



MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL
San José, Costa Rica

AUTORIDADES SUPERIORES

Dr. Manuel Antonio Bolaños
Ministro de Educación Pública

Lic. Wilfrido Blanco Mora
Viceministro de Educación Pública

Lic. Carlos Campos Roblero
Viceministro de Educación Pública

Ing. Fernando Bogantes Cruz
Director de Departamento Educación Técnica

FUNDAMENTACION
PROGRAMAS PARA EDUCACIÓN ACADÉMICA CON ORIENTACIÓN
TECNOLÓGICA TERCER CICLO Y EDUCACIÓN DIVERSIFICADA
ACORDES CON LAS DEMANDAS DEL NUEVO SIGLO

En un proceso de cambios paulatinos en todos los ámbitos de la vida social y cultural del país, se hace indispensable prever las condiciones de enfrentamiento a las nuevas situaciones que impone la globalización, donde las actividades humanas se tornan cada vez más complejas, versátiles y divergentes; ello significa la revisión de las bases educativas para que se proporcionen los ajustes adecuados en los programas y modalidades de las instituciones formadoras del estudiantado.

Los cambios en educación deben ser una preocupación constante de todos los que de una u otra manera tienen una responsabilidad con el desarrollo del ciudadano que tiene que incorporarse con competitividad al sistema social y productivo del país.

En la actualidad nuestro país está comprometido con la búsqueda del mejoramiento continuo de la educación como aspecto esencial para elevar la calidad de vida de todos los ciudadanos, por ello, la educación técnica viene a colaborar en el ofrecimiento de espacios para que bajo la modalidad de colegio académico con orientación tecnológica proyectarse en los tres grandes ámbitos: agropecuaria, industrial, comercial y de servicios.

En este mismo sentido, la educación en general debe ofrecer los espacios, para insertar en los diferentes momentos de formación de los ciudadanos del mañana los valores, conocimientos, actitudes, habilidades y destrezas que favorezcan las innovaciones sociales. Esto, sin duda, conlleva a la revisión de cada uno de los procesos que se realizan en las instituciones educativas y en los ciclos de formación del estudiantado.

La Educación Técnica costarricense no se escapa de efectuar ajustes en su currículo, para responder a las condiciones especiales de las instituciones educativas y a las características de las diversas regiones del país, sin disminuir su participación y aporte para el desarrollo económico y social del país. Se debe responder ante una economía cambiante, donde se requiere tanto de la formación académica como técnica del estudiantado, ante el auge de tres grandes sectores: Industrial, Agropecuario, Comercial y de Servicios. El Tercer Ciclo de la Educación General Básica y la Educación Diversificada, en los Colegios Académicos con Orientación Tecnológica tiene un significado especial cuando, además de la preparación académica se agregan contenidos tecnológicos a la formación del individuo, pues permite adicionar

experiencias que, a la postre, complementan un proyecto de vida. Es por esto que se torna indispensable ofrecer las condiciones necesarias para que se desarrollen capacidades, destrezas y conocimientos, además de los valores de trabajo tan necesarios en una sociedad competitiva.

Las instituciones educativas conocidas como: Colegios Académicos con Orientación Tecnológica, cuentan con estos programas acordes al contexto institucional, enfocados en las ramas agropecuaria, industrial, comercial y de servicios, con el principal objetivo de encauzar vocacionalmente al estudiantado, para seleccionar una especialidad, ya sea esta académica o técnica; asimismo, permite la selección certera de una eventual profesión universitaria, o bien ofrece el mejoramiento de su calidad de vida, mediante mayores oportunidades de insertarse con éxito en el mercado laboral.

Además, permiten a los alumnos explorar en sus aptitudes y actitudes en el campo tecnológico. Estos han de proveer aprendizajes concretos, prácticos y aplicables que preparen a quienes participen para ejecutar las tareas que implican las actividades tecnológicas.

En general, estos talleres tienen como propósito convertir a los jóvenes en pensadores críticos, creativos, flexibles e independientes, capaces de construir y reconstruir su conocimiento y aptos para enfrentar el reto de este siglo como ciudadanos competitivos.

Dr. Manuel Antonio Bolaños
Ministro de Educación Pública

TALLERES TECNOLOGICOS MODALIDAD COMERCIAL Y DE SERVICIOS

TABLA DE CONTENIDOS

- Fundamentación general
- Orientaciones generales para la labor docente
- El planeamiento del docente
- Sugerencias generales para la evaluación

Talleres Con Orientación Tecnológica:

TURISMO:

- **Cafetería de Hotel**
- **Técnicas de Cocina Básica**
- **Cocina Internacional**
- **Actividades Turísticas**
- **Guía Naturalista**
- **Empresario Turístico**
- **Etiqueta y Protocolo**
- **Servicio de Hospedaje**

FUNDAMENTACIÓN

EDUCACIÓN ACADEMICA CON ORIENTACIÓN TECNOLOGICA

Los Colegios Técnicos Profesionales en donde las condiciones para atender la Educación Técnica, tanto en el III Ciclo Exploratorio como en la Educación Diversificada, no sean las técnicamente recomendadas, o bien aquellos colegios académicos en donde la comunidad requiera una formación técnica dirigida a actividades muy puntuales, pueden acogerse a este plan de estudios; que consiste en aplicar el plan de estudios de la Educación Académica, tanto en el III Ciclo como en la Educación Diversificada y ofrecer paralelamente, una orientación tecnológica de ocho horas semanales por nivel.

En el Tercer Ciclo de la Educación General Básica, y se programarán dos talleres por nivel, de cuatro horas semanales cada uno; uno de ellos orientado al desarrollo de competencias básicas y genéricas, derivadas de las especialidades autorizadas para Educación Técnica, el otro será de inglés con énfasis en la conversación. En Educación Diversificada se programarán dos talleres por nivel, de cuatro horas semanales cada uno; orientados al desarrollo de competencias técnicas genéricas y específicas, derivadas de las especialidades autorizadas para Educación Técnica. La oferta de los talleres tecnológicos de cada colegio, será autorizada por el Departamento de Educación Técnica de acuerdo con las condiciones del colegio y a las necesidades locales.

LINEAMIENTOS PARA LA ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA DE LOS TALLERES CON ORIENTACIÓN TECNOLÓGICA

La oferta de orientación Tecnológica se organizará en talleres, con un total de dos talleres por cada nivel.

Para impartir talleres con carácter de orientación Tecnológica se debe tener presente que:

- ✓ Los jóvenes, sin distinción de género, pueden tener acceso a cualquier taller de orientación tecnológica.
- ✓ Las lecciones de orientación tecnológica son de 60 minutos.
- ✓ Cada colegio deberá ofrecer los talleres de orientación tecnológica de acuerdo con las condiciones que presenta el centro educativo, en cuanto al equipo, materiales, herramientas, infraestructura, fincas y personal debidamente capacitado.
- ✓ El Departamento de Educación Técnica revisará y ajustará, periódicamente la oferta de talleres con orientación tecnológica, de acuerdo con las especialidades que se ofrecen en Educación Diversificada de la Educación Técnica y de la tendencia de los sectores productivos en la zona en donde se ubica el colegio.
- ✓ La evaluación en el III Ciclo de orientación tecnológica y diversificada es formativa y sumativa; requiere por lo tanto la asistencia constante del alumno, implica la implementación de instrumentos de observación y pruebas de carácter práctico, durante las etapas de ejecución, sobre lo cual se le dará al finalizar el taller una valoración vocacional de habilidades y aptitudes sobre los contenidos del taller.
- ✓ Dado que la exploración que realice cada estudiante puede descubrir diferentes resultados de acuerdo con sus habilidades, destrezas y afinidades, el profesor debe llevar un registro permanente del progreso del estudiante, con el fin de realimentar su aprendizaje y de facilitarle el descubrimiento de sus habilidades, destrezas y fomentar el desarrollo de aquellas en que demuestre mayor aptitud y actitud, coordinando dicha labor con el Departamento de Orientación del colegio, con el propósito de orientar la selección de una especialidad.
- ✓ En cada Taller de orientación tecnológica, el número de estudiantes debe oscilar entre 12 y 20; sin embargo, de acuerdo con las características propias de cada opción, el Departamento de Educación

Técnica indicará a la División de Planeamiento, el número de estudiantes mínimo y máximo que se puede permitir.

Los talleres con orientación tecnológica se pueden ofrecer de dos maneras diferentes; cada institución selecciona una de las siguientes opciones de acuerdo con sus condiciones:

- a) Se imparten dos Talleres con orientación tecnológica anuales por nivel, (séptimo, octavo, noveno, décimo y undécimo) con una duración de cuatro horas por semana cada uno, durante todo el curso lectivo.
 - ✓ Las secciones se dividen en al menos dos grupos; cada uno recibe ambos talleres en forma simultánea.

- b) Se imparte un Taller con orientación tecnológica por período (semestral), en cada nivel (séptimo, octavo, noveno, décimo y undécimo) con una duración de ocho horas semanales.
 - ✓ Las secciones se dividen en al menos dos grupos; uno recibe una opción en el primer período y el otro recibe otra en el mismo período. En el segundo período los grupos intercambian el taller.
 - ✓ Adicionalmente a los talleres de orientación tecnológica, los estudiantes deben llevar en los tres años del tercer ciclo un curso de inglés con énfasis en la conversación.
 - ✓ En ambas opciones se dedica un total de 8 horas por año a talleres con orientación tecnológica y 4 horas de inglés con énfasis en la conversación.

El Departamento de Orientación coordinará la acción orientadora con los profesores de cada taller con orientación tecnológica, con el propósito de favorecer y promover las habilidades para la toma de decisiones en relación con la especialidad escogida, como resultado de la orientación vocacional.

ORIENTACIONES GENERALES PARA LA LABOR DOCENTE

Este programa de estudio, refleja la intencionalidad de aportar un valor agregado para la vida del estudiante, con una estructura programática que explicita detalladamente los contenidos que se deben desarrollar en cada unidad de estudio, que le permiten al docente guiar en forma ordenada el proceso de construcción de conocimientos en el taller y en el entorno. El docente puede desarrollar otros contenidos además de los que aquí se presentan, pero no debe sustituir unos por otros; esto con la finalidad de que en todos los colegios se brinde igualdad de oportunidades.

Los objetivos que se incluyen en el programa, tienen un grado de generalidad que le proporcionan al docente la oportunidad de elaborar objetivos específicos al realizar el planeamiento de su práctica pedagógica. Los objetivos que redacte el docente deben reflejar los cambios de conducta que el alumno debe alcanzar a corto plazo, diaria o trimestralmente, en el nivel de conocimiento, valores y actitudes, habilidades y destrezas.

Los procedimientos que se sugieren, son solo eso, sugerencias. El docente puede hacer uso de toda su creatividad y experiencia para emplear los más adecuados en el logro de los objetivos específicos que él plantee.

Los procedimientos aquí sugeridos le servirán de orientación, de punto de partida, para plantear los que considere más apropiados, sin perder de vista que estos deben propiciar el desarrollo del pensamiento del alumno para construir su aprendizaje. Se debe fomentar la aplicación de estrategias cognitivas que contribuyan a la formación de un estudiante crítico y analítico, tales como: Comparación, Clasificación, Organización, Interpretación, Aplicación, Experimentación, Análisis, Identificación, Discusión, Síntesis, Evaluación, Planteamiento de soluciones, etc.

Los criterios de evaluación se refieren a objetivos evaluables; son productos observables y medibles que se esperan del estudiante. El logro de estos objetivos evaluables permiten al docente dar seguimiento al progreso individual del educando y realimentar el proceso de aprendizaje cuando así lo requiera el alumno. Los criterios de evaluación son la base para elaborar pruebas teóricas o de ejecución, ya que en ellos se refleja el producto final esperado en cada objetivo.

Al inicio de cada unidad de estudio, se plantea un tiempo estimado para su desarrollo. Esta asignación de tiempo es flexible; el docente puede ampliar o disminuir, prudencialmente, el número de horas, fundamentado en su experiencia y en el uso de procedimientos apropiados, sin detrimento de la profundidad con que se deben desarrollar los temas.

Los valores y actitudes que se especifican por cada objetivo, deben ser tema de reflexión al inicio de la jornada diaria y deben recordarse en el transcurso de ella en los momentos pertinentes y con la frecuencia que se considere necesaria.

La mediación del docente, en el proceso de enseñanza y aprendizaje, debe estar basada en el desarrollo del pensamiento, darle énfasis a las estrategias que permitan la comprensión de conceptos.

En razón de que el taller tecnológico constituye una oportunidad para el desarrollo de habilidades y destrezas, que den un valor agregado al educando, así como la posibilidad de incursionar en actividades útiles para la orientación vocacional, éste debe reunir las condiciones en cuanto a la utilización de métodos y técnicas adecuadas para el proceso de descubrimiento de habilidades, destrezas, actitudes y aptitudes del estudiante.

Por consiguiente, el docente como mediador de ese proceso ha de crear los ambientes propicios para el aprendizaje de calidad, atractivo, dinámico, significativo que logre alcanzar los objetivos propuestos para el taller tecnológico.

A continuación, se ofrecen recomendaciones que se pueden aplicar en los procesos de enseñanza y aprendizaje del taller en mención, con el propósito de que la mediación sea efectiva.

Partiendo del modelo expuesto en la oferta Educativa para los Colegios Técnicos, el espacio destinado a la exploración consta de cuatro componentes básicos entre los cuales se manifiesta una interacción constante y estrecha; a saber:

- a) El abordaje de conocimientos elementales referidos al trabajo.
- b) El desarrollo de habilidades y destrezas básicas en herramientas,
- c) El desarrollo del gusto por el trabajo bien realizado tanto desde el punto de vista técnico como estético.
- d) La incentivación para seleccionar una especialidad afín con este taller tecnológico.

Para abarcar estos componentes, el docente debe considerar las siguientes orientaciones y enriquecerlas para asegurar el éxito de la tarea.

- Utilizar una metodología activa, participativa, promotora del gusto por el aprendizaje, mediante el uso de técnicas tales como los juegos didácticos, discusiones, comentarios y otras.
- Han de descubrirse siempre nuevas formas de abordar los contenidos de manera que se estimule la creatividad.
- Permitir al estudiante participar del proceso de recreación del conocimiento, “aprender haciendo”.
- Facilitar la participación de otros sujetos sean técnicos, profesionales u otros miembros de la comunidad, con el propósito de que haya puntos de vista diferentes que enriquezcan la labor.
- Incentivar al máximo el desarrollo de las capacidades individuales para dar espacio al talento, la reflexión, la creatividad, la superación y satisfacción personal, mediante trabajos individuales o proyectos creativos.
- Han de establecerse los niveles de dificultad, de manera que se trabaje secuencialmente, de lo fácil a lo difícil.
- Pueden elaborarse guías de trabajo que faciliten el desarrollo de la labor del educando.
- Deben realizarse acciones que permitan al discente desenvolverse como actor principal del proceso educativo y al docente como mediador del proceso.
- Las actividades grupales han de propiciar la cooperación y la solidaridad; asimismo, las individuales deben fortalecer la autonomía y la autorrealización del individuo.
- Incluir actividades que lleven al discente a la experimentación y el redescubrimiento antes que centrarse en el excesivo uso de la pizarra, el lápiz y el papel.
- Debe fortalecerse la aplicación de conocimientos elementales.
- Para sustentar la reconstrucción del conocimiento ha de integrarse la teoría y la práctica en forma indisoluble.

- Han de incluirse estrategias de simulación, demostración e imitación para el aprendizaje de tareas y prácticas muy concretas.
- Estimular la observación, con visitas didácticas a empresas o instituciones que posibiliten el enriquecimiento del aprendizaje.
- Debe incursionarse, en la medida de lo posible, en el uso de tecnologías de avanzada, como aprestamiento para la futura formación en la especialidad.
- Propiciar el proceso de sensibilización del educando para la solución de problemas institucionales y comunales, relacionados con el taller tecnológico.
- Debe favorecerse el desarrollo integral del alumno, con actividades que consideren el aspecto cognoscitivo, psicomotor y afectivo.

Téngase presente que cuanto más dinámico sea el taller tecnológico, más beneficios tendrá el educando para el logro de competencias que se constituyen, sin duda, en recursos personales de formación ante las demandas de un mundo en transformación.

EL PLANEAMIENTO DEL DOCENTE

El profesor debe elaborar los siguientes planes:

1. PLAN ANUAL POR SUB-AREA

Consiste en:

- ✓ Elaborar un cronograma que muestre las horas que se destinarán a cada unidad de estudio y a cada objetivo por unidad, además la secuencia lógica de las unidades.
- ✓ Recursos necesarios.
- ✓ Este plan es el que debe ser entregado al director al inicio del curso lectivo.

2. PLAN DE PRÁCTICA PEDAGÓGICA DE LA SUBÁREA

PLAN DE LECCIÓN

Se debe usar el mismo esquema que se presenta en los programas, con la diferencia de que:

- ✓ En la parte administrativa se debe indicar el objetivo general de la unidad de estudio que va a desarrollar (el que viene descrito en el programa de estudio).
- ✓ Los objetivos, procedimientos y criterios de evaluación deben ser específicos, de acuerdo con los contenidos por desarrollar.
- ✓ En los procedimientos, se deben indicar las actividades, incluyendo los métodos y técnicas didácticas, que va a desarrollar en función del logro de los objetivos y valores propuestos.
- ✓ En los criterios de evaluación, se debe indicar los instrumentos de evaluación teórica o práctica que va a utilizar para verificar el logro de los aprendizajes.

Este plan debe ser preparado por unidad de estudio, es de uso diario y debe ser supervisado por el director o el coordinador técnico por delegación, en el momento que juzgue oportuno, para comprobar que el desarrollo del programa sea congruente con lo planificado en el Plan Anual que entregó al inicio del curso lectivo.

El docente, además, debe planificar las prácticas por unidad de estudio, cada plan de prácticas debe contener al menos:

- ✓ Una parte administrativa que incluya nombre de la institución, nombre de la subárea o taller, nombre de la unidad de estudio, nombre del docente, nivel, sección, y tiempo
- ✓ Una parte técnica que incluya el objetivo, el valor a fomentar, una descripción, las actividades, el lugar a realizarla, los recursos y la evaluación

SUGERENCIAS GENERALES PARA LA EVALUACION

La evaluación es un elemento constitutivo de todo proceso educativo. El taller Tecnológico, provee al estudiante de conocimientos prácticos, concretos y aplicables a la vida diaria, como un valor agregado, por lo tanto, requiere de que las actividades evaluativas permitan, reorientar, realimentar y fortalecer el proceso de aprendizaje.

Por consiguiente, la evaluación del taller tecnológico ha de convertirse en una experiencia más de aprendizaje, de manera que culmine el proceso vivido.

A continuación, se ofrecen algunas consideraciones y sugerencias respecto de esta importante tarea:

- La evaluación debe ser diagnóstica y formativa. Es decir, al inicio del proceso ha de ubicarse a los estudiantes, según su condición en cuanto a ciertos conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y aptitudes, así como ha de darse seguimiento al proceso de aprendizaje para rectificar el quehacer, fortalecer los logros y señalar el progreso, para estimular la adquisición de nuevos conocimientos.
- La evaluación del taller tecnológico, por ser dinámico y continua, ha de permitir la valoración cualitativa de los aprendizajes, por lo cual requiere de acciones participativas, innovadoras, variadas que superen las prácticas tradicionales repetitivas y rutinarias.
- Para que se cumpla con la realimentación del proceso de aprendizaje en este caso particular, han de utilizarse instrumentos y técnicas adecuadas, que permitan la materialización de lo propuesto y no cambiar el rumbo de éste.
- Pueden utilizarse instrumentos tales como listas de cotejo, escalas de calificación, registro anecdótico, pruebas de ejecución entre otras, que permitan la evaluación cuantitativa del logro de los objetivos. Con ellos han de registrarse también las virtudes, limitaciones, inclinaciones y la vocación del discente para una especialidad a fin, de manera que sirva de indicador posterior.
- Esta debe armonizar con un proceso de enseñanza y aprendizaje formador, activo, continuo, dinámico y participativo, para el logro de los objetivos propuestos.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL
San José, Costa Rica

TALLER CON ORIENTACIÓN TECNOLÓGICA
COCINA INTERNACIONAL



ESPECIALIDAD DE TURISMO



MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL
San José, Costa Rica

ELABORADO POR:

Msc. Sylvia Rodríguez Rodríguez
Asesora Nacional de Turismo

REVISADO POR:

Msc. Luis Aguilar Villarreal
Jefe Sección Comercial y Servicios

San José, Costa Rica

2003

TALLER CON ORIENTACIÓN TECNOLÓGICA

COCINA INTERNACIONAL

DESCRIPCIÓN:

El taller Cocina Internacional está dividido en dos unidades de estudio. La primera enseña las técnicas básicas para la preparación de comidas de calidad internacional, por lo tanto, para el desarrollo del mismo, es necesario conocer la oferta de hoteles y restaurantes y planear con base en ella. En ningún momento se fomenta la creación de una oferta de tipo casera. La bibliografía a utilizar es de preparaciones internacionales, por eso es necesario el uso constante de Internet.

Antes y durante la realización de platillos se debe preparar la puesta punto, mantener la limpieza, hacer uso constante de la higiene y manipulación de alimentos. Tener presente los cuidados de la salud ocupacional.

Para entrar el Taller de Preparación de Alimentos, tanto docente como estudiantes deben llevar puesto su uniforme y su cabello cubierto. Debe prepararse un plan de limpieza para que los utensilios permanezcan constantemente fuera de cualquier tipo de contaminante y el equipo permanezca impecable. Tanto cubertería y cristalería deben estar pulidos siempre.

Debe elaborarse un inventario de recursos, un programa de mantenimiento preventivo, un horario de uso del Laboratorio y un reglamento de uso de equipo, limpieza general y presentación personal.

La elaboración de bebidas se caracteriza por todo tipo de frescos, cocteles, bebidas calientes, infusiones, etc., con la variante de que **en ningún momento se hará uso de bebidas étlicas.**

En la segunda unidad al estudiante se le enseña la aplicación de las técnicas de la disposición de las mesas y los procedimientos de atención al cliente. Además, algunas técnicas para la decoración de eventos especiales.

En el período de finalización del curso se debe planear un festival gastronómico para la comunidad estudiantil.

Este curso pretende aumentar el interés del estudiantado por promover la creación de la pequeña empresa como fuente de ingresos.

OBJETIVOS GENERALES:

1. Analizar los aportes de los nutrientes incluidos en los alimentos.
2. Analizar el balance nutricional de los diferentes tipos de menús.
3. Elaborar diferentes tipos de menús de la cocina internacional.
4. Elaborar bebidas a partir de frutas e ingredientes naturales.
5. Aplicar el procedimiento para el montaje básico de mantelería de los diferentes tipos de menús.
6. Aplicar los procedimientos para la atención al cliente en un restaurante.

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN TÉCNICA**

**TALLER CON ORIENTACIÓN TECNOLÓGICA
COCINA INTERNACIONAL**

MODALIDAD: COMERCIAL Y SERVICIOS

TALLER DERIVADO DE LA ESPECIALIDAD DE TURISMO:

Alimentos y Bebidas

UNIDAD DE ESTUDIO: **Cocina Internacional**

TIEMPO ESTIMADO: 120 horas

NIVEL: Noveno año

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Analizar los aportes de los nutrientes incluidos en los alimentos	1.1 Nutrientes: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Proteínas ❖ Carbohidratos ❖ Grasas ❖ Minerales ❖ Vitaminas 1.2 Clasificación de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Cereales, leguminosas ❖ Verduras harinosas ❖ Vegetales y frutas ❖ Productos de origen animal ❖ Grasas y azúcares 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descripción de la importancia de la alimentación saludable ❖ Análisis de la función que cumplen los nutrientes en el organismo ❖ Descripción de los componentes de la clasificación de los alimentos ❖ Selección de los alimentos para su clasificación 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Espíritu crítico ante la importancia de mantener una calidad de vida responsable 	El estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Representa mediante un gráfico las funciones que cumplen los nutrientes en el organismo ❖ Identifica los nutrientes incluidos en los alimentos

Nota: Deben leerse las instrucciones del Taller antes de iniciar el curso.

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>2. Analizar el balance nutricional de los diferentes tipos de menús</p>	<p>2.1 Planeamiento de menús:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Balance nutricional <p>2.2 Tipos de menús</p> <p>2.3 Uso de las grasas</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Saturadas ❖ Insaturadas <p>2.4 Carbohidratos y fibra:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Carbohidratos complejos ❖ Carbohidratos simples ❖ Fibra 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de las porciones recomendadas de cada grupo de alimentos para una buena salud ❖ Análisis del uso de los carbohidratos y la fibra en la preparación de los alimentos ❖ Planeamiento de diferentes tipos de menús siguiendo el balance nutricional 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Capacidad para aceptar el cambio en beneficio de una buena salud 	<p>El estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Diseña diferentes tipos de menús siguiendo el balance nutricional de los alimentos

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>3. Diferenciar los tipos de cocina internacional que más influyen en el país</p>	<p>3.1 La cocina como fenómeno cultural</p> <p>3.2 Historia de la gastronomía:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ China ❖ Francesa ❖ Española ❖ Italiana ❖ Estadounidense ❖ Suramericana ❖ Centroamericana ❖ Mexicana ❖ Otros países 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de la cocina como fenómeno cultural ❖ Indagación bibliográfica y en Internet de la historia y características de la gastronomía ❖ Exposición acerca de los resultados de la indagación realizada ❖ Reconocimiento de los diferentes tipos de cocina y su influencia cultural en Costa Rica 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Respeto por el espacio verbal de las compañeras y compañeros cuando exponen sus trabajos grupales 	<p>El estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Explica las características de la gastronomía de los principales países que influyen en la cocina de Costa Rica

--	--	--	--	--

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
4. Elaborar diferentes tipos de menús de la cocina internacional	4.1 Planeación de menús de comida: <ul style="list-style-type: none"> ❖ China ❖ Francesa ❖ Española ❖ Italiana ❖ Estadounidense ❖ Suramericana ❖ Centroamericana ❖ Mexicana ❖ Otros países 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Identificación de los platillos comúnmente ofrecido en la oferta gastronómica de cada país ❖ Planeamiento de los menús para su elaboración como trabajo de grupo ❖ Diseño de un fichero de las recetas que se van a realizar durante el taller ❖ Organización del área de cocina para la elaboración de los platillos (puesta a punto) ❖ Preparación de platillos seleccionados por los estudiantes ❖ Verificación de las normas de higiene y 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Asignación de deberes para que tanto hombres y mujeres tengan las mismas oportunidades de desempeñarse debidamente 	El estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Diseña una oferta gastronómica de diferentes países ❖ Ejecuta correctamente el proceso de planeamiento de los menús a elaborar ❖ Prepara diferentes tipos de menús siguiendo las normas de higiene y salud ocupacional

		salud ocupacional		
		❖ Degustación de los platillos y/o venta de los mismos.		

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
5. Elaborar bebidas a partir de frutas e ingredientes naturales	<p>5.1 Preparación de los ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Frutas ❖ Jugos naturales ❖ Siropes ❖ Hielo ❖ Decoraciones ❖ Especies ❖ Removedores ❖ Otros <p>5.2 Preparación de bebidas calientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Tipos de café ❖ Tipos infusiones ❖ Otros 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Discusión acerca de la importancia de la utilización de productos naturales de calidad ❖ Selección de materiales adecuados en la elaboración de bebidas naturales y calientes ❖ <u>Elaboración de diferentes tipos de bebidas sin utilizar bebidas etílicas</u> ❖ Decoración y degustación de bebidas 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Conciencia acerca de la necesidad de mejorar la calidad de vida sin vicios 	<p>El estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Demuestra las técnicas de elaboración de diferentes tipos de bebidas

--	--	--	--	--

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN TÉCNICA**

**TALLER CON ORIENTACIÓN TECNOLÓGICA
COCINA INTERNACIONAL**

MODALIDAD: COMERCIAL Y SERVICIOS

TALLER DERIVADO DE LA ESPECIALIDAD DE TURISMO:
Alimentos y Bebidas

UNIDAD DE ESTUDIO: **Servicio al Cliente**

TIEMPO ESTIMADO: 40 horas

NIVEL: Noveno año

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Aplicar el procedimiento para el montaje básico de mesas	1.1 Tipos de menús: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Desayuno ❖ Almuerzo ❖ Cena ❖ Bufete ❖ Banquetes 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Revisión de la mantelería a usar según el tipo de montaje a realizar ❖ Realiza el método correcto de montaje y desmontaje de la mantelería ❖ Aplicación de diferentes tipos de doblajes de mesas 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sensibilidad al orden y a la limpieza del sitio en que se estudia y trabaja 	El estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Ejecuta los procedimientos para la colocación de la mantelería

--	--	--	--	--

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>2. Ordenar la loza de acuerdo al tipo de menú ofrecido</p>	<p>2.1 Tipos de loza</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Características ❖ Materiales ❖ Cuidados ❖ Limpieza <p>2.2 Tipos de menús:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Desayuno ❖ Almuerzo ❖ Cena ❖ Bufete ❖ Banquetes <p>2.3 Ubicación de la loza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Técnicas de traslado 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Reconocimiento de las características de los tipos de loza ❖ Aplicación del procedimiento para la colocación de la loza según los tipos de menús 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Responsabilidad de los actos individuales que favorecen o desfavorecen a las demás personas 	<p>El estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Aplica el procedimiento de la colocación de la loza según el menú ofrecido

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
3. Seleccionar la cubertería de acuerdo al tipo de menú	3.1 Cubiertos: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Tipos ❖ Usos Ubicación de los cubiertos: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Distancias ❖ Marcado de la mesa ❖ Colocación ❖ Retirar 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Demostración de los tipos de cubiertos y su uso para cada tipo de comida ❖ Explicación del marcado de la cubertería ❖ Aplicación del procedimiento para la colocación de la cubertería según el tipo de menú 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Seguridad al ejecutar acciones relacionadas con las tareas encomendadas 	El estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Aplica los pasos para el marcado de la cubertería según el tipo de menú
4. Seleccionar la cristalería de acuerdo al tipo de servicio	4.1 Cristalería: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Tipos ❖ Usos 4.2 Técnicas de: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Pulir ❖ Traslado ❖ Colocación ❖ Distancias 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de los tipos y usos de la cristalería ❖ Explicación de las técnicas de manejo de la cristalería según el tipo de servicio ❖ Ejecución de prácticas relacionadas con el manejo y traslado de la cristalería 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sinceridad al actuar acorde a sus principios 	El estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Ejecuta prácticas individuales del manejo de cristalería según el tipo de servicio

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
5. Aplicar los procedimientos para la atención al cliente en un restaurante	5.1 Tipos de servicio: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Americano ❖ Francés ❖ Inglés ❖ Otros 5.2 Procedimientos para la atención al cliente: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Normas de etiqueta y protocolo ❖ Recibimiento ❖ Orden ❖ Facturación ❖ Despedida 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de cada tipo de servicio en la atención al público ❖ Aplicación de las técnicas de diferentes tipos de servicio de atención al cliente ❖ Ejecución de prácticas relacionadas con la atención a los clientes ❖ Verificación de las normas de etiqueta y protocolo 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Urbanidad en el trato con los demás 	El estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Aplica las técnicas de atención al cliente
6. Aplicar las técnicas en la decoración de eventos especiales	6.1 Decoraciones para eventos especiales	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Diseño de diferentes tipos de decoraciones para eventos especiales ❖ Ejecución de proyectos relacionados con la decoración para eventos especiales 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Moderación al ajustarse a los recursos disponibles del entorno 	El estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Ejecutar proyectos relacionados con la decoración de eventos especiales

BIBLIOGRAFÍA

Aikin, Brenton. Manual del Mesero y la Mesera. México: Diana, 1980.

Enciclopedia de Hotelería y Restaurantes. Bogotá: Edinter, 1990.

Flores, Graciela; Garza, M; M, Covadonga. Iniciación en las técnicas Culinarias. México: Limusa, 2000.

Foster, Dennis. Alimentos y Bebidas: Operaciones, métodos y control de costos. México: Mc Graw Hill, 1995.

Foster, Dennis. Introducción a la industria de la hospitalidad
México: Mc Graw Hill, 1994.

Foster, Dennis. Agencias de Viajes: Administración y operación. México:
Mc Graw Hill, 1993.

Foster, Dennis. Introducción a los viajes y al turismo. México: Mc Graw Hill,
1993.

Foster, Dennis. Ventas y Mercadotecnia para el profesional del turismo.
México: Mc Graw Hill, 1993.

Carra, Javier. Cursos de servicios hoteleros: Técnicas y organización 1.
Madrid: Paraninfo. 1991.

Carra, Javier. Cursos de servicios hoteleros: Técnicas y organización 2.
Madrid: Paraninfo. 1991.

Lickson, Jeffrey, Los principios de Deming de la Autosuperación: Guía Personal para la calidad total. Editorial Iberoamérica, 1992.

Lloyd Sam, Tina Berthelot. Desarrolle su potencial al máximo: Self-Empowerment . México: Editorial Iberoamérica. 1992.

Lo mejor de la cocina. Perfil, Ejemplar de colección, 2001.

Martín, William. Calidad en el servicio al cliente: guía para la excelencia en el servicio. Editorial Iberoamérica, 1992.

Ministerio de Salud. Guía alimentaria para la educación nutricional el Costa Rica. San José, C.R: Ministerio de Salud, 1997.

Rachowiecki Rob. Costa Rica, Guidebooks. Australia: Lonely Planet,

