Del análisis general y tomando en cuenta que el proyecto aún no cuenta con un año de funcionamiento se ha avanzado de manera paulatina pero sólida pudiendo

mencionar que nos encontramos en un 80% de la ejecución de todas las actividades planteadas del mencionado proyecto.

## CAPÍTULO IV

### 4. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Para que este tipo de actividad funcione de manera correcta se ha tomado en cuenta ideas de diferentes autores que explican sobre la implementación, estructura, organización y oficio, para que sean integradas en Azuay Café. Alonso (2022) explica como se deben manejar los objetivos planteados en cualquier proyecto empresarial:

- Todos los objetivos de la empresa deben ser muy claros y aportar puntos concretos para que todos puedan entenderlos.
- Deben ser objetivos flexibles de tal forma que si pasa algo inesperado se pueda reajustar.
- Se deben ir evaluando cada cierto tiempo para comprobar que se progresa en los objetivos.
- Se debe hablar con todas las personas relacionadas con esos puntos para poder lograr transmitir la idea y motivar a su vez a los empleados.
- Los puntos deben coincidir con la misión y valores que la empresa representa.
- Para todos los miembros de la empresa, los objetivos deben ser alcanzables.

Porter citado por Vélez (2017), uno de los mayores pensadores del mundo en gestión y competitividad, ha aplicado conceptos de teoría y estrategia económica a muchos de problemas a los que se enfrentan las corporaciones, las economías y las sociedades actuales, por ello se hablará de las 5 Fuerzas que Porter plantea de acuerdo a la competitividad.

Las 5 fuerzas de Porter son sustancialmente un concepto inmenso de los servicios mediante el cual se maximizan los recursos y sobrepasan a la rivalidad de cualquier movimiento que realice la empresa. De acuerdo a Porter, si no se tiene una idea realizada perfectamente, no se puede subsistir en los negocios de ninguna manera; lo que hace que la evolución de una táctica proporcionada no que únicamente sea un dispositivo de subsistencia, sino que también te da el ingreso a un lugar fundamental en la industria y el acercamiento a lograr lo anhelado (Vélez, 2017).

Por lo que la autora explica mediante la Figura 1, las Cinco Fuerzas de Porter mencionadas anteriormente son:

### **Figura 1**

*Cinco Fuerzas de Porter*



(Vélez, 2017)

Por lo tanto, después de un análisis literario a diferentes autores, reglamentos y leyes se procede a compartir los puntos específicos que necesitaran los pasantes y la parte contratante. En primer lugar se pretende crear un espacio armónico en donde los estudiantes de la carrera de Turismo puedan poner en práctica los conocimientos adquiridos en las aulas de clase, de igual manera aprender la realidad laboral a la que aspiran llegar finalmente.

Atendiendo a estos requerimientos Azuay Café toma en cuenta las ideas de lo investigado y se procede a dar detalle de cómo los estudiantes realizarán su proceso de prácticas preprofesionales. En Azuay Café se pretende brindar una buena atención con personal capacitado para esto los estudiantes deberán pasar por un proceso de 8 a 10 días de adaptación y capacitación en atención, trato al cliente, manejo de alimentos y componentes en general.



Mediante un contrato se establecerán ciertos puntos como el tiempo que se debe cumplir, los pasantes laborarán en un periodo de 4 a 6 meses con un horario de 4 a 6 horas de lunes a viernes y de manera paulatina una vez al mes tendrá que laborar un sábado en horario de 08h00 a 13h00, para así garantizar la participación de todos. Así también sobre el uso de un uniforme que será indispensable para la identificación de los colaboradores del local.

Como conclusiones de este trabajo se toma en cuenta puntos imprescindibles dentro de la investigación y se plantea lo siguiente:

- De acuerdo a lo expuesto en esta investigación y sobre todo a la implementación efectuada de Azuay Café, se considera que en este espacio se desarrolla actividades que reflejan todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, desde la mirada institucional en dar a la práctica preprofesional el espacio vital en donde los estudiantes demuestran que todas las concepciones teóricas son llevadas a la ejecución y al resolución de problemáticas de la profesión.
- A través de la metodología de aprender haciendo se ha conseguido que la enseñanza práctica se convierta en una experiencia única de los estudiantes, que pone a prueba sus destrezas y competencias en esta área de estudio.
- La visión de la Universidad del Azuay en formar profesionales comprometidos, preparados y concientes de la realidad social hace que sus proyectos aporten a las necesidades de la sociedad en cada una de sus ofertas académicas, es así que la Carrera de Turismo propone el beneficio sostenible del patrimonio turístico en el progreso social, apoya el diseño y la innovación de emprendimientos turísticos. A través de proyectos competentes, mediante mecanismos de intervención y planes de desarrollo sostenibles.
- Azuay Café toma el nombre de UDA Café, debido a que fue un proceso de construcción en todas las índoles y con la declaratoria de este trabajo en su debido momento el nombre del mismo estaba en análisis por ello se menciona hasta el final el verdadero nombre del proyecto.

## REFERENCIAS

- Acosta, D., Hernández, P., y León, A. (2019). Prácticas pre profesionales y su impacto en la calidad del egresado. *Opuntia Brava*, 11(2), 254-260. <https://doi.org/10.35195/ob.v11i2.759>
- Alanah, M., Stacie, P., y Harris, A. (2017). Learning by Doing: Twenty Successful Active Learning Exercises for Information Systems Courses [J]. *Journal of Information Technology Education Innovations in Practice*, 16(1), 21-46. <https://aisel.aisnet.org/jise/vol28/iss1/>
- Ardilla, A. (2015). Turismo, los orígenes y significados. *Turismo y sociedad*, (17), 143-153. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5476693>
- Arnau, L., y Sala, J. (2020). *La Revisión de la literatura científica: Pautas, procedimientos y criterios de calidad*. Universidad Autónoma de Barcelona. [https://ddd.uab.cat/pub/recdoc/2020/222109/revliltcie\\_a2020.pdf](https://ddd.uab.cat/pub/recdoc/2020/222109/revliltcie_a2020.pdf)
- Bean, M., Spalding, B., Theriault, E., Dransfiel, K., Grigsby, T., y Stewart, M. (2018). Respuestas del personal de la cafetería a la capacitación culinaria y las barras de ensaladas escolares. *Revisión de políticas y comportamiento de salud*, 5(4), 3-11. <https://doi.org/10.14485/HBPR.5.4.1>
- Benzerga, S. (2020). *Guía para una cafetería universitaria siempre más sostenible*. Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín. <https://minas.medellin.unal.edu.co/campus-sostenible/images/publicaciones/GuiaCafeteriaSostenible.pdf>
- Brumen, B., Gorenak, M., Rosi, M. y Rangus, M. (2016). Indicadores regionales de turismo y estrategia de especialización inteligente. *Lex Localis*, 14(3), 419-432. <https://www.proquest.com/docview/1810274454?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true>
- Carvallo, R. (2002). *Experiencias en grupo e innovación en la docencia universitaria*. Complutense. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=315897>
- Cavic, D., Radojković, M. y Vujanović, M. (2020). Productos alimentarios innovadores como base para el desarrollo del turismo rural en Vojvodina. *Економика пољопривреде*, 67(4), 1283-1295. <https://cyberleninka.ru/article/n/innovative-food-products-as-a-basis-for-the-development-of-rural-tourism-in-vojvodina>
- Cedeño, L., y Santos Naranjo, J. (2017). La práctica pre-profesional: vía para la formación profesional integral. *Universidad y Socied*, 9(3), 109-114. [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202017000300016](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202017000300016)
- CES. (2017). *Reglamento de Régimen Académico Consejo de Educación Superior*. Consejo de Educación Superior. <https://www.ces.gob.ec/lotaip/2017/Diciembre/Anexos%20Procu/An-lit-a2-Reglamento%20de%20R%C3%A9gimen%20Acad%C3%A9mico.pdf>
- CES. (2022). *Reglamento de Ley Orgánica de Educación Superior*. Constitución de la República del Ecuador. <https://www.ces.gob.ec/wp->

content/uploads/2022/08/Reglamento-a-la-Ley-Orga%CC%81nica-de-Educacio%CC%81n-Superior-2022.pdf

- Cha, S., y Seo, B. (2019). Uso de la cafetería por parte de los estudiantes y efecto de los atributos de selección en la satisfacción. *The Journal of Asian Finance, Economics and Business* , 6(1), 187-194. <https://www.koreascience.or.kr/article/JAKO201915658236040.page>
- Colombelli, A., Panelli, A., y Serraino, F. (2022). Un enfoque de aprendizaje práctico para la educación empresarial: evidencia de un programa internacional en línea intensivo corto. *Ciencias Administrativas* , 12(1), 16-31. <https://doi.org/10.3390/admsci12010016>
- De los Santos, Y. (2019). Aprender haciendo, rompiendo los retos de las nuevas generaciones. *UNIBE*, 0(0), 1. <https://repositorio.unibe.edu.do/jspui/bitstream/123456789/368/1/Aprender-haciendo.pdf>
- De Miguel, R. (2021). *Aprender haciendo, la metodología que aporta valor al conocimiento*. Educación 3.0. <https://www.educaciontrespuntocero.com/noticias/aprender-haciendo/>
- Duncan, N. y Brown, N. (2021). Aprender haciendo: Enseñanza de métodos cualitativos en DC. *Revista de Educación en Ciencias Políticas* , 17(sup1), 341-351. <https://doi.org/10.1080/15512169.2021.1897601>
- Fragelli, C., de Azevedo, M., y Oliveira, E. (2019). Turismo: fenômeno complexus da contemporaneidade?. *Caderno Virtual de Turismo*, 19(3), 21-39. <http://dx.doi.org/10.18472/cvt.19n3.2019.1663>
- Fudenberg, D., Georgiadis, G. y Rayo, L. (2021). Trabajando para aprender. *Revista de Teoría Económica* , 197 , 105347. <https://doi.org/10.1016/j.jet.2021.105347>
- Gamboa, M., y García, Y. (2012). Aprender haciendo en Investigación como estrategia de aprendizaje. *Revista de investigaciones UNAD*, 11(2), 77-93. <https://doi.org/10.22490/25391887.789>
- García, A., y López, L. (2014). Aprender haciendo—investigar reflexionando: caso de estudio paralelo en Colombia y Chile. *Revista academia y virtualidad*, 7(2), 53-63. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5061041>
- Giménez, M. (2019). *El futuro de las cafeterías universitarias: reinventarse o morir, esa es la cuestión*. Restauración Colectiva. <https://www.restauracioncolectiva.com/n/cafeterias-universitarias-reinventarse-o-morir>
- González, V. (2018). *Universidad Iberoamericana inaugura Escuela de Café en el pueblo de Santa Fe*. 80 Ibero Ciudad de México. <https://ibero.mx/prensa/universidad-iberoamericana-inaugura-escuela-de-cafe-en-el-pueblo-de-santa-fe>
- González, M., y Padilla, P. (2020). *Estudio de la calidad del servicio en cafeterías universitarias aplicando la herramienta SERVQUAL* [Tesis de grado, Universidad de Sevilla]. Repositorio de la Universidad de Sevilla. <https://idus.us.es/handle/11441/103644>

- Hasing, L., Vera, V., y Guillén, S. (2018). La práctica pre profesional en el currículum de la carrera Turismo. *Conrado*, 14(64), 40-45. <http://scielo.sld.cu/pdf/rc/v14n64/1990-8644-rc-14-64-40.pdf>
- Kawa, C., Ianiro- Dahm, P., y Nijhuis, J. (2021). Cafetería en línea: empujones para opciones de alimentos más saludables en una cafetería universitaria: un experimento aleatorio en línea. *Maastricht University*, 9(11), 1-13. <https://doi.org/10.1093/cid/ciz17443>
- López, M., y Brindis, G. (2015). *Propuesta de creación de una Cafetería Saludable*. [Tesis de grado, Universidad autónoma de Puebla]. Repositorio de la Universidad Autónoma de Puebla. <https://repositorioinstitucional.buap.mx/bitstream/handle/20.500.12371/8686/716515T.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- López, P., Amador, M., y De Oñate, M. (2018). El concepto de sostenibilidad turística en los libros de inglés aplicado al turismo. *Cuadernos de turismo*, (42), 261-284. <https://revistas.um.es/turismo/article/view/353491>
- Maldonado-Radillo, S., Guillén, A., y Carranza, R. (2013). Service Quality Measurement in Public University Cafeterias. *Revista Internacional Administración & Finanzas*, 6(1), 109-118. [https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract\\_id=2156398](https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2156398)
- Maldonado, S., Guillén, A. M., y Carranza, R. (2006). La calidad de servicio de las cafeterías universitarias y la relación con su ubicación geográfica. *Retos de las ciencias administrativas desde las economías emergentes*, 1(3), 1-16. <https://1library.co/document/y9rvklwy-la-calidad-de-servicio-de-las-cafeterias-universitarias-y-la-relacion-con-su-ubicacion-geografica.html>
- Meléndez, A. (2019). *Diseño de un instructivo para la buena gestión de las prácticas de guianza de los estudiantes de turismo de la escuela de la Gesturh*. PUCE.
- Mendoza, F. (2022). La práctica preprofesional como escenario de aprendizaje en la formación profesional docente para educación básica. *Conrado*, 16(73), 143-148. [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1990-86442020000200143](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1990-86442020000200143)
- Mitchell, A., Petter, S. y Harris, AL (2017). Aprender haciendo: Veinte ejercicios exitosos de aprendizaje activo para cursos de sistemas de información. *Revista de Educación en Tecnología de la Información. Innovaciones en la práctica*, 16, 21-34. <https://www.proquest.com/docview/2616663242?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true>
- Molano, F. (2018). *Sistematización del programa escuela café el caso de la Institución Educativa Técnica los Andes del Municipio de Planadas* [Tesis de Maestría, Universidad Javeriana]. Repositorio de la Universidad Javeriana. <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/42394>
- Moliner, O., Traver Martí, J., Ruiz Bernardo, M., y Segarra Arnau, T. (2016). Estrategias que inciden en los procesos de democratización de la escuela. Una aproximación teórica. *Revista electrónica de investigación educativa*, 18(2), 116-129. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1607-40412016000200009&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1607-40412016000200009&script=sci_arttext)

- Montes de Oca, S. (2020). *El ABC de las prácticas preprofesionales*. Universidad Iberoamericana.
- Naicker, A., Shrestha, A., Joshi, C., Willett, W., y Spiegelman, D. (2021). Workplace cafeteria and other multicomponent interventions to promote healthy eating among adults: A systematic review. *Preventive Medicine Reports*, 22, 1-29. <https://doi.org/10.1016/j.pmedr.2021.101333>
- Pérez, J., y Merino, M. (2016). *Definición de cafetería*. Definición De. <https://definicion.de/cafeteria/>
- Alonso, M. (2022). *Las 5 Fuerzas de Porter*. Asana. <https://asana.com/es/resources/porters-five-forces>
- Rodríguez, O., Douglas de la Peña, C., y Saladrigas, H. (2019). Entre la Academia y la Profesión: Práctica Laboral Interdisciplinaria. *Alcance*, 8(19), 88-105. [http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2411-99702019000100088&script=sci\\_arttext&tlng=en](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2411-99702019000100088&script=sci_arttext&tlng=en)
- Russo, C. (2020). *Plan de negocios destinado a establecer la viabilidad y el funcionamiento de un emprendimiento gastronómico establecido en la ciudad de Salta-Departamento Capital en el año 2020: "Café BALCARCE"* [Tesis de Maestría, Universidad Católica de Salta]. Repositorio de la Universidad Católica de Salta. [http://bibliotecas.ucasal.edu.ar/opac\\_css/index.php?lvl=cmspage&pageid=24&id\\_notice=68274](http://bibliotecas.ucasal.edu.ar/opac_css/index.php?lvl=cmspage&pageid=24&id_notice=68274)
- Sawicki, B., y Mazurek, A. (2017). An Attempt to assess the promotion and intensity of tourism and leisure in kozłowiecki landscape park. *Ekonomia Srodowisko-Economics and environment* 2(61), 231-241.
- Servicio central de inclusión y bienestar. (2020). *Universidad de la república de Uruguay*. Servicio central de inclusión y bienestar. <https://bienestar.udelar.edu.uy/comedores-universitarios/>
- Stern, D., Blanco, I., Olmos, L., Valdivia, J., Shrestha, A., Mattei, J., y Spiegelman, D. (2021). Facilitadores y barreras para una alimentación saludable en un comedor de obra: un estudio cualitativo. *Salud Pública de BMC*, 21(1), 2-11. <https://doi.org/10.1186/s12889-021-11004-3>
- UDA. (2012). *Reglamento del consejo universitario de la Universidad del Azuay*. Universidad del Azuay. [https://www.uazuay.edu.ec/sites/default/files/public/uazuay\\_reglamento\\_consejo\\_universitario.pdf](https://www.uazuay.edu.ec/sites/default/files/public/uazuay_reglamento_consejo_universitario.pdf)
- UDA. (2022). *Turismo*. Universidad del Azuay. <https://www.uazuay.edu.ec/estudios-degrado/carreras/turismo>
- Universidad Autónoma de Chiriquí. (2014). *Políticas de Cafeterías Universitarias*. Universidad Autónoma de Chiriquí. <http://www.unachi.ac.pa/assets/descargas/catalogo/politicadeacafeteria.pdf>
- Vargas, G., Vilapuma, J., Mayta, V., Sito, L., y Toledo, S. (2022). La práctica pre profesional virtual y la calidad de formación docente de Tecnología. *Universidad*

y *Sociedad*, 14(S2), 201-207.  
<https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/2757>

- Vega, D., Moreira, L., y Granda, M. (2019). Prácticas preprofesionales y pasantías: ¿contribuyen al desarrollo de los estudiantes universitarios en el Ecuador?. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 6(Especial), 1-14.  
<https://www.proquest.com/docview/2245649396/fulltextPDF/7125AF1C86F245E1PQ/1?accountid=176861>
- Vélez, V. (2017). *Estudio de factibilidad de la implementación de una cafetería “chocofeteria la taberna de moe” dentro de la universidad de Guayaquil* [Tesis de grado, Universidad de Guayaquil]. Repositorio de la Universidad de Guayaquil. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/40527>
- Veljkovic, B., Djeri, L., y Markovic, J. (2015). Perspectivas del turismo y desarrollo de las comunidades locales en dos países diferentes. *Lex Localis*, 13(2), 265.  
<https://www.proquest.com/docview/1684400326?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true>