



MINISTERIO DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA

GOBIERNO  
DE COSTA RICA

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA  
Y CAPACIDADES EMPRENDEDORAS

## MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA

VICEMINISTERIO ACADÉMICO

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA Y CAPACIDADES EMPRENDEDORAS  
DEPARTAMENTO DE ESPECIALIDADES TÉCNICAS, SECCIÓN CURRICULAR

# PROGRAMA DE ESTUDIO

## PROCESOS PRODUCTIVOS E INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

### NIVEL: UNDÉCIMO



Versión final aprobada por el Consejo Superior de Educación. Sesión 38-2024,  
acuerdo AC-CSE-0261-38-2024 del 11/07/2024



“ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ”

### Créditos

El Ministerio de Educación Pública (MEP), como autor del presente programa de estudio, se reserva los derechos morales y patrimoniales de esta obra, siendo responsabilidad de cualquier usuario o entidad reconocer esta condición para utilizar, reproducir o citar este programa y su texto.

### Autoridades

Ana Katharina Müller Marín. Ministra de Educación Pública de Costa Rica.

Leonardo Sánchez Hernández. Viceministro de Planificación Institucional y Coordinación Regional.

Sofía Ramírez González. Viceministra Administrativa.

### Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras (DETCE)

Alberto Calvo Leiva. Director de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras.

Giselle Cruz Maduro. Subdirectora de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras.

Joyce Mejías Padilla. Jefa Departamento de Especialidades Técnicas.

Rocío Quirós Campos. Jefa Unidad de Planificación y Diseño Curricular.

### Equipo técnico:

#### **Elaboración del programa de estudio:**

Minor Cedeño Vindas. Asesor Nacional de la Modalidad Agropecuaria.

#### **Elaboración Subject Area English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry:**

Maricel Cox Alvarado. National English Advisor.

### Coordinación general y revisión:

#### **Fundamentación, enfoque curricular y modelo pedagógico del programa de estudio:**

Rocío Quirós Campos. Jefa Unidad de Planificación y Diseño Curricular.

#### **Validación de los elementos considerados en el diseño curricular:**

Rocío Quirós Campos. Jefa Unidad de Planificación y Diseño Curricular.

### Colaboradores del diseño curricular:

Alvin Montenegro Garita. Docente CTP Pacayas.

Gilberto Rodríguez Álvarez. CTP Pacayas.

Jairo Mora Rodríguez. Docente CTP La Suiza.

Javier Solís Ureña. Docente CTP José Daniel Flores Zavaleta.

Mainor Delgado Umaña. Docente CTP Pacayas.

Yazmín Carpio Ramírez. CTP Agustiniano-Ciudad de los Niños.

**Validación de los elementos considerados en el diseño curricular:**

Asesores Nacionales, Unidad de Planificación y Diseño Curricular.

**Línea gráfica del formato utilizado en el programa de estudio.**

Heidy Cordonero Solano, Asesora Nacional, DETCE.

**Colaboradora en la subárea Emprendimiento e Innovación aplicada a las especialidades técnicas:**

Leydi Amador Castro, Asesora Nacional Departamento de Gestión de Empresas y Educación Cooperativa.

**Instituciones u organizaciones colaboradoras:****Organización de Estados Iberoamericanos, OEI**

Pago de consultoría para el diagnóstico y propuesta de ruta del diseño de la subárea Emprendimiento e Innovación para las especialidades técnicas.

**Fundación Omar Dengo**

Ariel Fernando Ramos Ortega, Productor Académico, Programación y Pensamiento Computacional, FOD.



## Tabla de Contenidos

.....	1
<b>PRESENTACIÓN .....</b>	<b>8</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA TÉCNICA .....</b>	<b>11</b>
<b>MODELO PEDAGÓGICO .....</b>	<b>15</b>
PARADIGMA DE LA COMPLEJIDAD.....	17
HUMANISMO .....	18
RACIONALISMO.....	18
CONSTRUCTIVISMO SOCIAL.....	18
EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE .....	31
CIUDADANÍA PLANETARIA CON IDENTIDAD NACIONAL .....	32
CIUDADANÍA DIGITAL CON EQUIDAD SOCIAL .....	32
<b>ENFOQUE CURRICULAR .....</b>	<b>44</b>
<b>PERFIL DE LOS ACTORES DEL PROCESO DE APRENDIZAJE .....</b>	<b>51</b>
ESTUDIANTE.....	52
<i>Competencia General .....</i>	<i>52</i>
<i>Competencias Específicas .....</i>	<i>53</i>
<i>Competencias Genéricas.....</i>	<i>54</i>
<i>Competencias para el Desarrollo Humano .....</i>	<i>55</i>
DOCENTE .....	57
<b>DISEÑO CURRICULAR.....</b>	<b>59</b>
ESQUEMA FORMATO DEL DISEÑO CURRICULAR.....	60
<b>PRINCIPIOS DIDÁCTICOS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS PARA LA MEDIACIÓN PEDAGÓGICA .....</b>	<b>61</b>
<b>ORIENTACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS FUERA DE LA INSTITUCIÓN .....</b>	<b>73</b>
PRÁCTICA PROFESIONAL .....	74
PASANTÍA .....	74

GIRA .....	75
VISITA .....	75
<b>PLANEAMIENTO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE .....</b>	<b>76</b>
PLAN ANUAL .....	76
<i>Esquema Formato Plan Anual.....</i>	<i>77</i>
PLAN DE PRÁCTICA PEDAGÓGICA .....	78
<i>Esquema Formato del Plan de Práctica Pedagógica .....</i>	<i>80</i>
<b>EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE .....</b>	<b>81</b>
TRABAJO COTIDIANO.....	87
TAREAS .....	88
PRUEBAS.....	88
PROYECTO .....	89
ASISTENCIA.....	89
<b>ESTRUCTURA CURRICULAR .....</b>	<b>92</b>
<b>MAPA CURRICULAR .....</b>	<b>93</b>
<b>MALLA CURRICULAR.....</b>	<b>97</b>
NIVEL: DÉCIMO .....	97
NIVEL: UNDÉCIMO.....	105
NIVEL: DUODÉCIMO.....	112
<b>SUBÁREA PRINCIPIOS DE INDUSTRIA ALIMENTARIA Y TECNOLOGÍAS DE PROCESOS.....</b>	<b>117</b>
DESCRIPCIÓN DE LA SUBÁREA PRINCIPIOS DE INDUSTRIA ALIMENTARIA Y TECNOLOGÍAS DE PROCESOS.....	118
TABLA DE DISTRIBUCIÓN DE UNIDADES DE ESTUDIO DE LA SUBÁREA PRINCIPIOS DE INDUSTRIA ALIMENTARIA Y TECNOLOGÍAS DE PROCESOS.....	119
<b>SUBÁREA INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.....</b>	<b>145</b>
DESCRIPCIÓN DE LA SUBÁREA INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.....	146
TABLA DE DISTRIBUCIÓN DE UNIDADES DE ESTUDIO DE LA SUBÁREA INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA .....	147
<b>SUBÁREA EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN APLICADA A LOS PROCESOS PRODUCTIVOS E INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA .....</b>	<b>165</b>
DESCRIPCIÓN DE LA SUBÁREA EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN APLICADA A LOS PROCESOS PRODUCTIVOS E INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.....	166



TABLA DE DISTRIBUCIÓN DE UNIDADES DE ESTUDIO DE LA SUBÁREA EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN APLICADA A LOS PROCESOS PRODUCTIVOS E INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA .....	167
<b>SUBJECT AREA ENGLISH ORIENTED TO PRODUCTIVE PROCESSES AND SAFETY INSPECTION IN FOOD INDUSTRY .....</b>	<b>186</b>
DESCRIPTION OF SUBJECT AREA ENGLISH ORIENTED TO PRODUCTIVE PROCESSES AND SAFETY INSPECTION IN FOOD INDUSTRY.....	187
CURRICULAR STRUCTURE .....	227
CURRICULAR GRID .....	228
CURRICULUM SCOPE AND SEQUENCE .....	230
GRADE: ELEVENTH.....	230
CURRICULAR DESIGN .....	234
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>304</b>
REFERENCIAS GENERALES.....	304
REFERENCIAS ESPECÍFICAS .....	307
ENGLISH ORIENTED TO PRODUCTIVE PROCESSES AND SAFETY INSPECTION IN FOOD INDUSTRY .....	325
REFERENCIAS ESPECÍFICAS .....	329
ENGLISH ORIENTED TO PRODUCTIVE PROCESSES AND SAFETY INSPECTION IN FOOD INDUSTRY.....	347
<b>GLOSARIO DE TÉRMINOS .....</b>	<b>364</b>

## Presentación

La Educación Técnica Profesional (ETP) es un subsistema del sistema educativo formal. Constituye un pilar en la preparación de técnicos, que promueve el desarrollo social y económico del país a través de una oferta educativa flexible y dinámica. Proporciona igualdad de oportunidades en términos de acceso equitativo y no discriminatorio; y ofrece dirección en dos sentidos: exploración vocacional ubicada en el Tercer ciclo de la Educación General Básica (III Ciclo EGB) y formación en una especialidad técnica seleccionada por el estudiante en el nivel de la Educación Diversificada.

De acuerdo con la Transformación curricular 2015, Fundamentación Pedagógica de la Transformación Curricular (2015), la educación técnica “Tiene como uno de sus propósitos dar respuesta a la carencia de talento humano técnico nacional y mundial actual, los cuales demandan respuestas proactivas; donde la educación es motor de cambio y catalizador para construir un mejor futuro, más sostenible y solidario” (p 15).

Asimismo, debe cumplir con un rol fundamental al ser la vía que faculte a las personas para la toma de decisiones informadas, asumir la responsabilidad de sus acciones individuales y su incidencia en la colectividad actual y futura, el desarrollo de sociedades con integridad ambiental, viabilidad económica y justicia social en el marco del respeto de la diversidad cultural y ética ambiental; cuya implementación debe ser el desarrollo de prácticas que posibiliten el aprovechamiento de las tecnologías digitales de la información (TI) para disminuir la brecha social y digital.

En Costa Rica se visualiza la educación como un derecho humano y constitucional, donde el sistema educativo favorece la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas, valores y actitudes, de manera que se promueve y



se estimula el desarrollo integral de los estudiantes y su participación en la sociedad civil y en la vida económica del país.

La Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras es el órgano técnico del Ministerio de Educación Pública de la República de Costa Rica, responsable de promover programas de educación y formación de un talento humano especializado, cuya formación técnica y profesional sea el puente que potencie su vinculación con los mercados laborales o el emprendimiento.

El presente programa de estudio favorece el desarrollo de procesos educativos con una estructura programática con resultados de aprendizaje, de manera que el docente, como mediador pedagógico, pueda guiar en forma ordenada el proceso de construcción de conocimientos en el aula y el entorno, y desarrolle competencias específicas, genéricas y para el desarrollo humano, que le permitan a la persona estudiante insertarse exitosamente en el mundo laboral de la carrera técnica seleccionada o desarrollar su propio emprendimiento para el cual se ha educado.

# MACRO

## CURRICULUM

**Especialidad:**  
**Procesos Productivos e**  
**Inspección de la Industria**  
**Alimentaria**

### COMPONENTES:

- Descripción de la carrera técnica
- Modelo pedagógico
- Enfoque curricular
- Perfil de los principales actores del proceso de aprendizaje
- Diseño Curricular
- Principios Didácticos y estrategias metodológicas para la mediación pedagógica
- Planificación de la mediación pedagógica
- Evaluación de los aprendizajes



## Descripción de la carrera técnica

En Costa Rica la Industria Alimentaria genera 57.000 empleos directos y cuenta con 1.700 empresas formalmente registradas en la Seguridad Social, de las cuales el 55% son micro y pequeña industria. En la actualidad, este sector productivo genera cerca del 5% del PIB, 40% de la producción manufacturera y es el tercer sector más importante dentro de las exportaciones nacionales con un valor del 13%, superado tan solo por dispositivos médicos y productos agrícolas. En el acumulado de enero a agosto del 2021, el sector tuvo un crecimiento de 25% en relación con el mismo periodo del año anterior, alcanzando cifras cercanas a los \$1.300 millones exportados<sup>1</sup>.

La especialidad Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria viene a proveer de talento humano técnico cualificado a la industria de procesamiento de productos agrícolas y pecuarios de nuestro país, fortaleciendo la generación de oportunidades de negocios. Los productos más demandados por este sector son: el café, productos saludables, mermeladas y jaleas, cacao, carne, lácteos, piña deshidratada, premezclas para panadería, snacks y productos de confitería. Entre los mercados internacionales que han mostrado mayor interés en la oferta costarricense, se encuentran: Estados Unidos, Corea del Sur, Canadá, El Salvador, Bolivia, Jamaica, Colombia, Guatemala, Aruba y Chile.

---

<sup>1</sup> Montero, M. (2022). Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria

Por otra parte, existe un mercado nacional conformado por un porcentaje importante de empresas, altamente capacitadas y equipadas para la producción masiva de una variedad importante de productos, que también produce para este nicho de clientes. Estos productos, en su proceso de producción son diseñados, formulados, elaborados y controlados por ingenieros en tecnología de los alimentos, ingeniería en alimentos, ingenieros agroindustriales, químicos y microbiólogos, médicos veterinarios, nutricionistas, técnicos en calidad y en agroindustria alimentaria, entre otros.

Las empresas requieren de personal formado que ofrezca a los consumidores alimentos que no pongan en riesgo su salud, colaborando de forma conjunta con miles de operadores conscientes de la importancia de mantener estrictas prácticas de higiene durante el procesamiento de alimentos. Estas empresas constituyen el nicho laboral para las personas graduadas de los colegios técnicos profesionales, que se egresan de como técnicos 4 según el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional (MNC – EFTP – CR), de la carrera técnica “Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria”.

El plan de estudio se integra por subáreas, las cuales se desarrollan de forma anual. La subárea Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos, se incluye en décimo, undécimo y duodécimo nivel del programa de estudio, brindando a las personas estudiantes los conocimientos, habilidades y destrezas necesarios para llevar a cabo las operaciones relacionadas con el procesamiento de los alimentos, ya sea como gestores de sus propias empresas o en

alguna de las organizaciones del sector privado. Adicionalmente, le permite al estudiantado el desarrollo de competencias en el procesamiento, conservación y química de los alimentos, aspectos relacionados con la nutrición humana, que deben considerar en los procesos de formulación de alimentos. Las competencias adquiridas pueden ser aplicadas a cualquiera de los sectores productivos que incluyen las diferentes unidades de estudio, tales como: frutas y hortalizas, conservación de la carne y sus derivados, procesamiento y conservación de la leche procesamiento de cereales, granos básicos, entre otros.

Otro aspecto de suma importancia son los conocimientos, habilidades y destrezas en aseguramiento de la calidad e inocuidad en la industria alimentaria, aspectos que le permitirá al estudiantado, la implementación de herramientas, metodologías y tecnología que permita el mejoramiento de cada una de las etapas que se llevan a cabo en industria alimentaria. La persona graduada como técnico en esta carrera, tendrá dominio de metodologías asociadas a la gestión de la calidad, seguridad alimentaria, procedimientos de limpieza y desinfección; además de las más recientes propuestas en las áreas del conocimiento relacionadas con el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), buenas prácticas de manufactura (BPM) gestión ambiental, sistemas de gestión y los aditivos alimentarios y etiquetado, entre otros.

El plan de estudio promueve las herramientas necesarias para la implementación de procesos de inspección, aspectos que se desarrollan en la subárea Inspección de operaciones y procesos productivos de la industria alimentaria,

en la cual se propone el análisis e inspección de cada una de las etapas de la cadena de producción, desde la cadena de abastecimiento para la producción, inspección de instalaciones, equipos, utensilios y personal, proceso de producción, almacenamiento, distribución, hasta la inspección en el manejo y disposición de desechos, en concordancia con lo que indica el Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) para alimentos, y bebidas procesadas y aditivos alimentarios, así como los formularios del Ministerio de Salud creados para estos efectos.

La estructura curricular y distribución de unidades de estudio propician que la persona estudiante obtenga una formación más práctica, orientada a la obtención del conocimiento en forma integral. Se incorporan las herramientas tecnológicas de información orientadas a la carrera técnica, el emprendimiento y la innovación como eje fundamental, así como el inglés orientado a la industria alimentaria como valores agregados que permiten la formación de técnicos más cualificados que promueva su empleabilidad o la formación de su propio negocio.

El propósito general del programa es desarrollar las competencias en las personas estudiantes, que los faculte para ejecutar procedimientos de inspección en las etapas del procesamiento de alimentos, aplicando buenas prácticas de manufactura (BPM), sistemas de gestión de calidad e inocuidad, respondiendo con ética profesional, de manera participativa y asertiva, en el cumplimiento eficiente de las políticas establecidas por la empresa en la producción de alimentos.

## Modelo Pedagógico

Las políticas educativa y curricular – aprobadas por el CSE – establecen el modelo educativo en el que se enmarcan los programas de estudio de la ETP. Al configurar las bases teóricas, las formas y los fines del aprendizaje, la persona docente y estudiante, el contexto y el saber se relacionan entre sí a partir del marco teórico de referencia que fundamenta el modelo pedagógico y el conjunto de intereses propios del contexto (sociales, institucionales, individuales y de mercado), los cuales median en el ejercicio de la educación o la formación de los individuos en la sociedad.

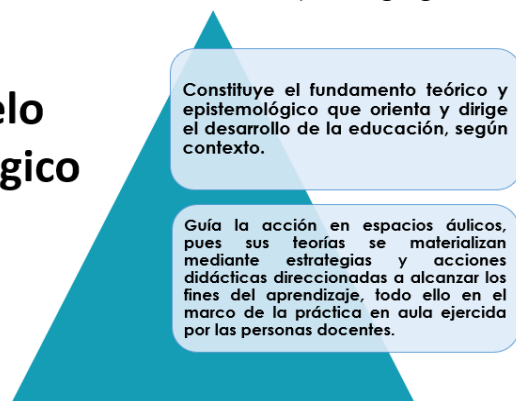
El modelo pedagógico concibe la educación como un proceso integral que se desarrolla a lo largo de la vida, y promueve el progreso de la sociedad, facilitando la igualdad de condiciones de hombres y mujeres y el desarrollo pleno de sus potencialidades (Gómez et al., 2019).

Como podemos ver en la Figura 1, el modelo pedagógico constituye el fundamento teórico y epistemológico que orienta y dirige el desarrollo de la educación, según contexto, guiando la acción en espacios áulicos. Desde el punto de vista inductivo, estos modelos y teorías se materializan mediante estrategias y acciones didácticas direccionadas a alcanzar los fines del aprendizaje, todo ello en el marco de la práctica en aula ejercida por las personas docentes.

**Figura 1**

*Conceptualización del modelo pedagógico*

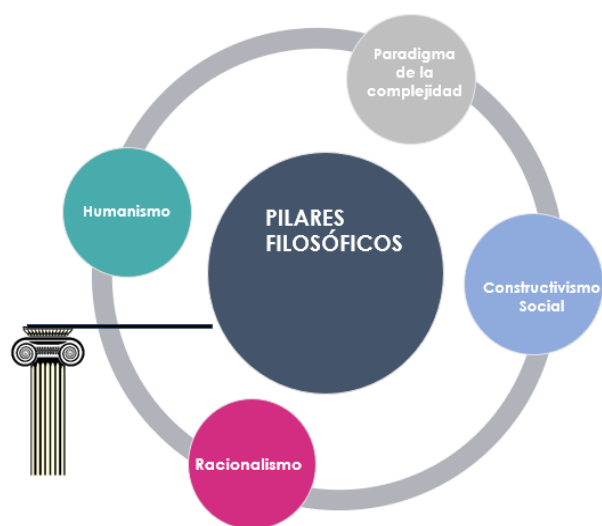
## Modelo Pedagógico



Tal y como lo evidencia la Figura 2, el diseño curricular e implementación de los programas de estudio de la ETP se sustenta en los pilares filosóficos establecidos en el modelo pedagógico planteado en la política educativa.

**Figura 2**

*Paradigmas de la Política educativa y Curricular del Ministerio de Educación Pública*



"Encendamos juntos la luz"



La política educativa La persona: centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad se sustenta en los siguientes paradigmas:

### **Paradigma de la Complejidad**

Plantea que el ser humano es un ser autoorganizado y autorreferente; es decir, tiene conciencia de sí mismo y de su entorno, su existencia cobra sentido dentro de un ecosistema natural social- familiar y como parte de la sociedad. En cuanto a la adquisición de conocimiento, este paradigma toma en cuenta que las personas estudiantes se desarrollan en un ecosistema bionatural, (que se refiere al carácter biológico del conocimiento en cuanto a formas cerebrales y modos de aprendizaje) y en un ecosistema social que condiciona la adquisición del conocimiento.

En referencia al ecosistema bionatural, nuestro cerebro está diseñado para aprender y adaptarse a partir de la información que recibimos del mundo que nos rodea. Las neurociencias han demostrado cómo las conexiones neuronales se fortalecen o debilitan en función de la experiencia y la exposición a estímulos, lo que subraya la base biológica del aprendizaje.

El ser humano se caracteriza por tener autonomía e individualidad; establecer relaciones con el ambiente; poseer aptitudes para aprender, inventiva, creatividad, capacidad de integrar información del mundo natural y social y la facultad de tomar decisiones.

En el ámbito educativo, el paradigma de la complejidad permite ampliar el horizonte de formación, pues considera que la acción humana, por sus características, es esencialmente incierta, llena de eventos imprevisibles, que

requieren que la persona estudiante desarrolle la inventiva y proponga nuevas estrategias para abordar una realidad que cambia a diario.

## Humanismo

Se orienta hacia el crecimiento personal y por lo tanto aprecia la experiencia de la persona estudiante, incluyendo sus aspectos emocionales. Cada persona se considera responsable de su vida y de su autorrealización. La educación, en consecuencia, está centrada en la persona, de manera que sea ella misma evaluadora y guía de su propia experiencia, a través del significado que adquiere su proceso de aprendizaje.

Cada persona es única, diferente; con iniciativa, con necesidades personales de crecer, con potencialidad para desarrollar actividades y solucionar problemas creativamente.

## Racionalismo

El racionalismo se sustenta en la razón y en las verdades objetivas como principios para el desarrollo del conocimiento válido, ha sido fundamental en la conceptualización de las políticas educativas costarricenses.

## Constructivismo Social

Propone el desarrollo máximo y multifacético de las capacidades e intereses de las personas estudiantes, según el aprendizaje en el contexto de una sociedad, tomando en cuenta las experiencias previas y las propias estructuras mentales de la persona que participa en los procesos de construcción de los saberes. Es parte y producto de la actividad humana en el contexto social y cultural donde se desarrolla la persona (CSE; MEP, 2016, p 8-10).

Los paradigmas epistemológicos fundamentan el modelo pedagógico y orientan los cambios pedagógicos desde el modelo conductista, centrado en la persona docente que enseña, a uno centrada en la persona estudiante. Este cambio requiere de un cambio fundamental en el papel del educador, desde un docente trasmisioncita a uno facilitador del aprendizaje. En este sentido, su función será orientar, guiar, moderar y facilitar el aprendizaje acudiendo al estudiantado y ofreciéndoles información cuando la necesitan. Su rol principal pasa de ser un protagonista, a ofrecerle al estudiantado diversas oportunidades de aprendizaje, colaborando con estos para que piensen de forma crítica, argumenten y reflexionen.

La persona estudiante dejará su papel pasivo, en el cual recibía información y luego memorizaba, pero de manera simultánea olvidaba rápidamente. El modelo establece que el estudiantado asuma un papel activo, que lo motive a aprender más, integrar los conocimientos, tener una actitud receptiva hacia el intercambio de ideas, compartir información y aprender de los demás, ser autónomo en el aprendizaje y trabajar con diferentes grupos gestionando los posibles conflictos que surjan (Zubiría, J.2010).

La comparación entre el modelo conductista y el constructivismo social se presentan en la Tabla 1, según el objetivo del aprendizaje, el rol de la persona docente y estudiante, los contenidos, la metodología, los recursos educativos y la evaluación.

**Tabla 1**

*Aspectos diferenciadores entre el modelo conductista y el constructivismo social*

Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos	
	Conductista	Constructivismo social
<b>Objetivo del aprendizaje</b>	Se perfilan como conductas observables y se plantean como objetivos generales y específicos para la medición de sus alcances	Constituyen los aprendizajes que construirá el estudiantado. Se consideran los conocimientos previos de la persona estudiante en su elaboración. Se produce la construcción del conocimiento cuando esto lo realiza en la interacción con otros. El conocimiento proviene de la interacción del individuo y su entorno. Las construcciones no están unidas a uno u otro factor, sino que reflejan las consecuencias de las contradicciones mentales que resultan de las interacciones con el medio.
<b>Rol de la persona estudiante</b>	Los estudiantes son vistos como “tabula rasa”, lo cual se refiere a la idea de que las personas estudiantes comienzan su proceso de aprendizaje sin ningún conocimiento previo. Esta perspectiva sugiere que las personas docentes deben partir de la base de que los estudiantes carecen de conocimientos previos del tema que se está enseñando y que es su responsabilidad	Es el responsable directo de la construcción del conocimiento. La persona estudiante debe asumir un rol activo en el aprendizaje, requiere ser libre al tomar decisiones, investigar y explorar por sí mismo, aceptar sus errores como constructos, confiar en su capacidad y desarrollo, además de proponer nuevas situaciones para el aprendizaje. Debe ser protagonista de su propio aprendizaje, empoderándose y comprometiéndose con la



Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos	
	Conductista	Constructivismo social
	<p>proporcionarles la información y las experiencias necesarias para adquirir conocimientos y habilidades.</p> <p>El estudiantado cumple órdenes, obedece, requiere constante aprobación, depende de la persona docente, por lo cual se considera que posee un rol pasivo en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Realiza tareas en las cuales el comportamiento pueda ser observado, medido, evaluado directamente</p>	<p>actividad intelectual necesaria para asumir la construcción del conocimiento. El estudiantado debe ser capaz de trabajar en equipo, aprendiendo a argumentar, a resolver problemas y a respetar las ideas de otros, pues es en la interacción en donde se construye una actitud ante el conocimiento, buscando información y comprometiéndose con la resolución de problemas reales y de su medio más cercano.</p> <p>El estudiantado está invitado a crear y a producir ideas. Es fundamental desarrollar la creatividad y ganar confianza en lo que se sabe y en lo que se puede hacer, pues no deben asumir un rol pasivo ante los hechos, sino más bien activos ante las propuestas a las que se vean enfrentados.</p>
<b>Rol de la persona docente</b>	<p>Es considerado el proveedor del conocimiento.</p> <p>Constituye la figura central del proceso.</p> <p>En él se centraliza la autoridad y las decisiones. En este marco, la persona</p>	<p>La persona docente debe ser promotor del desarrollo y de autonomía de los educandos. Es necesario que explore, descubra y construya, y que pueda implantar una nueva manera de pensar en la enseñanza. Requiere conocer las características</p>



Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos	
	Conductista	Constructivismo social
	<p>docente realiza las siguientes funciones o tareas:</p> <p>Diagnosticar las necesidades instruccionales (objetivos medibles), diseñar y crear condiciones para la instrucción, mantener y conducir la instrucción, manejar las técnicas de evaluación.</p>	<p>del aprendizaje del alumnado, etapas y estadios del desarrollo cognoscitivo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Guía el proceso de aprendizaje para procurar la construcción del conocimiento</li><li>· Promueve un clima de reciprocidad, de respeto y autoconfianza.</li><li>· Procura la enseñanza directa y planteamiento de problemas cognoscitivos.</li><li>· No debe ser autoritario para no fomentar la dependencia y heteronomía moral e intelectual.</li><li>· Debe respetar los errores de los que se puede aprender.</li><li>· Debe respetar las estrategias propias de los alumnos.</li><li>· Promueve el aprendizaje activo.</li><li>· No debe utilizar la recompensa y el castigo, como mucho las sanciones por reciprocidad, para fomentar la construcción de reglas de conducta morales.</li><li>· Fomenta el diálogo y la colaboración entre las personas estudiantes y el profesorado.</li></ul>



Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos	
	Conductista	Constructivismo social
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Investiga constantemente e investiga previamente los conceptos a compartir con los alumnos</li><li>· Fomenta la participación del estudiantado.</li><li>· Realizar evaluaciones para comprobar necesidades de los alumnos</li></ul> <p>El papel de la persona docente en este entorno ha de replantearse desde las condiciones muy peculiares con que se diferencia de los más convencionales contextos de aprendizaje.</p> <p>Los materiales, las actividades, el encuadre general del proceso, la función orientadora; y, en su caso, directiva, la secuenciación de los contenidos, así como otras funciones, adquirirán perfiles muy característicos que han de estar delimitados con atención al medio y respeto al proceso muy personal de aprendizaje que requiere el entorno.</p> <p>Podría decirse que, en cierto modo, pierde algo de su relevancia la necesaria competencia científica del profesor para quedar más resaltada la delicada función de mediador de los aprendizajes.</p>



Aspectos por considerar		Modelos pedagógicos	
		Conductista	Constructivismo social
			Favorece el pensamiento reflexivo y crítico, ejerciendo la difícil tarea de mantener viva y estimular la motivación, así como mantener la atención orientada a los núcleos de los asuntos estudiados va a requerir del profesorado de este entorno, nuevos hábitos y habilidades poco comparables a los comunes en los medios presenciales.
<b>Contenidos</b>	El contenido se valora como un fin en sí mismo. Se emplean medios tecnológicos que garanticen su eficaz transmisión.		Se concibe como un elemento en construcción y no como información procesada. Se incluye información, procedimientos, actitudes y valores. Se privilegia la existencia de conocimientos previos con los cuales se pueden crear redes conceptuales.
<b>Metodología</b>	Métodos de enseñanza rígidos, poco flexibles, empleando la enseñanza instruccional y programada.		Se basa en estrategias que permitan la construcción del conocimiento, como aprender a aprender, metodologías activas que promuevan la resolución de problemas, aprendizaje basado en retos y la indagación entre otros. Se da un aprendizaje significativo para designar el proceso a través del cual la información nueva se





Aspectos por considerar		Modelos pedagógicos	
		Conductista	Constructivismo social
			relaciona con un aspecto relevante de la estructura del conocimiento de la persona estudiante.  El centro de las actividades está en la interacción de la persona estudiante con los demás, el entorno, la cultura; estableciendo aprendizajes como consecuencia de su desarrollo y su relación con otros.
<b>Recursos educativos</b>	Se valoran como propiciadores del aprendizaje y efectividad del proceso de enseñanza.		Se utiliza recursos que colaboren con el estudiantado en la construcción del conocimiento (no recursos acabados o decorativos. Los recursos permiten comprobar una idea, o brindar una posible respuesta o solución a un problema, valorando como recurso el entorno natural o social.
<b>Evaluación</b>	En el marco del modelo conductista se parte del supuesto de que todas las personas estudiantes son iguales; por lo tanto, todos reciben la misma información. El estudiantado se evalúa generalmente		Se pone énfasis en la evaluación de los procesos de aprendizaje. · Se da la autoevaluación de las personas estudiantes, como capacidad de autorregulación y autoevaluación.  Se evalúa el proceso y el resultado de su propio aprendizaje.



Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos	
	Conductista	Constructivismo social
	<p>de la misma manera, con los mismos instrumentos y pautas establecidas para calificarlos.</p> <p>La evaluación se centra en el producto, es decir, en las ejecuciones mecánicas de las acciones repetitivas sin dar cabida a la reflexión sobre la conducta ejecutada, las cuales deben ser medibles y cuantificables y el criterio de comparación a utilizar para su valoración son los objetivos establecidos.</p> <p>La evaluación tiene como propósito recoger los resultados finales del proceso y valorar la eficacia de este, en función de los porcentajes de obtención de los objetivos prefijados.</p> <p>La evaluación centrada en el logro de los objetivos ha hecho de las pruebas escritas y orales las herramientas por excelencia para</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>· La evaluación depende del proceso de construcción de significados y de los contenidos.</li><li>· A través de la evaluación se comprueba el grado de significatividad</li><li>· Se consideran las actividades de evaluación parciales, se supone que se aprende más de lo que se capta</li><li>· Se aconseja utilizar variedad de actividades de evaluación dado que el contexto de aprendizaje así lo requiere por su importancia: funcionalidad de los aprendizajes</li><li>· Se evalúa la capacidad de utilizar el aprendizaje para construir otros significados</li><li>· Se evalúa el control y la responsabilidad de los alumnos en la realización de una actividad</li><li>· Evaluación diferencial de los contenidos de aprendizaje.</li></ul>



Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos	
	Conductista	Constructivismo social
	medir la cuantía de aprendizajes (conocimientos) que el alumnado demostrará como evidencia de su rendimiento o capacitación.	

Es importante analizar los elementos del constructivismo social, las cuales brindan el marco referencial del modelo pedagógico, mediante el cual se diseña e implementan los planes de estudio propuestos para la ETP. En este sentido, Lev Vygotsky, citado por Molina (2018), considera que el constructivismo social:

- toma en cuenta el nivel de desarrollo; es decir, la persona estudiante posee una zona de desarrollo real definida como las acciones que el estudiantado se encuentra en capacidad de desarrollar de forma independiente. En este sentido, resulta relevante destacar la importancia de la función diagnóstica de la evaluación en el proceso de aprendizaje, pues su aplicación nos permite obtener la información de la zona de desarrollo real con la que inician las personas estudiantes el nivel educativo.
  - fomenta un rol activo del estudiantado en su aprendizaje, ya que el alumnado no posee un rol pasivo respecto al proceso de su desarrollo, sino que es él quien, estimulado por el medio, compone y construye su propio tejido, conceptual y simbólico, y desarrolla así las propias condiciones de su aprendizaje. Actúa sobre la realidad, la transforma y es transformado por ella.
- La importancia de esta característica se acrecienta con la naturaleza de la ETP, pues durante el proceso de formación, la persona estudiante tiene la oportunidad de aprender en entornos reales de trabajo, mediante la exposición a tareas auténticas, así como la estimulación del medio al que se ve expuesto durante la implementación



de visitas técnicas, giras, pasantías y el desarrollo de la práctica profesional. Esto le permite, ser artífice de su propio conocimiento, así como de transformar su espacio.

- enfatiza la importancia de la interacción, lo que significa que el modelo pedagógico debe potenciar la interacción de la persona estudiante con el entorno y su relación con otros, pues el factor social juega un papel determinante en la construcción del conocimiento. Desde la óptica de la ETP este aspecto es preponderante, debido a que ésta tiene como parte de sus fines, el desarrollo de competencias en la persona estudiante, que le permitan vincularse con éxito al mercado laboral. Esta vinculación solo será posible en la medida en que las competencias que desarrolle el estudiantado respondan a las necesidades de los sectores productivos, los cuales se caracterizan por ser dinámicos, vertiginosos y con un fuerte impacto ocasionado por el desarrollo de la inteligencia artificial, la revolución 4.0, la automatización, y el uso de la tecnología.

En el contexto actual de la ETP, resulta imprescindible una mediación pedagógica que privilegie el contacto de las personas estudiantes con el entorno laboral, con el fin de promover el aprendizaje basado en actividades realistas, con uso de herramientas y tecnología, en actividades que propicien la motivación en entornos empresariales y faciliten la experiencia de brindar solución a problemas del mundo real o de un entorno laboral específico.

Adicionalmente, otro elemento por considerar es la construcción del conocimiento que se produce gracias a la interacción social con las personas; y muy especialmente al papel que ejercen algunos actores clave que participan del proceso educativo de este subsistema.

Evidentemente, la enseñanza de una carrera técnica debe tener lugar en el contexto de problemas del mundo real o de la práctica profesional. La mediación pedagógica que se implemente debe promover el autoaprendizaje, la ejecución de estrategias colaborativas y cooperativas, además de potenciar situaciones de aprendizaje lo más

cercanas posibles al contexto profesional en que el estudiantado se desarrollará en el futuro; de tal manera, que se brinden espacios en los cuales las personas estudiantes se enfrenten a problemas reales, con un nivel de dificultad y complejidad similares a los que se encontrarán en el entorno laboral.

Así mismo, es importante indicar la importancia de los recursos educativos y la función de la persona docente. Los recursos educativos constituyen los medios mediante los cuales la persona docente construye el “andamiaje” por medio del cual se apoya para conducir el aprendizaje e independencia de las personas estudiantes. Sin duda alguna, la educación dirigida a preparar a las personas para el mundo del trabajo requiere de recursos que brinden el soporte adecuado, para el alcance de las competencias que demanda en mercado laboral.

En este aspecto, la persona docente debe considerar con detenimiento las necesidades particulares de sus estudiantes, observando sus diferencias conceptuales, ritmos y estilos de aprendizaje su inclusión y capacidades excepcionales. Del mismo modo, conforme la persona estudiante se vuelve más diestra, la persona docente va retirando el andamiaje para que se desenvuelva de manera independiente.

Por otra parte, cabe considerar que, desde los fundamentos que plantea el constructivismo social, es de vital importancia el desarrollo de actividades y apoyos que pueda brindar el profesorado. Si analizamos la relación teórico-práctica que caracteriza la ETP, orientada a la adquisición de conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes en un campo profesional específico; la asistencia y soporte educativo que brinden las personas docentes promueve que las personas estudiantes puedan ir adquiriendo más posibilidades de actuación autónoma y uso independiente ante situaciones y tareas nuevas, cada vez más complejas.

Este acompañamiento, por parte de la persona docente, es trascendental en el proceso educativo de una carrera técnica, debido a que, durante la mediación pedagógica y la ejecución de visitas técnicas, giras, pasantías y prácticas profesionales en la empresa, las personas estudiantes tienen la oportunidad de hacer uso de equipos, herramientas y tecnología en general, como parte de los recursos que brindan el andamiaje al proceso educativo, mediado con la supervisión y seguimiento de expertos.

De acuerdo con la Figura 3, el constructivismo social presenta las siguientes características:

**Figura 3**

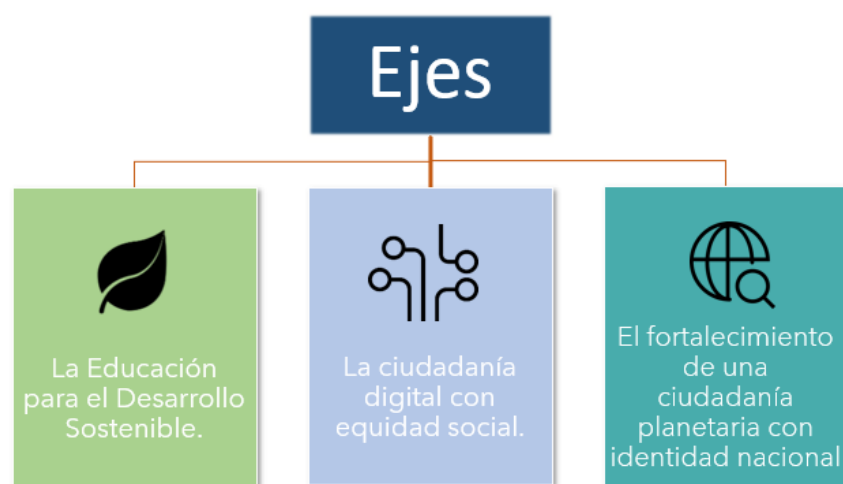
*Características del constructivismo social que sustentan el modelo pedagógico de la ETP*



En concordancia con los elementos que integran el modelo pedagógico, la Figura 4 presenta los ejes transversales del diseño curricular, los cuales permean el plan de estudio propuesto y las situaciones desarrolladas en el contexto educativo.

#### Figura 4

*Ejes de la política educativa y curricular del Ministerio de Educación Pública*



Este eje torna a la educación en la vía de empoderamiento de las personas, a fin de que tomen decisiones informadas, asuman la responsabilidad de sus acciones individuales y su incidencia en la colectividad actual y futura. En consecuencia, contribuyan al desarrollo de sociedades con integridad ambiental, viabilidad económica y justicia social para las presentes y futuras generaciones.

## Ciudadanía planetaria con identidad nacional

Fortalece la toma de conciencia de la conexión e interacción inmediata que existe entre personas y ambientes en todo el mundo, así como la incidencia de las acciones locales en el ámbito global y viceversa. Además, implica retomar nuestra memoria histórica, con el propósito de ser conscientes de quiénes somos, de dónde venimos y hacia dónde queremos ir.

## Ciudadanía digital con equidad social

Eje que busca el desarrollo de un conjunto de prácticas orientadas a la disminución de la brecha social y digital mediante el uso y aprovechamiento de las tecnologías digitales (CSE; MEP, 2016, p 10-12).

Desde la perspectiva de una educación enfocada en competencias, se integran las cuatro dimensiones que promueve la Transformación Curricular: Educar para una nueva ciudadanía (2015):

- Formas de pensar: se refiere al desarrollo cognitivo de cada persona, por lo que implica las competencias relacionadas con la generación de conocimiento, la resolución de problemas, la creatividad y la innovación.
- Formas de vivir en el mundo: conlleva el desarrollo sociocultural, las interrelaciones que se tejen en la ciudadanía global con el arraigo pluricultural y la construcción de los proyectos de vida.
- Formas de relacionarse con otros: se relaciona con el desarrollo de puentes que se tienden mediante la comunicación y lo colaborativo.
- Herramientas para integrarse al mundo: es la apropiación de las tecnologías digitales y otras formas de integración, así como la atención que debe prestarse al manejo de la información (MEP, 2015, p 33-37).



Adicionalmente, resulta imprescindible que la ETP – como pilar fundamental para la equidad, productividad y sostenibilidad del país – contribuye a la mejora de acceso igualitario a la educación, empleo, emprendimiento y trabajo decente.

En la Tabla 2 y el Diagrama 1 se visualizan los elementos de mayor relevancia del modelo pedagógico de la ETP, con sus respectivas características: políticas educativas vigentes, gestión curricular y administrativa, rol de la persona estudiante y docente, así como mediación pedagógica.

**Tabla 2**

*Elementos y características del modelo pedagógico de la ETP, modalidad regular*

Elementos por considerar	Características
<b>Políticas educativas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se fundamenta en los pilares epistemológicos, ejes, principios y dimensiones establecidos en las políticas educativas vigentes aprobadas por el CSE.</li> <li>• Plantea un modelo educativo integral, humanista, racionalista y complejo, basado en el constructivismo social, sin dejar de lado la importancia de la aplicación de las normas técnicas.</li> <li>• Promueve la inclusión, la equidad de género, la creatividad, innovación, reflexión, pensamiento crítico, multilingüismo, con capacidades emprendedora y compromiso con la sostenibilidad, la sociedad costarricense y la ciudadanía planetaria y digital.</li> </ul>
<b>Gestión curricular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los planes de estudio se diseñan con un enfoque por competencias desde la perspectiva formativa, considerando tanto, el saber saber y saber hacer (estado del arte de la técnica), como el saber ser y el saber convivir con los demás.</li> </ul>



Elementos por considerar	Características
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diseño curricular a partir de estándares de cualificación, los cuales se implementan con una metodología que se fundamenta en el análisis del contexto educativo y laboral establecida por el MNC-EFTP-CR, brindando información sobre los requerimientos del sector productivo al que pertenece la cualificación, tanto en el contexto nacional como el internacional.</li><li>• Promueve una oferta educativa que responda a las necesidades de los sectores productivos y favorezca la empleabilidad y la continuidad de estudios de educación superior en las personas estudiantes, en concordancia con los continuos avances de la tecnología, la inteligencia artificial y el impacto de la revolución 4.0.</li><li>• Promueve la gestión del talento humano docente, desarrollando las capacidades requeridas para el alcance de las competencias del estudiantado, según contexto.</li></ul>
<b>Gestión administrativa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Promueve la articulación de los actores que integran el Sistema Nacional de Educación y Formación Técnica Profesional.</li><li>• Establece alianzas estratégicas entre los diversos actores de la EFTP.</li><li>• Gestiona los recursos financieros necesarios para dotar a las personas estudiantes que lo requieran de incentivos económicos (becas), servicios de alimentación y transporte que garanticen su permanencia y éxito educativo.</li><li>• Promueve el desarrollo de procesos de formación en las personas docentes, de acuerdo con las necesidades del contexto.</li></ul>
<b>Mediación pedagógica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Propone estrategias pedagógicas centradas en el aprendizaje.</li></ul>



## Elementos por considerar

## Características

- Promueve que la persona estudiante construya conocimiento de forma autónoma mediante su relación con otros colaboradores.
- Potencia el abordaje metodológico orientado a la acción mediante la implementación de metodologías activas, centradas en el estudiantado, y caracterizadas por concebir el aprendizaje como proceso y no únicamente como una recepción y acumulación de información.
- Propone que las actividades se basan en la interacción de la persona estudiante con los demás, el entorno, la cultura; estableciendo aprendizajes como consecuencia de su desarrollo y su relación con otros
- Plantea el desarrollo de actividades complejas requeridas para la vida y para el mundo del trabajo, mediante la planificación y el diseño de situaciones de aprendizaje auténticas. Se considera relevante para la implementación de la mediación pedagógica de la carrera técnica Procesos Productivos e Inspección en la Industria Alimentaria, la aplicación de una estrategia de mediación pedagógica que incluya: aprendizaje basado en proyectos, simulaciones, la demostración, el desarrollo de talleres, además de la experimentación activa entre otros. La simulación es una técnica que permite recrear situaciones o establecer la factibilidad de un experimento. A partir de la simulación, se logra visualizar a un sistema físico, haciendo una conexión entre lo abstracto y la realidad. Las simulaciones generan un ambiente de aprendizaje interactivo, lo que permite a los estudiantes explorar la dinámica de un proceso.



## Elementos por considerar

## Características

En el caso de la experimentación activa, el estudiantado aprende y desarrolla capacidades a través de la experiencia en el mundo real. El aprendizaje constituye el proceso por el que se crea conocimiento mediante la transformación de la experiencia. Se fundamenta en la idea que el conocimiento se produce a través de las acciones provocadas por una experiencia concreta, la cual se transforma en una conceptualización abstracta y permite aplicarse a nuevas situaciones, formando un proceso continuo e interactivo que genera nuevos aprendizajes. El aprendizaje es un proceso de relación mutua entre experiencia y teoría. La experimentación activa, propicia el aprendizaje mediante el diseño de experimentos en laboratorio y en la empresa. En este sentido, no basta con una experiencia para producir conocimiento, es necesaria la modificación de las estrategias cognitivas de la persona estudiante. Por lo tanto, la experiencia cobra sentido cuando se vincula con el conocimiento previo y se desarrollan andamiajes conceptuales que permitan aplicar el nuevo conocimiento a nuevas situaciones. El proyecto como estrategia de aprendizaje permite que las personas estudiantes tomen una mayor responsabilidad de su propio aprendizaje aplicando en situaciones contexto real, las competencias adquiridas en el proceso educativo. Mediante su aplicación, se busca enfrentar al estudiantado a experiencias de aprendizaje que los lleven a rescatar, comprender y aplicar los aprendizajes adquiridos, como herramienta para resolver problemas o proponer mejoras en el entorno en donde se desenvuelven. Así mismo, propicia que las personas estudiantes se involucren en la solución de problemas y otras



Elementos por considerar	Características
<b>Rol de la persona estudiante</b>	<p>tareas significativas, permitiéndole trabajar de manera autónoma en la construcción de su propio aprendizaje.</p> <p>La demostración es una técnica empleada tanto para enseñar como para evaluar habilidades, herramientas y aprendizajes específicos. Implica que el estudiantado exponga, explique o aplique, ante la persona docente y una audiencia particular, el procedimiento, el proceso de un tema o el tópico bajo estudio, en forma concreta. Es decir, mediante una demostración la persona estudiante realiza una ejecución real o simulada ante otros. La demostración permite valorar la apropiación, comprensión o capacidad de aplicación de una teoría, método, técnica o algún instrumento por parte del estudiantado. Además de poder apreciar la definición propia de conceptos, actitudes y habilidades relacionadas con la resolución de problemas, el pensamiento crítico, la comunicación efectiva. Esto permite involucrar al alumnado como monitor de su propio aprendizaje, fomentando la metacognición.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Propicia la motivación en el estudiantado al comprometerse en actividades que tienen una clara importancia en entornos empresariales y en los cuales se facilita la aplicación de su aprendizaje, en la solución a problemas del mundo real o de un entorno laboral específico.</li><li>• Potencia el aprendizaje en entornos reales de trabajo, utilizando el equipo, recursos educativos tecnológicos, insumos, herramientas y otros de la empresa formadora.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Constituye el responsable directo en la construcción del conocimiento.</li><li>• Cumple un papel activo y protagonista en el aprendizaje.</li></ul>



Elementos por considerar	Características
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demuestra capacidades para trabajar en equipo, argumentar, resolver problemas y respetar las ideas de otros.</li><li>• Interactúa con otros y con su entorno para la construcción de aprendizajes significativos.</li><li>• Crea y conduce su propia experiencia de aprendizaje.</li><li>• Investiga y explora por sí mismo, comprometiéndose con la resolución de problemas reales y de su medio más cercano.</li><li>• Asume con compromiso la actividad intelectual necesaria para la construcción del conocimiento.</li><li>• Desarrolla capacidades de autorregulación y metacognición, que les permita reflexionar sobre lo que saben y sobre cómo aprenden. El propósito es que sea consciente de sí mismo como aprendiz, de forma que sean capaces de controlar su cognición y motivación para mejorar su aprendizaje. Las personas estudiantes autorreguladas, saben cómo planificar eficazmente su aprendizaje y cómo monitorear su comprensión de forma eficiente, saben cuándo no entienden y tienen estrategias que les permita revisar y corregir los aspectos que no han comprendido. Saben cómo evaluar su aprendizaje con precisión y eficacia.</li><li>• Comparte conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes con la persona docente y el estudiantado, propiciando situaciones de aprendizaje multidireccionales y dinámicas, que surgen de su interacción con el entorno empresarial.</li></ul>
<b>Rol de la persona docente</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Guía y orienta el proceso de aprendizaje.</li><li>• Promueve la innovación, el desarrollo y autonomía del estudiantado.</li></ul>



## Elementos por considerar

## Características

- Enseña a aprender a aprender, mediante estrategias que estimulen la creatividad, favorezca el movimiento, la exploración, la construcción y la motivación, en concordancia la mediación pedagógica.
- Mantiene comunicación con la coordinación con la empresa y el sector empresarial en relación con el desempeño del estudiantado durante el desarrollo de actividades pedagógicas fuera del centro educativo.
- Brinda y da seguimiento a los apoyos educativos que en materia de estrategias metodológicas y de evaluación requiera la persona estudiante.
- Guarda confidencialidad acerca de la información de carácter industrial o comercial a la que tenga acceso, durante el desarrollo de actividades pedagógicas fuera del centro educativo.
- Propicia el desarrollo de emociones positivas en la clase o más específicamente de la motivación, a través de la curiosidad, la indagación y el papel activo de los educandos como insumo fundamental para el logro de la atención ejecutiva, la formación de nuevas redes neuronales (neuroplasticidad), y la consolidación de memorias de largo plazo; procesos inherentes al aprendizaje, en concordancia con lo derivado de investigaciones en la actualidad en el ámbito de las neurociencias cognitivas.
- Promueve el aprendizaje autorregulado y maximiza el compromiso cognitivo del estudiantado, comprendiendo la naturaleza de las actividades de aprendizaje que les proporciona, así como los lineamientos utilizados al presentar esas actividades de aprendizaje.



Elementos por considerar	Características
<b>Rol del centro educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Realiza el proceso de evaluación diagnóstica, formativa y sumativa.</li><li>• Promueve situaciones de aprendizaje multidireccionales y dinámicas, a partir de su interacción con: la persona estudiante, personas mentoras y el entorno de las empresas formadoras a las cuales asiste el estudiantado a su cargo, durante los procesos de alternancia.</li><li>• Propicia mecanismos para la planificación y el financiamiento de la ETP, para disponer de infraestructura, equipamiento, herramientas e insumos que faciliten el mejoramiento y fortalecimiento de la calidad del servicio educativo y la mediación pedagógica de las carreras técnicas, en concordancia con las demandas del contexto.</li><li>• Establece comunicación con los sectores ´productivos para el desarrollo de visitas técnicas, giras, pasantías y prácticas profesionales, así como realimentación del proceso educativo.</li><li>• Promueve y supervisa el desarrollo de la evaluación educativa según la normativa y políticas vigentes.</li><li>• Establece puentes de comunicación efectivos, con la persona encargada de la persona estudiante.</li><li>• Promueve y supervisa el desarrollo de una mediación pedagógica de calidad de conformidad con lo establecido en las políticas educativas vigentes.</li><li>• Implementa protocolos que aseguren la permanencia de las personas estudiantes en el centro educativo y el éxito académico.</li></ul>





## Elementos por considerar

## Características

- Gestiona procesos administrativos con otras dependencias del MEP, que garanticen el funcionamiento del centro educativo, así como los mecanismos de control y seguimiento que se requieran.

## Diagrama 1

Elementos y características del modelo pedagógico de la ETP, modalidad regular

### MODELO PEDAGÓGICO CARRERA TÉCNICA PROCESOS PRODUCTIVOS E INSPECCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



“Encendamos juntos la luz”



Adicionalmente, es importante recalcar, que el diseño curricular de los programas de estudio responde a las necesidades de la educación técnica y formación profesional demandadas por el contexto laboral actual; y que, en el marco de la atención de las recomendaciones dadas al país por la OCDE, se implementa el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR), el cual constituye la estructura reconocida nacionalmente, que norma las cualificaciones y las competencias asociadas a partir de un conjunto de criterios técnicos contenidos en los descriptores.

Para finalizar, es importante señalar que por primera vez los programas de estudio tienen los estándares de cualificación como uno de sus insumos, por lo que una vez que se implemente el plan de estudio, el diploma de técnico en el nivel medio tendrá equivalencia con el nivel de cualificación 4, establecido en el MNC-EFTP-CR.



## Enfoque Curricular

Las nuevas tendencias que hoy caracterizan la organización del mercado de trabajo y la demanda de nuevos perfiles profesionales, en el marco de la globalización económica y de la sociedad de la información y el conocimiento, provocaron una transformación en materia de conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes requeridos por el talento humano técnico, el cual representa uno de los perfiles de mayor demanda según los empleadores, tanto en el mercado laboral, nacional como internacional.

Posiciones especializadas como técnicos, representantes de ventas, electricistas, mecánicos, personal de apoyo de oficina e ingenieros se han clasificado entre los primeros cinco puestos más difíciles de cubrir en los últimos diez años en Costa Rica. La escasez de talento humano disponible y la falta de competencias técnicas y competencias para el desarrollo humano son las principales razones por las que los empleadores no encuentran el talento adecuado a sus organizaciones (Manpower Group, 2018).

Por otra parte, el Banco Mundial, la OIT y la UNESCO (2023) son del criterio que las tendencias asociadas a la Industria 4.0 inciden en la demanda de competencias, la distribución de oportunidades económicas, la evolución laboral de los mercados, el progreso tecnológico, la inteligencia artificial, la transformación demográfica y el cambio climático. Ante este panorama, se requiere una ETP de calidad para garantizar la transición exitosa al mercado laboral.

Otro factor importante que impacta la ETP es la inteligencia artificial, una de las áreas de la tecnología que más cambios vertiginosos ha provocado en la vida social, económica y cultural de las personas y los países. Su papel es relevante, pues forma parte de la preparación requerida por las personas estudiantes para enfrentar el dinámico mundo del trabajo, contribuir al empleo y la productividad.

De la misma forma, la pandemia provocada por el COVID-19 aceleró el desarrollo de competencias digitales de la EFTP, trayendo consigo oportunidades, pero también evidenciando las limitaciones que deben superarse para que estas innovaciones alcancen todo su potencial y contribuyan a la resiliencia del sistema ante futuras interrupciones.

En este contexto el enfoque por competencias, desde la corriente o perspectiva formativa, constituye uno de los factores principales para dinamizar la economía nacional. En la actualidad, se reconoce que las personas aprenden a construir el sentido de su existencia mediante hechos y experiencias ya existentes, lo cual permite elaborar nuevos conocimientos.

El enfoque por competencias, desde una perspectiva social constructivista, demanda una vinculación directa con el desarrollo integral de las personas. El aprendizaje de una competencia no puede aislarse del desarrollo de la persona, su comunidad o su entorno laboral-social. Bajo esta corriente se reconoce que el conocimiento se construye a partir de la propia experiencia de quien aprende, de la información que recibe y la manera como lo procesa, coteja, integra, reconstruye e interpreta, pero, sobre todo, de cómo la comparte con los demás.

En el enfoque por competencias se busca que la persona estudiante desarrolle sus propias aptitudes o capacidades con la intención de alcanzar un desarrollo integral a lo largo de la vida, que le permita insertarse exitosamente en el sector empleador o continuar estudios de educación superior. Según López (2016) "La palabra competencia es de naturaleza polisémica, por lo que su abordaje requiere precisar la perspectiva de su enfoque, ya que actualmente es común encontrar una gran variedad de clasificaciones (p. 43).

Dentro de este marco del enfoque por competencias, Ramírez (2020) considera que:

trasciende el planteamiento educativo tradicionalista que privilegiaba la habilidad memorística, de modo que afronta a las personas a aplicar el conocimiento en distintas situaciones; valida el aprendizaje como un proceso escalonado e integral en la que los errores forman parte; da énfasis a procesos más integrales en los que para la adquisición y asimilación de saberes se integran al saber conocer, el saber hacer, saber ser y el saber convivir. (p. 5)

En relación a la idea anterior, Jacques Delors planteó que la educación debe estructurarse en torno a cuatro pilares del conocimiento de Jacques Delors, el cual plantea que la educación debe estructurarse en torno a cuatro aprendizajes fundamentales que en el transcurso de la vida serán para cada persona, en cierto sentido, los pilares del conocimiento: aprender a conocer, es decir, adquirir los instrumentos de la comprensión; aprender a hacer, para poder influir sobre el propio entorno; aprender a vivir juntos, para participar y cooperar con los demás en todas las actividades humanas; por último, aprender a ser, un proceso fundamental que recoge elementos de los tres anteriores. Por supuesto, estas cuatro vías del saber convergen en una sola, ya que hay entre ellas múltiples puntos de contacto, coincidencia e intercambio (Delors, 1994).

Para hacer posible el desarrollo en la vida de las personas, su proceso de formación deberá estar asociado, no solo en la adquisición de datos e información, sino en la articulación e integración de los saberes o aprendizajes: saber conocer, saber hacer, saber estar y saber ser.

Las competencias nos remiten a la acción. Para Perrenoud (2008) "Una competencia es concebida como la capacidad de movilizar varios recursos cognitivos para hacer frente a un tipo determinado de situaciones". Roegiers (2010) las "considera como un conjunto ordenado de capacidades (actividades) que se ejercen sobre los contenidos en una categoría determinada para resolver los problemas planteados por estos (López, p. 67).

Las competencias movilizan saberes, maneras de hacer y actitudes; cuando la persona tiene la competencia, en ese momento actualiza lo que sabe en un contexto singular. En este sentido, es importante contemplar la motivación como elemento presente en el desarrollo de las competencias, pues es considerada como una dimensión humana basada en el aprender. Es decir, la persona estudiante motivada ensaya comportamientos adecuados ante experiencias distintas, pues a partir de los errores cometidos previamente, evade las respuestas que no surtieron efecto en situaciones específicas y replica aquellas con resultados exitosos (Ramírez, 2020).

Por consiguiente, cuando se habla del desarrollo de competencias se hace una alusión directa al aprendizaje. Desde esta perspectiva, la investigación actual en el ámbito de las neurociencias cognitivas deja en claro que el desarrollo de emociones positivas en la clase o más específicamente de la motivación, a través de la curiosidad, la indagación y el papel activo de los educandos constituye un insumo fundamental para el logro de la atención ejecutiva, la formación de nuevas redes neuronales (neuroplasticidad), y la consolidación de memorias de largo plazo; procesos inherentes al aprendizaje.

De acuerdo con estas ideas, queda claro que una competencia puede ser definida como el saber en la acción (López, 2016). Castillo y Cabrerizo (2010) definen una competencia como:

...la capacidad de aplicar los conocimientos -lo que se sabe- junto con las destrezas y habilidades -lo que se sabe hacer- para desempeñar una actividad profesional, de manera satisfactoria y en un contexto determinado, de manera satisfactoria -sabiendo ser- uno mismo y sabiendo estar con los demás. (p. 64)

Tobón (2007) define las competencias como:

... procesos complejos de desempeño con idoneidad en determinados contextos, integrando diferentes saberes (saber ser, saber hacer, saber conocer y saber convivir), para realizar actividades y/o resolver problemas con sentido de reto, motivación, flexibilidad, creatividad, comprensión y emprendimiento, dentro de una perspectiva de procesamiento metacognitivo, mejoramiento continuo y compromiso ético, con la meta de contribuir al desarrollo personal, la construcción y afianzamiento del tejido social, la búsqueda continua del desarrollo económico-empresarial sostenible, y el cuidado y protección del ambiente y de las especies vivas. (p. 17)

Esta definición muestra seis aspectos esenciales en el concepto de competencias desde el enfoque complejo: procesos, complejidad, desempeño, idoneidad, metacognición y ética. Significa que en cada competencia se hace un análisis de alguno de los aspectos centrales para orientar el aprendizaje y la evaluación, lo cual tiene implicaciones en la didáctica, así como en las estrategias e instrumentos de evaluación.

Tobón (2007) menciona que las competencias son un enfoque para la educación y no un modelo pedagógico. Son un enfoque porque solo se focalizan en determinados aspectos conceptuales y metodológicos de la educación y la gestión del talento humano; por ejemplo: 1) integración de saberes en el desempeño, como el saber ser, el saber hacer, el saber conocer y el saber convivir; 2) construcción de los programas de formación acorde con la filosofía institucional y los requerimientos disciplinares, investigativos, laborales, profesionales, sociales y ambientales; 3) orientación de la educación por medio de criterios de calidad en todos sus procesos; 4) énfasis en la metacognición en la didáctica y la evaluación de las competencias; y 5) empleo de estrategias e instrumentos de evaluación de las competencias mediante la articulación de lo cualitativo con lo cuantitativo (p. 18-19).



Al trabajar bajo un enfoque por competencias, lo primero que se deberá aclarar son las metas o propósitos propuestos. Cuando el docente planea es fundamental que fije las metas, determine los resultados esperados e identifique el tipo de competencias por desarrollar.

Para Adam (2004) los resultados de aprendizaje:

... son enunciados acerca de lo que se espera que el estudiante sea capaz de hacer, comprender o demostrar una vez terminado un proceso de aprendizaje. Describen de manera integrada los conocimientos, habilidades y actitudes que los estudiantes adquirirán en un proceso de formación. Dichos resultados deben ser observables o medibles, y se redactan usando un verbo dinámico, es decir que se refiere a una acción, no a un estado. (p. 19)

En relación con el contexto de la ETP y hacia dónde se dirige la formación, Muñoz (2012) es del criterio que “el enfoque por competencias se concentra en el desarrollo de una formación técnica, que las personas la puedan desarrollar de manera eficiente y eficaz y en perspectiva de competitividad y de innovación científico/tecnológica o de gestión técnica y algorítmica del conocimiento” (p. 21).

El enfoque por competencias propuesto en este programa de estudio considera como parte de los elementos del diseño curricular el desarrollo de competencias específicas, genéricas y para el desarrollo humano.

Las competencias específicas tienen que ver con el conocimiento concreto de cada área temática o campo disciplinar. Las competencias genéricas constituyen parte del dominio que el estudiante debe tener sobre el conjunto de conocimientos teóricos necesarios que sustentan el campo disciplinar incluyendo funciones cognitivas, metodológicas, tecnológicas y lingüísticas. Las competencias para el desarrollo humano se refieren a la capacidad de



mantener una óptima relación social y están vinculadas con la cooperación al llevar a cabo proyectos comunes o de autoconocimiento. Así mismo se vinculan con la capacidad de alcanzar una visión de conjunto e implican la comprensión, conocimiento y sensibilidad de las personas. Se le considera como la capacidad de actuar de manera flexible y disposición del cambio ante la presencia de nuevas situaciones (López, 2017, p 46-47).

## Perfil de los Actores del Proceso de Aprendizaje

En la Figura 5 se pueden observar los elementos contenidos en la propuesta curricular del plan de estudio de las carreras técnicas.

**Figura 5**

*Elementos curriculares que integran el perfil de las carreras técnicas*



## Estudiante

Bajo el enfoque por competencias y los fundamentos establecidos en las políticas educativas y directrices emanadas por el CSE, en materia de ETP, se espera que cada estudiante, al finalizar su proceso formativo en la especialidad técnica, desarrolle las siguientes competencias:

### *Competencia General*

Se sustenta en el estándar de cualificación que sirvió de insumo para la elaboración del programa de estudio. Describe la función principal del técnico en el nivel medio, según el campo disciplinar en el que se educó. Este parte del análisis del contexto educativo y laboral y de la información suministrada por informantes clave y fuentes de información nacionales e internacionales.

- Ejecutar procedimientos de inspección en las etapas del procesamiento de alimentos, cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura (BPM), sistemas de gestión de calidad e inocuidad, respondiendo con ética profesional, de manera participativa y asertiva, en el cumplimiento eficiente de las políticas establecidas por la empresa en la producción de alimentos.

## Competencias Específicas

Relacionadas con el conocimiento concreto de cada área temática o campo disciplinar.

- Ejecutar actividades para la organización del aprovisionamiento de las materias primas, insumos, equipo, maquinaria y recurso humano, cumpliendo en forma responsable con el programa de producción establecido.
- Efectuar procedimientos de control y seguimiento de las técnicas de procesamiento industrial de alimentos, aplicando métodos estrictos de conservación física, química y microbiológica, que garanticen la obtención de alimentos y aseguren su calidad e inocuidad, procedimientos establecidos y normativa vigente.
- Controlar la producción de alimentos que garanticen la calidad e inocuidad, seguridad laboral y salud ocupacional, cumpliendo con la legislación sanitaria y ambiental vigente en el sector de la industria alimentaria, garantizando la producción de alimentos aptos para el consumo humano, según los requerimientos establecidos por la empresa en la producción de alimentos.
- Examinar los parámetros de calidad de los programas de producción mediante técnicas de interpretación de resultados de análisis de calidad fisicoquímica, microbiológica, y organoléptica, en seguimiento a la normativa vigente y según los requerimientos establecidos por la empresa en la producción de alimentos.
- Registrar e interpretar parámetros de calidad mediante la aplicación de las tecnologías de la información y comunicación, según procesos de producción, aplicando procedimientos para el manejo de datos cuantitativos y cualitativos, y los requerimientos establecidos por la empresa en la producción de alimentos.

## Competencias Genéricas

Constituyen parte del dominio que la persona estudiante debe tener sobre el conjunto de conocimientos teóricos necesarios que sustentan el campo disciplinar.

- Identificar oportunidades de negocios y aplica metodologías para la construcción de modelos de negocios.
- Elaborar planes de negocios aplicando metodologías vigentes en el mercado.
- Desarrollar las etapas correspondientes para la creación de empresas de práctica y de su proyecto de vida, tomando en consideración sus competencias, recursos, el entorno y su compromiso local y social.
- Utilizar herramientas y tecnologías digitales mediante la aplicación de software de código abierto y licenciado, la automatización y el análisis de datos y su transmisión a través del Internet; así como la evaluación de alternativas para la protección e integridad de los datos mediante el uso de tecnologías.
- Promover y verificar acciones que respondan a la normativa ambiental.
- Aplicar las normas de salud ocupacional, según protocolos establecidos.
- Aplicar normas de aseguramiento de la calidad establecidas a nivel nacional e internacional.
- Coordinar acciones con equipos de trabajo, de manera asertiva y propositiva.
- Proponer soluciones creativas e innovadoras a procesos específicos del campo de formación técnica.
- Demostrar habilidad y destreza en las tareas propias de la especialidad.
- Comprender, interpretar y comunicar información técnica propia de su campo de formación.
- Dirigir procesos de producción, cumpliendo las instrucciones de los técnicos superiores.
- Elaborar proyectos de la especialidad.
- Demostrar calidad en su trabajo.



- Aplicar sistemas de mantenimiento preventivo y correctivo en equipo, maquinaria y herramienta, propias de la especialidad, cuando corresponda.
- Organizar el espacio de trabajo, aplicando normas técnicas propias de la especialidad.
- Utilizar los materiales, equipos, maquinarias y herramientas propios de su área de formación técnica, conforme los protocolos y especificaciones técnicas establecidas.

### Competencias para el Desarrollo Humano

Se definen como competencias no específicas de una ocupación, necesarias para el desarrollo integral de una persona, un profesional o un ciudadano. Se adquieren durante el desarrollo del proceso de mediación pedagógica, en el desempeño del campo disciplinar y a lo largo de la vida.

- Desempeña las labores propias de su área de formación técnica con:
- *autocontrol*: capacidad de control o dominio sobre uno mismo.
- *compromiso ético*: capacidad o voluntad para hacer el bien a través de relaciones morales entre humanos.
- *discernimiento*: capacidad de comprender o declarar la diferencia entre varias cosas de un mismo asunto, involucra juicios morales o de actuación, resueltos con conciencia, aplicando un proceso lento de concentración para la toma de decisiones con ética y moral.
- *responsabilidad*: capacidad de analizar procesos e identificar y comprender el asunto para proponer un planteamiento eficaz y viable.
- Propone soluciones a los problemas que se presentan en el campo laboral mostrando capacidad para el análisis de procesos e identificación y comprensión de planteamientos eficaces y viables.
- Aplica los principios de atención al cliente.

- Demuestra capacidad para ser atento con otro aplicando las políticas de la empresa, relacionándose de manera efectiva con el fin de resolver la necesidad, el servicio o producto planteado.
- Atiende al usuario con proactividad y asertividad.
- Se comunica correctamente tanto en forma oral como escrita. Demuestra capacidad de producir un canal de comunicación audible o visual para transmitir información en forma precisa
- Demuestra capacidad para aprender por él mismo, sin necesidad de un mediador (autoaprendizaje).
- Se comunica asertivamente. Comunica información clara y objetiva en relación con puntos de vista, deseos y sentimientos, con honestidad y respecto a las otras personas.
- Trabaja en equipo de manera responsable y ordenada.
- Muestra capacidad de negociación. Expone puntos de vista con el propósito de obtener un acuerdo o resultados.
- Evidencia innovación y creatividad. Desarrolla productos o procesos de manera novedosa y creativa.
- Demuestra liderazgo en el desempeño de su área de formación técnica para el logro de las metas y objetivos de la organización y el bien común.
- Manifiesta capacidad para anticiparse a problemas o necesidades futuras, por iniciativa propia, en el ámbito de su área de formación técnica.
- Evidencia pensamiento crítico. Interpreta las opiniones o afirmaciones con argumentos válidos o veraces, aplicados al contexto de la vida cotidiana.
- Otras que el sector productivo y educativo requieran.



## Docente

Constituye un facilitador de la información y el conocimiento. Para ello requiere de una verdadera disposición y compromiso para ser un promotor efectivo del desarrollo de las competencias. A continuación, algunas de las características del docente en un enfoque por competencias:

- Muestra inquietud por investigar, conocer y desarrollar conocimientos nuevos relacionados con su especialidad técnica.
- Muestra conocimiento de la realidad nacional e internacional que se relaciona con el campo de acción de su especialidad.
- Evalúa detenidamente su propio aprendizaje y experiencias.
- Reconoce sus capacidades y limitaciones, en busca de un continuo desarrollo personal.
- Domina y estructura los saberes para facilitar experiencias de aprendizaje significativo.
- Reconoce con profundidad las competencias, los contenidos y los enfoques que se establecen para la enseñanza, así como las interrelaciones y la racionalidad del plan de estudios.
- Posee competencias de pensamiento crítico, sistémico, divergente y reflexivo enmarcado en procesos éticos válidos ante la sociedad.
- Participa responsablemente en el proceso de desarrollo de competencias.
- Posee la habilidad de aprender a aprender.
- Promueve estrategias que motiven al estudiante a adquirir un aprendizaje significativo.
- Diseña, organiza y propone estrategias y actividades didácticas, adecuadas a los niveles y formas de desarrollo de competencias, que deben ser adquiridas por la persona estudiante, interrelacionando las características propias del medio social y cultural.

- Participa en el mejoramiento de la calidad educativa.
- Posee capacidad de expresarse en forma clara, sencilla y correcta en forma verbal y escrita, tanto en el ámbito técnico, como en el social cotidiano.
- Sabe escuchar los diferentes puntos de vista y atender las necesidades de expresión de los aprendientes e iguales en un marco de reflexión positiva.
- Aborda correctamente los procesos de solución de conflictos entre pares, promoviendo el diálogo, comprometiéndose con los ideales de la educación costarricense.
- Guía del desarrollo intelectual de los estudiantes.
- Genera estrategias de evaluación que motiven el aprendizaje significativo.
- Explora conocimientos y potenciales del alumno para el desarrollo de competencias.
- Trabaja en equipo.
- Expone empatía, sensibilidad y respeto por las necesidades y sentimientos de los demás.
- Posee sentido de equidad social, justicia, respeto, imparcialidad, integridad y honradez.
- Plantea, analiza y resuelve problemas; enfrentando desafíos intelectuales en los que genera respuestas propias a partir de sus conocimientos y experiencias.
- Posee capacidad de orientar a sus estudiantes para que estos adquieran la competencia de analizar y de resolver problemas.
- Identifica estilos de aprendizaje para optimizar y estimular las competencias.
- Determina su propio estilo en cuanto al proceso enseñanza aprendizaje usando múltiples fuentes de información e innovación.

## Diseño Curricular

Dentro de los elementos del diseño curricular, el programa de estudio considera el desarrollo de las competencias específicas o técnicas propias del área de formación técnica, además de las competencias para el desarrollo humano y el eje de la política educativa “Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad”, la cual permea todo el proceso educativo de la carrera técnica o especialidad seleccionada por el estudiante.

Los resultados de aprendizaje son enunciados asociados con lo que se espera que el estudiante sea capaz de hacer, comprender o demostrar una vez terminado el proceso de aprendizaje. Los saberes esenciales son el conjunto de conocimientos técnicos, teóricos, metodológicos del campo disciplinar y de otras disciplinas requeridas para el proceso de aprendizaje en su área de formación técnica y para la vida. Estos deben desarrollarse para el logro de los resultados de aprendizaje determinados en la propuesta curricular.

Los indicadores de logro constituyen enunciados que expresan el camino hacia el cumplimiento del estándar, reflejan los propósitos, metas y aspiraciones a alcanzar por el estudiante, desde el punto de vista afectivo, cognitivo e instrumental. Son indicadores para la macroevaluación que permiten visualizar y evidenciar el nivel de logro alcanzado por la persona estudiante como producto del abordaje pedagógico desarrollado por el docente. A continuación, el formato establecido en el diseño curricular de este programa de estudio.



## Esquema Formato del Diseño Curricular

<b>Especialidad<sup>2</sup>:</b>	<b>Modalidad:</b>	<b>Campo detallado<sup>3</sup>:</b>	<b>Nivel:</b>
<b>Subárea:</b>	<b>Unidad de estudio:</b>		<b>Tiempo estimado:</b>
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b>		<b>Eje de la Política Educativa<sup>4</sup>:</b>	
<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Saberes esenciales</b>		<b>Indicador de logro<sup>5</sup></b>
1.			
2.			
3.			

<sup>2</sup> Nombre de la Cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>3</sup> Según el Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>4</sup> Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".

<sup>5</sup> Indicadores para la macroevaluación.

## Principios Didácticos y Estrategias Metodológicas para la Mediación Pedagógica

La educación ocupa un lugar central en la agenda de los países y esto se debe a razones como los rápidos avances en las tecnologías de la información y la comunicación, el cambio hacia economías basadas en el conocimiento y el énfasis en las habilidades críticas y capacidades requeridas al ciudadano del siglo XXI. Bajo esta premisa, el sistema educativo y la persona docente en particular deben facilitar una mediación pedagógica que permita la adquisición de conocimientos, el desarrollo de competencias y las herramientas que requiere una persona para su desempeño en la sociedad actual.

Las nuevas generaciones están influidas de modo directo e indirecto por las tecnologías de la información y las telecomunicaciones, lo que hace, entre otros factores, que aprendan en modo distinto a las generaciones precedentes. No basta con emplear recursos tecnológicos para satisfacer necesidades de aprendizaje y formación. El reto está en que las nuevas tecnologías constituyan un medio para formar a las nuevas generaciones de ciudadanos con los valores que demanda la sociedad.

Por esta razón, el método de aprendizaje constituye un factor clave en la creación de nuevos ambientes de aprendizaje. En otras palabras, el método de aprendizaje es la vía o camino en la presentación de la información, los pasos que se siguen y hacen que los educandos participen de modo activo e interactivo, crítico, reflexivo y creativo, así como comprometido y responsable; de manera que los educandos no sean solo receptores de la información sistematizada y presentada por otros, sino todo lo contrario, que participen en la construcción del conocimiento y contribuyan al aprendizaje de los demás miembros de su grupo.

Dentro de este orden de ideas, John Biggs propone el alineamiento constructivo, el cual constituye un modelo pedagógico que responde a la pregunta cómo enseñar para que todos los miembros de la clase aprendan más profundamente y cómo revitalizar el sentido de enseñar más allá de transmitir contenidos. Su modelo conceptual propone una manera diferente de delimitar y expresar qué se enseña, cómo se enseña y qué se evalúa.

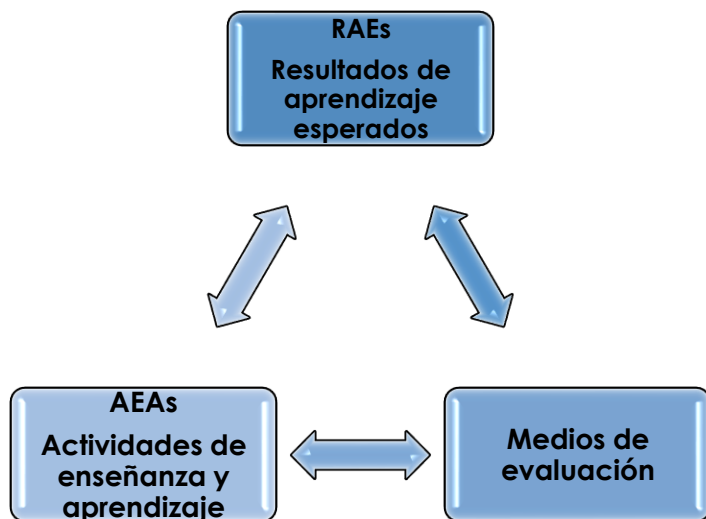
Biggs señala que la enseñanza “forma un sistema complejo, el cual incluye a nivel del aula al profesor, los estudiantes, el contexto, las actividades de aprendizaje y sus resultados” (Biggs, 1996, p. 350). Estos elementos necesitan estar alineados si queremos fomentar el aprendizaje de los estudiantes: “cuando hay alineamiento entre lo que queremos, cómo enseñamos y cómo evaluamos, es probable que la enseñanza sea mucho más eficaz que cuando no lo hay” (Biggs, 2004, p.46).

Este alineamiento tiene lugar en un contexto, o bajo ciertos factores situacionales que no podemos olvidar al diseñar un curso (Fink, 2004). Esto significa que el profesorado debe partir conociendo los resultados de aprendizaje del curso que dicta y a partir de éstos, diseñar un sistema de evaluación y actividades de enseñanza-aprendizaje que sean: a) coherentes entre sí, y b) coherentes con los resultados de aprendizaje antes descritos. Notemos que esto implica que en realidad la evaluación no debe tratarse como algo aparte de las metodologías de enseñanza aprendizaje, sino que en realidad forma parte integrante de éstas.

Según lo expuesto en el Diagrama 2, el alineamiento constructivo requiere que las personas docentes conozcan, con claridad y precisión, los elementos centrales del planeamiento educacional.

## Diagrama 2

*La interconexión entre los tres elementos centrales del planeamiento curricular*



Los resultados de aprendizaje esperados (RAEs), antes llamados objetivos o metas, ahora competencias: ¿qué esperamos que nuestros estudiantes logren en nuestras carreras, cursos o clases? Las actividades de enseñanza y aprendizaje (AEAs): ¿qué van a hacer nuestros estudiantes para alcanzar los resultados esperados y qué vamos a hacer nosotros para apoyarlos? Los medios de evaluación: ¿cómo vamos a evaluar si nuestros estudiantes alcanzaron los resultados esperados?

En concordancia con el modelo del alineamiento constructivo, un abordaje metodológico orientado a la acción para la implementación de la mediación pedagógica es requerido para la educación y formación técnica profesional. Este modelo se caracteriza por alejarse de los procedimientos sistemáticos relacionados con estructuras teóricas específicas y se basa en una didáctica que facilite la conexión entre el conocimiento y la acción.

Los métodos orientados a la acción tienen como objetivo estrategias didácticas que vinculen a la persona estudiante con situaciones de la vida y el trabajo. En este contexto, la didáctica orientada a la acción toma en consideración la resolución de problemas e incluye la planificación, la ejecución, el control y la evaluación. Por esta razón, no basta con llevar a cabo acciones según las instrucciones, debido a que el propósito central de este enfoque pedagógico es el desarrollo de la competencia de acción.

Estos métodos incluyen el aprendizaje relacionado con el contenido, el aprendizaje metódico para la resolución de problemas, el aprendizaje social-comunicativo y el aprendizaje afectivo-ético. Algunas estrategias orientadas a la acción, que la persona docente puede implementar en su mediación pedagógica se citan a continuación: proyectos, situaciones simuladas, juegos empresariales, estudios de caso, juegos de rol, entre otros.

En este sentido, los métodos se basan en el desarrollo de actividades complejas requeridas para la vida y para el mundo del trabajo, que el estudiantado ejecuta de forma independiente. Además de los proyectos, las simulaciones, los juegos de empresa, los estudios de casos y los juegos de rol, el método del texto guía es también un método orientado a la acción. Utiliza textos guía para estimular y estructurar los procesos de aprendizaje. Se trata, en particular, de las preguntas orientadoras, los principios rectores, los planes de trabajo y las fichas de control.

Los talleres de escenarios y de futuro también tienen cabida en el espectro de métodos utilizados para la enseñanza y el aprendizaje en educación y formación técnica profesional. Otras variantes dignas de mención que también pertenecen a los métodos orientados a la acción son: el análisis de problemas, el desarrollo de talleres, los ejercicios experimentales o la enseñanza orientada a la experimentación. (Bonz, B.2006)



Es importante señalar que, la incorporación de métodos de una didáctica orientada a la acción, el desarrollo de una mediación pedagógica orientada en metodologías activas, además de la planificación y el diseño de situaciones de aprendizaje auténticos, promueven un aprendizaje basado en actividades realistas y brindan información clara de los conocimientos y capacidades desarrolladas por las personas estudiantes. Así mismo, propician la motivación en las personas estudiantes, al comprometerse en actividades que tienen una clara importancia en entornos empresariales, en los cuales se facilita la aplicación de su aprendizaje, en la solución a problemas del mundo real o de un entorno laboral específico.

La enseñanza basada en metodologías activas es una enseñanza centrada en el estudiante, en su capacitación en competencias propias del saber de la disciplina. Estas estrategias conciben el aprendizaje como un proceso constructivo y no receptivo. La psicología cognitiva ha mostrado consistentemente, que una de las estructuras más importantes de la memoria es su estructura asociativa. El conocimiento está estructurado en redes de conceptos relacionados que se denominan redes semánticas. La nueva información se acopla a la red ya existente. Dependiendo de cómo se realice esta conexión la nueva información puede ser utilizada o no, para resolver problemas o reconocer situaciones.

Un segundo elemento que fundamenta la utilización de las metodologías activas de enseñanza es que el aprendizaje autodirigido, es decir el desarrollo de habilidades metacognitivas, promueve un mejor y mayor aprendizaje. Se trata de promover competencias que permitan al estudiantado juzgar la dificultad de los problemas, detectar si entendieron un texto, saber cuándo utilizar estrategias alternativas para comprender la documentación y saber evaluar su progresión en la adquisición de conocimientos.

Se sustentan en principios propuestos por Piaget, Vygotsky y Ausubel; quienes a su vez establecen, que los alumnos deben implicarse de manera activa, comprometida y autónoma en su aprendizaje. Además, se enfocan en el estudiantado y se caracterizan por concebir el aprendizaje como proceso y no únicamente como una recepción y acumulación de información. (Altamirano et al., 2022)

Estas metodologías enfatizan que la enseñanza debe tener lugar en el contexto de problemas del mundo real o de la práctica profesional. Se deben presentar situaciones lo más cercanas posibles al contexto profesional en que el estudiante se desarrollará en el futuro. La contextualización de la enseñanza promueve la actitud positiva de las personas estudiantes hacia el aprendizaje y su motivación; permitiendo, además, el enfrentarse a problemas reales, con un nivel de dificultad y complejidad similares a los que se encontrarán en la práctica profesional.

El *Compendio de estrategias para la mediación pedagógica de la ETP (2023)*, incluye metodologías activas que la persona docente puede implementar en la estrategia de mediación que determinen, para el desarrollo del plan de estudios de la carrera técnica Procesos productivos e Inspección en la Industria Alimentaria. Algunas de las técnicas didácticas que se pueden aplicar se citan a continuación.

- **Aula Invertida:** concebida como un modelo pedagógico que plantea la necesidad de transferir parte del proceso de enseñanza y aprendizaje fuera del aula, con el fin de utilizar el tiempo de clase para el desarrollo de procesos cognitivos de mayor complejidad que favorezcan el aprendizaje significativo.
- **Aprendizaje reflexivo basado en la indagación:** similar al aprendizaje basado en proyectos; sin embargo, el rol del profesorado es diferente. En el aprendizaje reflexivo o basado en la indagación, la persona estudiante explora un tópico y elige el tema, desarrolla el plan de investigación y llega a conclusiones, aunque la persona docente esté disponible para proporcionar ayuda y orientación cuando sea necesario.



- **Aprendizaje basado en problemas:** si bien esta estrategia se inicia con la formulación del problema planteado por el estudiantado o la persona docente, su propósito no solo se centra en la resolución del problema, sino en el proceso de fundamentar la posible solución. Esto se aprecia cuando se asigna el mismo problema a varios grupos. Al presentar las soluciones se observa cuál estrategia o argumentación se adoptó en cada uno de los equipos.
- **Aprendizaje basado en proyectos:** se define el proyecto como el conjunto de actividades articuladas entre sí, con el fin de generar productos, servicios o comprensiones capaces de resolver problemas o satisfacer necesidades e inquietudes, según los recursos y el tiempo asignado. En virtud de lo anterior, el aprendizaje basado en proyectos es una estrategia metodológica de diseño y programación que implementa un conjunto de tareas basadas en la resolución de preguntas o problemas (retos), mediante un proceso de investigación o creación por parte del estudiantado que trabaja de manera relativamente autónoma, con un alto nivel de implicación y cooperación y que culmina con un producto final presentado ante los demás.
- **Aprendizaje basado en retos:** tiene sus raíces en el aprendizaje vivencial y tiene como principio fundamental que los y las estudiantes aprenden mejor cuando participan de forma activa en experiencias abiertas de aprendizaje, que cuando participan de manera pasiva en actividades estructuradas.
- **Taller:** constituye una metodología que integra la teoría y la práctica. Se caracteriza por la investigación, el aprendizaje por descubrimiento y el trabajo en equipo que requiere del acopio y sistematización de material especializado acorde con el tema tratado y cuyo fin es la elaboración de un producto tangible. Enfoca sus acciones hacia el saber hacer, es decir, hacia la práctica de una actividad. La persona docente ya no enseña en el sentido tradicional, sino que es un asistente técnico que ayuda a aprender y el estudiantado aprende haciendo. Puede organizarse con el trabajo individualizado del estudiantado, en parejas o en pequeños grupos, siempre y cuando el trabajo que se realice trascienda el simple conocimiento, convirtiéndose de esta manera en un aprendizaje integral que implica la práctica.



- **Proyecto:** enfrenta al estudiantado a situaciones que los llevan a comprender y aplicar lo que aprenden, como una herramienta para resolver problemas. Estas experiencias en las que se ven involucrados hacen que aprendan a manejar y usar los recursos de los que disponen como el tiempo y los materiales, además de que desarrollan y perfeccionan habilidades académicas y sociales a través de la mediación pedagógica.  
La técnica de proyectos se aboca a conceptos fundamentales y principios de la disciplina del conocimiento y no a temas selectos. La situación en que trabaja el estudiantado es, en lo posible, orientada a la vida real y al contexto laboral, frecuentemente con dificultades reales por enfrentar y con una realimentación constante.
- **Aprendizaje cooperativo:** reviste de importancia como metodología para el desarrollo de estrategias de mediación pedagógica bajo el enfoque por competencias. Es la interdependencia que se logra a partir de las relaciones de cooperación entre los implicados en un aprendizaje. Ello no implica suprimir el trabajo individual, es necesario prepararse mejor para el esfuerzo grupal, con el objeto de alcanzar entre todos la tarea. Cooperar es compartir una experiencia vital significativa que exige trabajar juntos para lograr beneficios mutuos. La cooperación implica resultados en conjunto, mediante la interdependencia positiva que involucra a todos los miembros del equipo en lo que se hace, y en cuyo proceso cada uno aporta su talento (Ferreiro, 2007).
- **Aprendizaje basado en la experiencia:** si tomamos en consideración que en la actualidad es una realidad en nuestra sociedad la necesidad de adquirir competencias acordes a la alta exigencia competitiva de las empresas y las condiciones cambiantes del contexto en el cual se desenvuelven; promover habilidades relacionadas con la resolución de problemas, el aprendizaje autónomo y la capacidad para tomar decisiones, autodirigir sus acciones y analizar su impacto, toma un alto valor. Para el logro de estas competencias, el aprendizaje experiencial es una herramienta muy útil, especialmente en la formación en el trabajo, donde es importante adquirir conocimiento con eficacia y en corto tiempo.  
El aprendizaje experiencial es un enfoque educativo que se basa en el aprendizaje activo y la aplicación práctica del conocimiento. A diferencia de los enfoques de aprendizaje más tradicionales, que se centran en la transmisión



de información de manera pasiva, se basa en la idea de que los estudiantes aprenden mejor cuando se involucran en experiencias prácticas y significativas. Se diferencia de los enfoques tradicionales en varias formas ya que requiere participación, conexión con el mundo real, y aprendizaje reflexivo. Consiste en un proceso de aprendizaje en el cual las personas (individualmente o en grupo) realizan determinadas acciones y observan los efectos. Este tipo de formación promueve una construcción del conocimiento profunda y aumenta la comprensión, la eficacia y eficiencia en la puesta en práctica de las competencias aprendidas.

- **Simulación:** son experiencias de aprendizaje enfocadas en el reto, desafío y aventura, presentando de manera simplificada y resumida modelos de situaciones reales y complejas que someten al estudiantado a la toma de decisiones, liderazgo, comunicación, planificación y delegación. La simulación es una técnica muy útil para lograr un aprendizaje significativo, y recrear experiencias que serían imposibles de vivenciar en la realidad, tal como ocurre por ejemplo con los hechos del pasado. El estudiantado puede representar situaciones a las que se enfrenta en el trabajo o que esperan encontrar en el futuro. Se les puede encomendar la tarea de gestionar una empresa a partir de una situación dada o la gestión de una función específica dentro de una empresa simulada.

Las simulaciones basadas en la realidad facilitan el cambio de actitudes y de habilidades con el objetivo de que ese cambio tenga un impacto directo en el desempeño laboral. Produce un alto grado de motivación y la participación activa del estudiante. Desarrolla habilidades y destrezas, estimula el espíritu crítico, permite visualizar las consecuencias de su accionar, y aplica en forma práctica los conocimientos teóricos adquiridos.

Las simulaciones son una herramienta altamente efectiva para implementar el aprendizaje experiencial. Estas ofrecen a las personas estudiantes la oportunidad de participar activamente, practicar habilidades y aplicar conocimientos en situaciones reales o simuladas y lo mejor de todo es que son de beneficio tanto para el aprendizaje presencial como para el aprendizaje en línea, promoviendo un aprendizaje significativo y duradero.

- **Demostración:** técnica empleada tanto para enseñar como para evaluar habilidades, herramientas y aprendizajes específicos. Implica que el estudiantado exponga, explique o aplique, ante la persona docente y una audiencia



particular, el procedimiento, el proceso de un tema o el tópico bajo estudio, en forma concreta. Es decir, mediante una demostración la persona estudiante realiza una ejecución real o simulada ante otros. La demostración permite valorar la apropiación, comprensión o capacidad de aplicación de una teoría, método, técnica o algún instrumento por parte del estudiantado. Además de poder apreciar la definición propia de conceptos, actitudes y habilidades relacionadas con la resolución de problemas, el pensamiento crítico, la comunicación efectiva. Esto permite involucrar al alumnado como monitor de su propio aprendizaje, fomentando la metacognición.

La ETP promueve la utilización de metodologías activas y la exposición de la persona estudiante a entornos de aprendizaje reales, propios de la práctica profesional, lo cual le brinda una visión más compleja de esta. En concordancia con lo establecido en el modelo pedagógico, ésta toma siempre en cuenta el entorno y el contexto, brindando la oportunidad de desarrollar tareas auténticas vinculadas de modo significativo al entorno.

En este contexto, el rol de la persona docente es proveer al estudiantado de entornos de aprendizaje que propicien el desarrollo de capacidades, fomente la reflexión en torno a la experiencia, la negociación social (aprendizajes cooperativos), sin dejar de tomar en consideración las características propias del estudiantado; entendiendo el aprendizaje como la reconstrucción de saberes culturales, partiendo de los conocimientos previos y permitiendo su reorganización interna.

Con la finalidad de facilitar la mediación pedagógica que realizan las personas docentes, se citan a continuación, algunas orientaciones didácticas y pedagógicas para la aplicación de currículos basados en enfoque por competencias:



- Articulación de resultados de aprendizaje, saberes esenciales, actividades y sistema de evaluación como línea de trabajo por seguir.
- Aplicación de métodos variados que resulten apropiados para la adquisición de aprendizajes de diferente naturaleza: conceptos y teorías, así como también, habilidades, actitudes y valores. La diversidad de métodos permite acceder, desde varias perspectivas, el objeto de aprendizaje de manera que se pueda aprehender de forma integral. Sin embargo, es preciso cuidar de no dispersar la atención del estudiante con una diversidad de metodologías cambiantes.
- Inclusión de las distintas metodologías dentro de un marco coherente y que responda a las características antes mencionadas. En este sentido ninguna estrategia docente es la solución única, sino más bien una excusa para invitar a los estudiantes a actuar y, sobre la base de sus producciones, crear oportunidades de intercambio y reflexión.
- Selección de actividades de contexto, que el estudiante puede reconocer como socialmente valoradas, como medio para estimular su interés y motivación.
- Un entorno que facilite un aprendizaje de calidad caracterizado, entre otros elementos, por coordinar los resultados de aprendizaje y el método docente con las estrategias, técnicas y actividades de evaluación (metodología de evaluación), de modo que todo el proceso de mediación pedagógica sea coherente y los actores de dicho proceso (docentes y estudiantes) sean copartícipes del mismo.
- Implementación cada vez más de las tecnologías de Información y comunicación para crear entornos virtuales y simular condiciones laborales reales (CSUCA, 2018, p.86-87).

Evidentemente, el papel de la persona docente – como actor clave de la ETP – es fundamental para el alcance de aprendizajes significativos. Algunos aspectos por considerar de su rol en el proceso educativo son los siguientes:



- Se espera sea experto en su campo profesional, así como especialista en el diseño de procesos de enseñanza-aprendizaje que respondan individualmente a una gran variedad de necesidades.
- Constituye un actor relevante en la preparación de jóvenes y adultos, para el mercado laboral mediante la enseñanza no solo de competencias profesionales, sino también de competencias transversales, como las genéricas y para el desarrollo humano.
- Apoya la transición de la “escuela al mundo del trabajo” de las personas estudiantes con diversos antecedentes, incluidos los que tienen dificultades con los estudios académicos y los adultos que necesitan nuevas, actualizadas o mejorar sus competencias.
- Prepara al estudiantado para el mundo laboral combinando sus diferentes conocimientos.
- Promueve el aprendizaje permanente, la formación integral y el desarrollo individual.
- Evalúa y reconoce individualmente las necesidades, experiencias y exigencias de sus alumnos integrándolas en la mediación pedagógica.
- Facilita la adaptación a las exigencias y al mundo del trabajo en constante cambio (digitalización, automatización, procesos de trabajo en la empresa, heterogeneidad, entre otros)
- Constituye el mediador entre el mercado laboral y la cualificación profesional. (OCDE, 2021).



## Orientaciones para la Realización de Actividades Pedagógicas Fuera de la Institución

*El documento Orientaciones y lineamientos para el desarrollo de actividades pedagógicas fuera del centro educativo en la ETP (2021)* establece la normativa para el desarrollo de actividades pedagógicas fuera de la institución y tiene como finalidad orientar y dar a conocer los requisitos para realizar visitas, giras, pasantías y la práctica profesional en las asignaturas del área técnica del plan de estudios de la ETP, que se imparten en los colegios técnicos profesionales e IPEC y CINDEAS que ofertan especialidades técnicas.

Las actividades pedagógicas fuera del centro educativo constituyen el medio idóneo para fortalecer y desarrollar conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en los estudiantes, a través de la relación con el entorno y su relación con una realidad concreta.

Para la implementación de estas actividades, todos los actores deben cumplir con lo que establece el documento citado, cuyas disposiciones son de acatamiento obligatorio y de aplicación inmediata, en todos los colegios técnicos profesionales y las instituciones públicas que imparten especialidades de ETP. Asimismo, toda actividad pedagógica fuera de la institución educativa debe corresponder únicamente con el desarrollo o complemento de los programas de estudio correspondientes a la ETP y a su vez, debe cumplir con lo que establezcan las disposiciones ministeriales y la legislación vigente.

*Orientaciones y lineamientos para el desarrollo de actividades pedagógicas fuera del centro educativo en la ETP (2021)* establece las actividades pedagógicas por utilizar como parte del proceso de aprendizaje del estudiante de la ETP:

## Práctica Profesional

Es una actividad de índole curricular, contemplada en los programas de estudios vigentes, realizada de manera individual por las personas estudiantes de último nivel de los colegios técnicos profesionales, de los colegios técnicos profesionales nocturnos, las secciones técnicas nocturnas de colegios técnicos profesionales y de los IPEC y CINDEA que imparten especialidades técnicas. Está directamente relacionada con la especialidad técnica cursada. Su objetivo es aplicar y complementar los conocimientos adquiridos por la persona estudiante durante su formación técnica, favoreciendo la adquisición de competencias que los preparen para el ejercicio de actividades profesionales, que les faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento. Se puede realizar en empresas, instituciones y entidades públicas o privadas, en el ámbito nacional o internacional. Esta práctica se rige por lo que establece el Reglamento de Requisitos de Graduación para optar por el Título de Técnico en el Nivel Medio en las especialidades aprobadas por la DETCE.

## Pasantía

Actividad de índole curricular, contemplada en los programas de estudio vigente; forma parte del proceso de enseñanza y aprendizaje que se realiza en organizaciones públicas y/o privadas. Su objetivo es lograr que el estudiante vivencie la realidad inherente a su especialidad y facilite, de esta manera, la incorporación del estudiante al sector productivo. Dicha actividad es de carácter obligatorio.

## Gira

Actividad pedagógica contemplada en los programas de estudios vigentes. Constituye un medio alternativo y vivencial de aprendizajes significativos, un espacio de formación constante para la persona estudiante, a partir de diversas vivencias en contextos particulares y guiados por la persona docente.

## Visita

La visita se contempla en los programas de estudios vigentes. Es un recorrido con fines de aprendizaje que el estudiantado de la ETP realiza de forma individual o grupal, bajo la orientación y el acompañamiento del docente, de guías especiales o de ambos, a un lugar seleccionado previamente; por ejemplo: museo, zona histórica o arqueológica, galería, parque, reserva, oficina pública, empresa, laboratorios, fábrica, taller, comunidad, montaña, entre otros. Lo anterior de conformidad con la naturaleza de la carrera profesional que cursa la persona estudiante y lo establecido en el respectivo programa de estudio (MEP, 2021, p 8-16).

## Planeamiento del Proceso de Aprendizaje

### Plan Anual

El plan anual se realiza a partir del programa de estudio vigente y constituye el cronograma en el que se representa el desarrollo del programa de estudio en los meses y semanas que componen el curso lectivo. Representa la distribución en el tiempo, en la cual se desarrollarán las unidades de estudio con sus respectivos resultados de aprendizaje.

Para su confección se deben señalar las semanas e indicar las horas destinadas al desarrollo de cada una de las unidades de estudio y sus resultados de aprendizaje. Se desarrolla un plan anual por cada subárea y esta debe incluir las unidades de estudio que la conforman con sus resultados de aprendizaje. Además, respetar la secuencia lógica que señala el programa de estudio para el abordaje del proceso educativo. La información para su elaboración debe ser tomada del programa de estudio, específicamente, en función de lo indicado en la estructura, mapa y malla curricular.

Este plan debe ser entregado al director o directora del centro educativo, de manera física o digital, según lo establezca la administración al inicio del curso lectivo. A continuación, el formato del plan anual aprobado por el CSE:

## Esquema Formato Plan Anual

PLAN ANUAL																																																			
Centro educativo:																																																			
Especialidad:																																																			
Subárea:																												Nivel:																							
Nombre del docente:																												Año:																							
Unidades de estudio y resultados de aprendizaje				Feb				Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Set				Oct				Nov				Dic				Tiempo (Horas)			
				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4								
Unidad de estudio																																																			
Resultados de aprendizaje																																																			
Recursos educativos																																																			

## Plan de Práctica Pedagógica

Este plan debe ser preparado mensualmente. Es de uso diario y se entrega al director o directora, de manera física o digital, en el momento en que la administración del centro educativo lo juzgue oportuno, de manera que se pueda comprobar que su desarrollo es congruente con lo planificado en el plan anual preparado al inicio del curso lectivo.

Su formato contempla el desarrollo de dos partes: administrativa y técnica. La información administrativa está relacionada con el nombre del centro educativo, el nombre del docente, la especialidad o carrera técnica que imparte, nivel educativo y el curso lectivo. La modalidad en la cual se ubica la especialidad se asigna según los sectores de la economía (agropecuario, comercial y servicios e industrial).

El campo detallado corresponde a uno de los campos identificados en la cualificación al construir el estándar, según el Clasificador Internacional Normalizado de la Educación (CINE) de la Unesco. Además, se indica la subárea, la unidad de estudio y el tiempo estimado para su desarrollo. Estos aspectos, en concordancia con lo establecido en el plan anual y, por lo tanto, en la estructura, mapa y malla curricular del programa de estudio.

La competencia para el desarrollo humano y los ejes de la política educativa se desarrollan a lo largo de todo el programa de estudio y son elementos que forman parte del desarrollo de la parte técnica del plan de práctica pedagógica.

La persona docente debe trasladar los resultados de aprendizaje y saberes esenciales del programa de estudio, según la subárea y unidad de estudio por desarrollar. Según su experiencia docente, establece las estrategias y técnicas pedagógicas que empleará para su mediación, tanto las que utilizará como docente para su abordaje en el aula, como las que ejecutará la persona estudiante.

Asimismo, le corresponde al docente generar los indicadores de logro que espera observar en las personas estudiantes, como producto de las estrategias de mediación empleadas y las evidencias de conocimiento, desempeño o producto, según corresponda. Los indicadores de logro, establecidos por el docente en el plan de práctica pedagógica, deben tener concordancia con la información incluida en los instrumentos técnicamente elaborados para el proceso de evaluación y, en el caso de las evidencias, deben observarse en el portafolio de evidencias del estudiante.

En relación con el campo detallado, se indica según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE). El tiempo estimado debe determinarse en horas y corresponderá al tiempo que el docente requiere para el abordaje de cada uno de los resultados de aprendizaje, siempre en relación con lo establecido en el plan anual.

El eje de la política educativa corresponde a la política curricular “Educar para una nueva ciudadanía”. El docente debe indicar los recursos de espacio físico, materiales, equipo y herramientas que utilizará en el desarrollo del plan de práctica pedagógica. Se detalla a continuación el formato en el cual debe presentarse, según lo aprobado por el CSE en el programa de estudio.



## Esquema Formato del Plan de Práctica Pedagógica

### Plan de Práctica Pedagógica

<b>Institución educativa:</b>		
<b>Nombre del docente:</b>		<b>Nivel:</b>
<b>Especialidad:</b>	<b>Modalidad:</b>	<b>Campo detallado<sup>6</sup>:</b>
<b>Subárea:</b>	<b>Unidad de estudio:</b>	<b>Tiempo estimado:</b>
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b>		<b>Eje Política Educativa<sup>7</sup>:</b>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Estrategias para la mediación pedagógica	Evidencias	Tiempo Estimado (horas)
1.		Docente Estudiante	Conocimiento Desempeño Producto	
2.		Docente Estudiante	Conocimiento Desempeño Producto	
3.		Docente Estudiante	Conocimiento Desempeño Producto	

<sup>6</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>7</sup> Política Curricular "Educar para la nueva ciudadanía".



## Evaluación del Proceso de Aprendizaje

Dentro del enfoque por competencias la evaluación es considerada parte del proceso de aprendizaje y no únicamente un cúmulo de evidencias. Este proceso incluye la evaluación de desempeños en los cuales se desafía a la persona estudiante a desarrollar tareas o resolver problemas de la vida real, y en cuyo caso, para poder resolverlos deberá desarrollar un conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes. (Rodríguez e Ibarra, 2011)

El objetivo básico de la evaluación incluye la determinación del proceso de aprendizaje, por lo que es fundamental tener conocimiento de las diversas fases requeridas para alcanzarlo. Tobón (2008), se apoya en 8 preguntas básicas:

### 1. ¿Qué evaluar?

Es fundamental tener claro cuáles son los saberes de las competencias específicas, genéricas, para el desarrollo humano y lingüísticas. Es decir, cuáles son los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes.

### 2. ¿Para qué evaluar?

Desde el enfoque por competencias se evalúa para valorar la educación integral del estudiantado. En este aspecto, resulta de relevancia que la persona docente se dé cuenta cuáles son las condiciones necesarias para que sus alumnos y alumnas sean competentes.

### 3. ¿Con qué criterios?

Se consideran los resultados de aprendizaje que se establecen en los programas de estudio; los cuales constituyen los logros esperados y demostrables, que surgen de la implementación del proceso de aprendizaje.

### 4. Con qué evaluamos?

El avance de la persona estudiante se hace evidente mediante la implementación de actividades de aprendizaje, estrategias evaluativas, la aplicación de pruebas, que dan a conocer sus conocimientos, habilidades y destrezas, así como el nivel de desempeño alcanzado, los productos generados entre otros.

Castillo y Cabrerizo, (2010), establecen que las actividades de aprendizaje que se proponen son fundamentales para el desarrollo de las competencias, son la base del aprendizaje, por tanto, es necesario que estas actividades estén programadas previamente, pensando en la continuidad, secuenciación e integración curricular. En este sentido, es necesario comprender que las competencias se desarrollan en un proceso continuo en donde se suman una serie de actividades de aprendizaje, el desarrollo es progresivo, por tanto, es necesario tener claridad sobre los descriptores que conforman cada competencia, y qué tipo de información se recogerá como resultado de cada actividad de aprendizaje ejecutada.

### 5. ¿Cómo determinar el nivel de aprendizaje alcanzado?

Sin duda uno de los retos de la evaluación por competencias es el conocer los niveles de desempeño del estudiantado. Los tipos de instrumentos de evaluación constituyen recursos de apoyo que permiten conocer los

niveles alcanzados, dar seguimiento, control y regulación de los conocimientos, habilidades y destrezas que desarrolla cada estudiante durante la aplicación de una estrategia o técnica de evaluación. Le brindan a la persona docente información que le permite retroalimentar las actividades del estudiantado mediante las evidencias mostradas. Para la construcción de instrumentos de evaluación se tiene que generar un conjunto de indicadores y criterios que establecen los niveles de logro a alcanzar.

## 6. ¿En qué momentos evaluar?

La evaluación se realiza durante todo el proceso de aprendizaje. La evaluación diagnóstica (al inicio del proceso), la evaluación formativa durante todo el proceso y la sumativa al final del proceso. Lo importante es saber integrar los tres fines de la evaluación, con el objetivo de obtener información oportuna en relación con los conocimientos adquiridos y habilidades y destrezas desarrollados producto de la implementación del proceso educativo y así lograr que la persona estudiante cuente con la retroalimentación necesaria durante todo el proceso educativo y no únicamente para emitir una calificación al final.

## 7. ¿Con qué estrategias?

Una estrategia de evaluación es un plan de acción para valorar el aprendizaje de los estudiantes, reconocer sus avances e identificar las interferencias, con el fin de realizar una intervención efectiva en su proceso de aprendizaje. Son siempre conscientes e intencionales dirigidas a un propósito; desarrollar el aprendizaje de la persona estudiante. Por lo tanto, la estrategia evaluativa incluye un plan en el que las técnicas didácticas (mapas,

simulaciones, producciones, ejercicios prácticos, estudios de casos, exposiciones), la observación, el portafolio, los instrumentos de evaluación, entre otros, se integren al proceso educativo planteado desde el inicio por el docente.

## 8. ¿Cómo retroalimentar?

Es importante informar a las personas estudiantes de sus resultados, reconociendo sus logros, identificando sus alcances y limitaciones, pero sobre todo el que aprenda a aprender de sus propios errores, tal y como sucede en la vida real.

Evaluar por competencias significa incorporar nuevas estrategias de evaluación. En este sentido, se enfatiza la importancia de implementar una evaluación orientada al aprendizaje, centrada en la participación del alumno, dirigida a situaciones de naturaleza auténtica, cada vez más cercanas a la vida real. Por lo tanto, la competencia es contextual; refleja la relación entre las habilidades de las personas y las actividades que desempeñan en una situación particular en el mundo real (López, 2014).

La evaluación en un enfoque por competencias es continua, dinámica, holista y dirigida al análisis de los niveles de desempeño alcanzados por el estudiante. En este sentido, la evaluación cumple una función de autorregulación que le permite al estudiante generar un monitoreo personal de su aprendizaje.

Desde esta perspectiva, la competencia predice el desempeño; está directamente vinculada con procesos prácticos del estudiante y no tanto con el cúmulo de datos. Mediante la evaluación se identifican y registran los atributos de la competencia que se pretende desarrollar a través de los procesos y las evidencias generadas por los estudiantes, con la intención de valorar la evolución del dominio y la transferencia de estas. La persona docente

hace juicios basados en el proceso y las evidencias de sus estudiantes por medio de la observación y análisis de la evolución del dominio de niveles.

Las evidencias de aprendizaje se pueden definir como todo lo que desarrolla la persona estudiante durante la mediación pedagógica, lo cual representa de forma precisa el aprendizaje adquirido. Son las demostraciones que la persona estudiante “sabe”, “sabe hacer”, “sabe ser” y “sabe convivir con los demás”. A partir de las mismas, se determina el nivel de logro de aprendizaje alcanzado, estableciendo la adquisición gradual de la competencia.

De acuerdo con el resultado de aprendizaje establecido en el plan de estudio, la persona docente planifica e implementa la estrategia de mediación pedagógica que requiere para su abordaje, De esta forma, surgen las evidencias de aprendizaje donde el o la estudiante demuestra el desempeño alcanzado.

Las evidencias de aprendizaje pueden ser de tres tipos: conocimiento, desempeño y producto. Las evidencias de conocimiento constituyen las demostraciones relacionadas con el saber necesario para el desempeño; esto incluye el conocimiento de hechos, procesos, comprensión de los principios, teorías y forma de utilizar y aplicar el conocimiento en situaciones cotidianas o nuevas, propias de los resultados de aprendizaje de los planes de estudio que integran la especialidad técnica.

Las evidencias de desempeño se refieren a la demostración de habilidades y destrezas en la ejecución de un proceso o actividad. Permiten obtener información directa, de calidad y confiable, sobre la forma como la persona estudiante desarrolla un proceso en su área de formación técnica, con el propósito de determinar los aprendizajes que posee y los pendientes de alcanzar.

Las evidencias de producto representan los resultados finales que obtiene la persona estudiante en el desarrollo de una función o actividad productiva. El producto puede ser un artículo u objeto material, un documento o un servicio, entre otros, el cual refleja integralmente el aprendizaje alcanzado.

La evaluación debe estar alineada al currículum; debe existir un equilibrio entre los resultados de aprendizaje, las estrategias de mediación por desarrollar durante todo el proceso educativo y el sistema de valoración de los conocimientos, desempeños y productos deseados, según los indicadores de logro establecidos.

Por otra parte, se debe ofrecer estrategias que posibilitan conocer a profundidad los resultados obtenidos por el estudiantado y tomar conciencia de lo que se espera de ellos. Mediante la evaluación basada en competencias, los estudiantes ofrecen a las personas docentes, padres de familia, compañeros y comunidad en general “evidencias” de su desempeño por medio de nuevas herramientas y métodos de evaluación. Estas herramientas se apoyan en una perspectiva de corte constructivista y centran su dinámica en los procesos.

Una vez seleccionadas las estrategias de mediación pedagógica, se definen los instrumentos de evaluación. En ellos se incluyen los indicadores de logro y los criterios de desempeño mediante los cuales se valorará la situación de aprendizaje, pues permiten al docente emitir juicios sobre lo alcanzado por cada persona estudiante.

Para alcanzar la objetividad, cuando se emiten los juicios de valor, es importante establecer los indicadores de logro y las evidencias asociadas a los niveles de valoración establecidos, para que al finalizar se pueda proceder al análisis de la información recolectada y determinar si se han alcanzado las competencias y en qué niveles, lo que permite la toma de decisiones respecto al desarrollo de las competencias por parte de cada estudiante.

El Reglamento de Evaluación de los Aprendizajes, mediante decreto ejecutivo, rige la evaluación costarricense y establece los componentes de la evaluación para cada una de las modalidades del sistema educativo. La nota en cada asignatura, para cada período, se obtiene de la sumatoria de los porcentajes correspondientes a las calificaciones obtenidas por la persona estudiante en los componentes. A continuación, se describen los componentes de la calificación que actualmente establece el Reglamento de evaluación de los aprendizajes (REA) para los talleres exploratorios y subáreas que se desarrollan en la ETP tanto en modalidades diurnas, nocturnas y plan a dos años. El valor porcentual de los componentes lo define el REA según corresponda.

### Trabajo Cotidiano

Consiste en las actividades educativas que realiza el estudiantado con la guía y orientación de la persona docente según el planeamiento didáctico y el programa de estudios. Para su calificación se deben utilizar instrumentos técnicamente elaborados, en los que se registre información relacionada con el desempeño de la persona estudiante. La misma se recopila en el transcurso del período y durante el desarrollo de las lecciones, como parte del proceso de enseñanza - aprendizaje y no como producto, debe reflejar el avance gradual de la persona estudiante en sus aprendizajes.

En las asignaturas de las especialidades técnicas del Plan de Estudios de Educación de Adultos y la Educación Diversificada Técnica, el trabajo cotidiano incluye la realización del portafolio de evidencias.

## Tareas

Consisten en trabajos cortos que se asignan al estudiantado con el propósito de reforzar aprendizajes esperados, de acuerdo con la información recopilada durante el trabajo cotidiano. Mediante las tareas, el estudiantado puede repasar o reforzar los aprendizajes esperados. Por ello es indispensable que sean ejecutadas por el estudiantado exclusivamente para que así puedan fortalecer su propio aprendizaje. Las tareas no deben asignarse para ser desarrolladas en horario lectivo y en períodos de vacaciones, entiéndase Semana Santa y medio año, o período de pruebas calendarizadas en el centro educativo.

## Pruebas

Son un instrumento de medición cuyo propósito es que el estudiantado demuestre la adquisición de habilidades cognitivas, psicomotoras o lingüísticas. Pueden ser escritas, de ejecución u orales. Para su construcción se seleccionan los aprendizajes esperados e indicadores, de acuerdo con el programa de estudio vigente, del nivel correspondiente.

A menos que la persona docente lo juzgue necesario, las pruebas no deben tener carácter acumulativo durante un mismo período. La prueba escrita debe ser resuelta individualmente y debe aplicarse ante la presencia del docente o, en su defecto, ante el funcionario que el director o la directora designe. La prueba oral y de ejecución debe aplicarse ante la persona docente a cargo de la asignatura.



Las pruebas cortas deben tener carácter formativo, salvo el caso de las aplicadas al estudiantado con necesidades educativas.

## Proyecto

Es un proceso de construcción de aprendizajes, guiado y orientado por la persona docente; parte de la identificación de contextos del interés de la persona estudiante. Está relacionado con contenidos curriculares o resultados de aprendizaje, aprendizajes obtenidos, valores, actitudes y prácticas propuestas en cada unidad temática del programa de estudio o subáreas de las especialidades técnicas. Tiene como propósito, que el estudiantado aplique lo aprendido en la realización reflexiva de un conjunto sistemático de acciones de interés en un contexto determinado del entorno sociocultural.

Su realización puede ser de manera individual o grupal. Para su evaluación se debe entregar al estudiantado, los indicadores y criterios, según las etapas definidas para el mismo, además, considerar tanto el proceso como el producto y evidenciarse la autoevaluación y coevaluación.

## Asistencia

La asistencia se define como la presencia de la persona estudiante en las lecciones y en todas aquellas otras actividades escolares a las que fuere convocado. Las ausencias y las llegadas tardías podrán ser justificadas o injustificadas. (MEP, 2018, Art. 25-30)

Actualmente, se cuenta con una gama de estrategias y herramientas que el docente puede utilizar como parte del proceso de evaluación de algunos de los componentes citados, como es el caso del trabajo cotidiano: mapa conceptual, portafolio de evidencias, línea de tiempo, mapa mental, mapas cognitivos, video foro, proyectos, collage, plenarias, entre muchas otras. El docente debe confeccionar instrumentos de evaluación técnicamente elaborados, que muestren los indicadores y permitan visualizar el nivel de logro alcanzado por la persona estudiante según el cumplimiento de la normativa vigente y las directrices ministeriales emanadas para tales efectos.

Las pruebas escritas y de ejecución constituyen instrumentos de evaluación de gran importancia para la valoración del desempeño del estudiante. Deben confeccionarse de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por el Departamento de Evaluación de los Aprendizajes del MEP.

El portafolio de evidencias, además de tener asignado un rubro porcentual en el componente de la calificación del trabajo cotidiano, es una herramienta valiosa para su evaluación ya que en él se deben observar las evidencias del proceso de aprendizaje de las personas estudiantes en el desarrollo de las competencias, según los lineamientos establecidos por la Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras.

# MICRO

## CURRICULUM

**Especialidad:**  
**Procesos productivos e  
inspección en la Industria  
Alimentaria**

### COMPONENTES:

- Estructura Curricular
- Mapa Curricular
- Malla Curricular
- Sílabos



## Estructura Curricular

Nombre de la subárea	(Número de horas por subárea y nivel)					
	Décimo		Undécimo		Duodécimo	
	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales
1. Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos	8	320	12	480	12	300
2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria	8	320	-	-	8	200
3. Inspección en la industria alimentaria	-	-	4	160	-	-
4. Tecnología de la Información aplicada a la Industria Alimentaria	4	160	-	-	-	-
5. Emprendimiento e innovación aplicada a la industria alimentaria	-	-	4	160	-	-
6. English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry	4	160	4	160	4	100
<b>Total 2840 horas<sup>8</sup></b>	24	<b>960</b>	24	<b>960</b>	24	<b>600</b>

<sup>8</sup> Incluye las 320 horas de la práctica profesional supervisada de duodécimo nivel.

## Mapa Curricular

Décimo		Undécimo		Duodécimo	
1. Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos		1. Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos		1. Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos	
<b>1</b> <b>Unidad</b> Fundamentos para el procesamiento y conservación de alimentos 120 horas	<b>2</b> <b>Unidad</b> Química de los alimentos y nutrición humana 80 horas	<b>1</b> <b>Unidad</b> Procesamiento y conservación de frutas y hortalizas 168 horas	<b>2</b> <b>Unidad</b> Procesamiento y conservación de la carne y sus derivados 168 horas	<b>1</b> <b>Unidad</b> Procesamiento y conservación de la leche y sus derivados 144 horas	<b>2</b> <b>Unidad</b> Procesamiento industrial de granos básicos y harinas 120 horas
<b>3</b> <b>Unidad</b> Equipamiento y maquinaria industrial 80 horas	<b>4</b> <b>Unidad</b> Gestión de la innovación 40 horas	<b>3</b> <b>Unidad</b> Procesamiento y conservación de otras materias primas. 144 horas		<b>3</b> <b>Unidad</b> Tecnología de las oleaginosas 36 horas	

Décimo		Undécimo		Duodécimo	
2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria		2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria		2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria	
<b>1</b> <b>Unidad</b> Gestión de la calidad y seguridad alimentaria  80 horas	<b>2</b> <b>Unidad</b> Procedimientos de limpieza y desinfección  80 horas	<b>1</b> <b>Unidad</b> Principios de inspección en la industria alimentaria  40 horas	<b>2</b> <b>Unidad</b> Inspección de la cadena de abastecimiento  40 horas	<b>1</b> <b>Unidad</b> Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)  72 horas	<b>2</b> <b>Unidad</b> Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria  64 horas
<b>3</b> <b>Unidad</b> Fundamentos microbiológicos de los alimentos 80 horas	<b>4</b> <b>Unidad</b> Planeamiento y control de la producción 80 horas	<b>3</b> <b>Unidad</b> Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)  80 horas		<b>3</b> <b>Unidad</b> Código alimentario (CODEX)  64 horas	

### Décimo

#### 3. Tecnología de la información aplicada a los procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

<p>1</p> <p><b>Unidad</b> Herramientas para la producción de documentos</p> <p>68 horas</p>	<p>2</p> <p><b>Unidad</b> Herramientas para la gestión y análisis de la información</p> <p>40 horas</p>
<p>3</p> <p><b>Unidad</b> Internet de todo y seguridad de los datos</p> <p>52 horas</p>	

### Undécimo

#### 3. Emprendimiento e innovación aplicada a los procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

<p>1</p> <p><b>Unidad</b> Oportunidades de negocios</p> <p>40 horas</p>	<p>2</p> <p><b>Unidad</b> Modelo de negocios</p> <p>32 horas</p>
<p>3</p> <p><b>Unidad</b> Creación de la empresa</p> <p>68 horas</p>	<p>3</p> <p><b>Unidad</b> Plan de vida</p> <p>20 horas</p>

### Décimo

#### 4. English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry

##### 160 horas

El desarrollo de esta subárea se detalla en el apartado destinado para la misma, e incluye la estructura, el mapa y la malla curricular.

### Undécimo

#### 4. English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry

##### 160 horas

El desarrollo de esta subárea se detalla en el apartado destinado para la misma, e incluye la estructura, el mapa y la malla curricular.

### Duodécimo

#### 3. English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry

##### 100 horas

El desarrollo de esta subárea se detalla en el apartado destinado para la misma, e incluye la estructura, el mapa y la malla curricular.



## Malla curricular

### Nivel: Décimo

#### Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

#### 1. Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos

##### 1. Fundamentos para el procesamiento y conservación de alimentos (120 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Examinar la importancia de la producción de alimentos y tendencias de consumo, asegurando la salud y el bienestar de los consumidores.
2. Determinar aspectos relacionados con los niveles de procesamiento y operaciones de transformación de la materia prima, durante la producción de alimentos, garantizando procesos productivos sostenibles y responsables.

##### 2. Química de los alimentos y nutrición humana (80 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Discriminar las propiedades y funciones de los componentes químicos de los alimentos en el metabolismo humano, que garanticen la selección de alimentos requeridos para el consumo humano.
2. Examinar las características y beneficios de los grupos de alimentos para la nutrición humana, en procura de salud y bienestar de los consumidores.
3. Explicar el concepto de porciones según grupos de

##### 3. Química de los alimentos y nutrición humana (80 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Distinguir los tipos de maquinaria utilizados en los sectores productivos de mayor valor agregado (VA) en la industria alimentaria, para la implementación de procesos productivos que aseguren calidad e inocuidad en el producto final.
2. Identificar alternativas de maquinaria utilizada en los sectores productivos de menor valor agregado (VA) en la industria alimentaria, para la mejora en los rendimientos y productos de

<p>3. Desarrollar procesos de conservación física de los alimentos, aplicando métodos y técnicas que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos para el consumo humano.</p> <p>4. Desarrollar procesos de conservación química de los alimentos, aplicando métodos y técnicas que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos para el consumo humano.</p> <p>5. Preparar productos frescos, semiprocados y procesados aplicando técnicas de preparación y de conservación físicas y químicas de alimentos, que aseguren la calidad e inocuidad en el producto final.</p> <p>6. Argumentar los fundamentos de la ética profesional en la carrera técnica Industria Alimentaria.</p> <p>7. Identificar los Objetivos para el Desarrollo sostenible según lo establecido por la Asamblea General de las Naciones Unidas y la agenda 2030.</p>	<p>alimentos, así como el cálculo óptimo de las raciones para el consumo humano, en procura de la salud y el bienestar de los consumidores.</p> <p>4. Desarrollar soluciones creativas e innovadoras a necesidades y problemas del campo de la industria alimentaria.</p> <p>5. Explicar la importancia del Objetivo 2 de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible según la agenda 2030.</p>	<p>calidad en los procesos productivos.</p> <p>3. Examinar las tendencias tecnológicas en el sector de la industria alimentaria, que permiten el aseguramiento de la calidad en el producto dirigido al mercado y la satisfacción del consumidor final.</p> <p>4. Interpretar enunciados, gráficas e información propia de la industria alimentaria provenientes de los sensores y sistemas clasificados como IoT (Internet de las cosas).</p> <p>5. Identificar la importancia de la ejecución de acciones que favorezcan los alcances del Objetivo 12 para el Desarrollo Sostenible: Producción y consumo responsables.</p>
---	---	---

## Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

### 1. Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos

#### 4. Gestión de la Innovación (40 horas)

#### Resultados de aprendizaje

1. Discriminar la importancia y tipos de innovación, así como su relación con la gestión empresarial en la búsqueda de mejoras en los procesos productivos que beneficien al consumidor final.
2. Aplicar herramientas de gestión de la innovación a procesos productivos de la industria alimentaria, identificando mejoras en el uso de los insumos de producción.
3. Examinar las tendencias productivas y de consumo en la industria alimentaria y su implementación en el procesamiento de alimentos, en procura de maximizar la experiencia de compra de los consumidores.
4. Emplear el aprendizaje permanente como herramienta para el desarrollo de competencias que mejoren el desempeño en proyectos tendencia de producción y consumo en la industria alimentaria.
5. Examinar las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa.

## Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

### 2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

#### 1. Herramientas estadísticas para la gestión de la calidad (80 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Discriminar la importancia, beneficios y aplicaciones de la gestión de la calidad y su relación con la estadística, como elemento imprescindible en la mejora continua de los procesos productivos de la industria alimentaria.
2. Aplicar elementos de la estadística descriptiva en muestreos simples y dobles, en procura del mejoramiento de los procesos de producción que se ejecutan en la industria alimentaria.
3. Realizar recomendaciones para la mejora de los procesos productivos que se ejecutan en la

#### 2. Procedimientos de limpieza y desinfección (80 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Examinar los principios y generalidades de la limpieza y desinfección que se implementan en la industria alimentaria, en procura del cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme con la normativa vigente.
2. Desarrollar las etapas y procedimientos establecidos para la implementación de planes de limpieza y desinfección, que aseguren los aspectos requeridos de calidad e inocuidad, de acuerdo con las reglamentaciones sanitarias vigentes.
3. Implementar metodologías de limpieza y desinfección en áreas

#### 3. Fundamentos microbiológicos de los alimentos (80 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Contrastar el concepto, clasificación y generalidades que inciden en la microbiología de los alimentos y su incidencia en la calidad e inocuidad de los de los productos finales que se desarrollan en la industria alimentaria.
2. Discriminar el concepto, importancia y métodos de conservación de los alimentos, asegurando procedimientos y productos inocuos, aptos para el consumo humano según las normas establecidas en la legislación vigente.
3. Explicar las enfermedades transmitidas por los alimentos,

<p>industria alimentaria, a partir del análisis de la información que surge de la implementación de herramientas de la calidad.</p> <p>4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y problemas cotidianos del contexto.</p> <p>5. Identificar la importancia de la ejecución de acciones que favorezcan los alcances del Objetivo 3 para el Desarrollo Sostenible: Salud y Bienestar</p>	<p>de trabajo y/o procesamiento de alimentos, aplicando la metodología de 5S o Plan de Limpieza en 7 pasos, para el aseguramiento de procedimientos inocuos en la producción.</p> <p>4. Implementar las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa.</p> <p>5. Argumentar la importancia de la ejecución de acciones con discernimiento y responsabilidad.</p>	<p>formas de ingreso, prevención y gérmenes que las causan, identificando la importancia de la implementación de normas que aseguren la inocuidad y calidad en la industria alimentaria.</p> <p>4. Implementar métodos asociados a la toma de muestras en la industria alimentaria, así como los análisis requeridos para el aseguramiento de la calidad de los procesos y la calidad de los productos finales.</p> <p>5. Utilizar técnicas que propicien el desarrollo de la capacidad proactiva.</p> <p>6. Identificar la importancia de la ejecución de acciones que favorezcan los alcances del Objetivo 6 para el Desarrollo Sostenible: Agua limpia y saneamiento.</p>
---	--	--

## Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

### 2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

### 3. Planeamiento y control de la producción (80 horas)

#### Resultados de aprendizaje

1. Explicar el proceso de producción, sus fases y factores, de acuerdo con los requerimientos de los programas de producción, que aseguren la calidad en los productos finales.
2. Diferenciar los elementos de los costos, su clasificación y cálculo, de acuerdo con los principios administrativos que aseguren las mejores prácticas y la mejora de los procesos de producción de la industria alimentaria.
3. Diseñar diagramas de flujo que representen los procesos productivos, además del uso de las mejores herramientas administrativas para la reducción de desperdicios, asegurando procesos eficientes y aprovechamiento adecuado de los recursos.
4. Demostrar características de liderazgo a través del proceso de aprendizaje expresando sus potencialidades y maximizando sus rendimientos y de quiénes de rodean.
5. Implementar estrategias que propicien el buen servicio al cliente.

## Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

### 3. Tecnología de la información aplicada a los Procesos Productivos e Inspección en la Industria Alimentaria

#### 1. Herramientas para la producción de documentos

(72 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Aplicar las funciones básicas del procesador de textos en la elaboración de documentos.
2. Utilizar las herramientas que presenta la hoja electrónica para la elaboración de documentos.
3. Generar presentaciones con los elementos básicos del editor, para la presentación de documentos de forma dinámica.
4. Describir los elementos que integran el entorno web.
5. Aplicar las herramientas colaborativas para la elaboración de documentos en la nube.

#### 2. Herramientas para la gestión y análisis de la información

(40 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Examinar las características de los datos, usos, tipos y su relación con bases de datos.
2. Elaborar bases de datos mediante la ejecución de operaciones de manipulación de la información.
3. Aplicar principios éticos y legales en el acceso, uso y análisis de la información obtenida a partir de grandes volúmenes de datos.
4. Desarrollar capacidades para el acceso a la información de forma eficiente haciendo un uso preciso, responsable, creativo y crítico de la misma.

#### 3. Internet de todo y seguridad de los datos

(48 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Evaluar la importancia del internet en cada aspecto cotidiano de la vida y cómo se interconectan los objetos.
2. Formular propuestas de transmisión de internet de todo, unificando objetos, personas, datos y procesos.
3. Explicar la importancia de la protección de la información del ciber mundo y los tipos de ataques que se pueden presentar.
4. Evaluar alternativas para la protección de los dispositivos informáticos, la red y la organización.
5. Distinguir las características del ámbito de la ciberseguridad,



6. Implementar procesos de autoaprendizaje que propicien el uso herramientas ofimáticas mediante software de código abierto y licenciado.
7. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje, en respuesta a situaciones de la vida cotidiana.



- sus principios y las medidas de seguridad cibernética.
6. Ilustrar los procedimientos para la protección e integridad de los datos mediante el uso de tecnologías.
  7. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo y protección de los datos.



**Nivel: Undécimo**

**Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria**

**1. Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos**

**1. Procesamiento y  
conservación de frutas y  
hortalizas**  
(168 horas)

**2. Procesamiento y conservación de  
la carne y sus derivados**  
(168 horas)

**3. Procesamiento y conservación de  
otras materias primas**  
(144 horas)

**Resultados de aprendizaje**

1. Identificar las áreas y características de los módulos de procesamiento de frutas y hortalizas, requerido para el procesamiento de materias primas, conforme las normas de sanidad establecidas que aseguren la producción de alimentos inocuos.
2. Determinar las características físicas y químicas de las frutas y hortalizas, según los requerimientos para la elaboración de productos procesados que utilicen como base estos insumos, asegurando

**Resultados de aprendizaje**

1. Contrastar las características y propiedades de la carne, así como su incidencia en la calidad e inocuidad de los productos finales obtenidos en la industria alimentaria.
2. Implementar métodos de conservación químicos y físicos en los procesos productivos de alimentos, que aseguren la calidad y la inocuidad en los productos para consumo humano.
3. Explicar el concepto de materia prima, su procesado, así como los ingredientes, aditivos y

**Resultados de aprendizaje**

1. Explicar los procesos de transformación de la fruta cereza y el grano de café para uso industrial, intermedio y consumo final, conforme los parámetros de sostenibilidad ambiental.
2. Identificar la clasificación, etapas y parámetros de calidad considerados en la transformación del fruto y grano de cacao para uso industrial, en concordancia con parámetros que aseguren la inocuidad y la calidad.
3. Examinar las generalidades, etapas y parámetros de calidad,

<p>productos finales de excelente calidad.</p> <p>3. Examinar los tipos de contaminación que pueden presentarse en el procesamiento de frutas y hortalizas: químicos, físicos y biológicos, utilizando los envases y embalajes requeridos por la industria alimentaria y operando los equipos correspondientes.</p> <p>4. Implementar los métodos de conservación de frutas y hortalizas, utilizando métodos físicos y químicos que aseguren la calidad e inocuidad en el proceso de producción.</p> <p>5. Elaborar productos a base de frutas y hortalizas, implementando procedimientos, utilizando los equipos correspondientes, cumpliendo con los requerimientos de calidad e inocuidad alimentaria establecidos.</p> <p>6. Implementar acciones orientadas a la resolución de problemas en situaciones propias del área técnica y de la vida cotidiana.</p> <p>7. Emplear estrategias que mitiguen impactos al ambiente ocasionado por el desecho de</p>	<p>procedimientos requeridos para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en los productos obtenidos en la industria alimentaria.</p> <p>4. Determinar los principios, generalidades de los derivados y fórmulas cárnicas requeridas en la industria alimentaria, utilizando los procedimientos establecidos en la legislación vigente, para el aseguramiento de la inocuidad de los productos disponibles para el consumidor final.</p> <p>5. Elaborar derivados cárnicos implementando procedimientos en apego a los requerimientos de la legislación vigente, con el propósito de asegurar la calidad e inocuidad en la industria alimentaria.</p> <p>6. Explicar los principios de la bioética presentes en la carrera técnica Industria Alimentaria.</p> <p>7. Explicar la importancia del Objetivo 2 de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible según la agenda 2030.</p>	<p>considerados en la transformación de la caña de azúcar para uso industrial, intermedio y consumo final, según los parámetros establecidos en la legislación sanitaria y ambiental.</p> <p>4. Determinar las generalidades, etapas, productos obtenidos y parámetros de calidad, en la transformación de la miel para uso industrial, intermedio y consumo final, utilizando procesos productivos que aseguren la calidad e inocuidad.</p> <p>5. Aplicar estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos.</p> <p>6. Identificar la importancia de la ejecución de acciones que favorezcan los alcances del Objetivo 12 para el Desarrollo Sostenible: Producción y consumo responsables.</p>
--	--	---

materias primas utilizadas en la elaboración de productos a base de frutas y hortalizas.

## Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

### 2. Inspección en la industria alimentaria

#### 1. Principios de inspección en la industria alimentaria

(40 horas)

#### Resultados de aprendizaje

1. Explicar el proceso de inspección, tipos de establecimiento y prioridades al momento de su aplicación, que asegure la continuidad del proceso de acuerdo con los procedimientos establecidos en la industria alimentaria.
2. Realizar procesos de inspección en establecimientos de producción primaria, aplicando los procedimientos establecidos, de acuerdo con la normativa y disposiciones de seguridad y sanitarias.

#### 2. Inspección de la cadena de abastecimiento

(40 horas)

#### Resultados de aprendizaje

1. Explicar la definición, importancia y generalidades de la gestión de la cadena de abastecimiento para la industria alimentaria, de acuerdo con las normas y sistemas definidos.
2. Determina las áreas funcionales y componentes para la cadena de abastecimiento en la industria alimentaria, de acuerdo con los requerimientos administrativos y que aseguren procesos de calidad e inocuidad.
3. Ilustrar la importancia de e-logistics y las alternativas de implementación en la industria

#### 3. Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

(80 horas)

#### Resultados de aprendizaje

1. Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), utilizando los procedimientos de control, producción y manufactura en el desarrollo de proyectos, conforme con la normativa vigente.
2. Describir el proceso de inspección que se realiza en la industria alimentaria, considerando las etapas y procedimientos indicados en el Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) vigente, conforme con los estándares y normativa vigente.
3. Examinar las generalidades de los Sistemas de Gestión

<p>3. Desarrollar el proceso de inspección en establecimientos que elaboran alimentos, aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.</p> <p>4. Aplicar las características de la comunicación asertiva, identificando su importancia en ámbito personal y profesional.</p> <p>5. Argumentar sobre la importancia del sector de la industria alimentaria para el desarrollo económico y social del país.</p>	<p>alimentaria, en procura de procesos que aseguren la eficiencia productiva y la satisfacción del cliente.</p> <p>4. Implementar acciones en apego a los valores que conforman el compromiso ético, identificando su importancia en ámbito personal y profesional.</p> <p>5. Examinar el uso de tecnologías que se utilizan en el sector de la industria alimentaria.</p>	<p>Ambiental (SGA), así como la aplicación de procedimientos de prevención, en apego a la normativa vigente de seguridad y medioambiental.</p> <p>4. Desarrollar soluciones creativas e innovadoras a necesidades y problemas del campo de la industria alimentaria.</p> <p>5. Identificar la importancia de la ejecución de acciones que favorezcan los alcances del Objetivo 3 para el Desarrollo Sostenible: Salud y Bienestar.</p>
--	--	--

## Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

### 3. Emprendimiento e innovación aplicada a los Procesos Productivos e Inspección en la Industria Alimentaria

1. Oportunidades de negocios (40 horas)	2. Modelos de negocios (32 horas)	3. Creación de la empresa (68 horas)	4. Plan de vida (20 horas)
<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Explicar las características esenciales e importancia del emprendimiento haciendo uso productivo de las tecnologías.</li> <li>2. Examinar el mercado y su entorno, aplicando herramientas de recolección de información para la identificación de oportunidades de negocio, según las nuevas tendencias.</li> <li>3. Utilizar técnicas creativas que permitan la generación de ideas de negocio innovadoras,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Construir modelos de negocios a partir de ideas innovadoras con propuestas de valor diferenciadoras, utilizando las herramientas y metodologías vigentes.</li> <li>2. Validar el modelo de negocio, mediante el diseño de productos mínimos viable aplicando metodologías vigentes.</li> <li>3. Desarrollar el plan de puesta en marcha del modelo de negocio y</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Describir los tipos de empresas con los cuales se puede desarrollar un negocio.</li> <li>2. Estructurar el negocio con el enfoque orientado al cliente a través del plan de negocio.</li> <li>3. Realizar labores en las áreas funcionales que conforman la empresa de práctica propuesta aplicando los principios de la administración y lo establecido en el plan de negocios.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estimar el nivel alcanzado en la gestión del emprendimiento según las metas y objetivos propuestos en el plan de negocio, para la obtención de la certificación empresarial.</li> <li>2. Evaluar las oportunidades que ofrece la sociedad para el desarrollo y consolidación del emprendimiento.</li> </ol>

<p>brindando soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales.</p> <p>4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y oportunidades del mercado.</p> <p>5. Valorar el impacto social, económico y ambiental que generan las propuestas de proyectos de negocios sostenibles.</p>	<p>lanzamiento del producto.</p> <p>4. Aplicar estrategias de negociación en el proceso de validación de propuestas de negocios.</p> <p>5. Validar propuestas de negocios tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.</p>	<p>4. Aplicar los principios de servicio con enfoque orientado al cliente en la puesta en marcha del plan de negocio.</p> <p>5. Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa.</p>	<p>3. Emplear el aprendizaje permanente como herramienta en el desarrollo de competencias para el fortalecimiento de su desempeño en el área de formación técnica, personal y el de su plan de vida.</p> <p>4. Planificar su vida, considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de la cultura emprendedora.</p>
--	--	---	--

Nivel: Duodécimo

Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

1. Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos

1. Procesamiento y  
conservación de la leche y  
sus derivados  
(144 horas)

2. Procesamiento y  
conservación de granos básicos  
y harinas  
(120 horas)

3. Tecnología de las oleaginosas  
(36 horas)

Resultados de aprendizaje

1. Examinar la composición química, importancia y microorganismos de la leche, como materia prima para los procesos de industrialización.
2. Ejecutar procedimientos requeridos para la conservación de los lácteos según procesos productivos, normativa establecida por la organización y la legislación nacional vigente, que garanticen la producción de alimentos aptos para el consumo humano.

Resultados de aprendizaje

1. Explicar las características, variedades y subproductos de los granos básicos y harinas, utilizados como materia prima en la industria alimentaria.
2. Identificar la incidencia de los ingredientes utilizados en el proceso de panificación con harina de trigo y los equipos utilizados, de acuerdo con los procesos y productos a obtener.
3. Implementar métodos y técnicas de procesamiento de harinas para la panificación y

Resultados de aprendizaje

1. Explicar los principios y generalidades relacionadas con las oleaginosas, así como la obtención de materia prima en la industria alimentaria, asegurando parámetros de calidad e inocuidad.
2. Identificar características, importancia y propiedades de las grasas en la dieta e industria alimentaria, identificando el uso adecuado de maquinaria y herramientas que permitan el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los productos.



<p>3. Implementar métodos, técnicas y procedimientos de procesamiento de lácteos, cumpliendo con lo establecido en la legislación sanitaria y ambiental vigente en el sector de la industria alimentaria, garantizando la producción de derivados de la leche aptos para el consumo humano.</p> <p>4. Aplicar principios, métodos y técnicas de procesamiento de lácteos, para la obtención de derivados de esta materia prima, utilizando los equipos requeridos, que garanticen la calidad, inocuidad y el bienestar de la salud de los consumidores.</p> <p>5. Discriminar los procedimientos y formularios utilizados en el proceso de control de calidad de la leche, según los requerimientos establecidos por la empresa en la producción de alimentos.</p> <p>6. Implementar acciones que favorezcan la realización de actividades de manera colaborativa, para el cumplimiento de las metas</p>	<p>repostería, manteniendo las condiciones de higiene personal e infraestructura y uso adecuado de maquinaria y herramientas.</p> <p>4. Aplicar técnicas básicas de cocina utilizados en la preparación de alimentos cuya materia prima son los granos básicos, así como sus acompañamientos, manteniendo las condiciones de higiene personal e infraestructura y el uso de maquinaria y herramientas, según protocolos establecidos.</p> <p>5. Elabora productos que utilizan como materia prima las harinas alternativas, implementando técnicas para la preparación de alimentos, manteniendo las condiciones de higiene personal e infraestructura, así como el uso de maquinaria y herramientas, según protocolos establecidos.</p> <p>6. Demostrar capacidades en la toma de decisiones, que promuevan el logro de las metas propuestas y la sana convivencia.</p>	<p>3. Aplicar técnicas de comunicación oral y escrita según su contexto.</p> <p>4. Identificar la importancia de la ejecución de acciones que favorezcan los alcances del Objetivo 9 para el Desarrollo Sostenible: Industria, innovación e infraestructura.</p>
--	--	--



establecidas en el proceso de producción. 7. Explicar tendencias del mercado en la producción y derivados de lácteos, cumpliendo con la legislación sanitaria y ambiental vigente, que garantice la sostenibilidad en la producción de alimentos aptos para el consumo humano.	7. Implementar las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa.	
---	---	--

## Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

### 2. Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

#### 1. Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) (72 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Explicar el concepto, importancia y beneficios del sistema HACCP como herramienta que garantiza la inocuidad en los procesos productivos de la industria alimentaria.
2. Diferenciar las etapas y componentes de las fases del plan HACCP, aplicando procedimientos de control de calidad y normas establecidas que aseguren la inocuidad en los procesos de producción de la industria alimentaria.

#### 2. Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (64 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Explicar los principios y generalidades de la Norma ISO 22000:2018 con el SGIA, en la aplicación de técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad, conforme con la normativa vigente.
2. Determinar las fases del ciclo PHVA y las cláusulas del ISO 22000:2018, así como su incidencia en la calidad de los procesos productivos y el aseguramiento de la inocuidad en los productos que van al

#### 3. Código Alimentario (CODEX) (64 horas)

##### Resultados de aprendizaje

1. Interpretar los principios y generalidades del Codex Alimentarius, en el campo de la producción de alimentos y la promulgación de normas de calidad a nivel nacional e internacional.
2. Ejecutar acciones en las que pone en práctica la clasificación y codificación de los aditivos alimentarios, en relación con la categoría de alimento y clase funcional, según el Sistema Internacional de Numeración (SIN) y las normas nacionales establecidas en el RTCA.

3. Aplicar las herramientas de diagnóstico y matrices propias del Plan HACCP en proyectos productivos que permitan la mejora y el logro de la inocuidad en la calidad final de los productos.

4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y problemas cotidianos del contexto.

5. Identificar la importancia de la ejecución de acciones que favorezcan los alcances del Objetivo 11 para el Desarrollo Sostenible: Ciudades y comunidades sostenibles.

mercado en la industria alimentaria.

3. Examinar los componentes de las plantillas de auditoria utilizadas en las revisiones propuestas en la Norma ISO 22000, en procura de la mejora del Sistema de gestión de inocuidad y las condiciones productivas necesarias.

4. Demostrar características de liderazgo a través del proceso de aprendizaje expresando sus potencialidades y maximizando sus rendimientos y de quiénes de rodean.

5. Explicar la importancia del Objetivo 2 de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible según la agenda 2030: Hambre cero.

3. Realizar actividades en las que pone en práctica los principios, categorías y funcionalidades del etiquetado de alimentos, de acuerdo con los estándares establecidos por la legislación nacional e internacional.

4. Demostrar conductas que reflejen compromiso ético aplicando principios y valores en las situaciones de aprendizaje que vivencia en el área técnica y en las normas de convivencia con los que le rodean.

5. Identificar la importancia de la ejecución de acciones que favorezcan los alcances del Objetivo 3 para el Desarrollo Sostenible: Salud y Bienestar.

## Subárea Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos



“Encendamos juntos la luz”

## Descripción de la Subárea Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos

El procesamiento de alimentos, son las técnicas o conjunto de ellas, a las cuales se somete un alimento en su estado natural para transformar sus condiciones, permitiendo su conservación, mejorar su sabor, adecuar su aspecto o mejorar su valor nutricional. Por esta razón, las técnicas para producirlos, prepararlos y distribuirlos para el consumo han ido alcanzando una mayor complejidad y ha involucrado en sus métodos a otras disciplinas científicas.

La subárea de Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos, tiene como propósito brindarle al estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas en la aplicación de procedimientos y técnicas en la transformación de los alimentos en la industria alimentaria costarricense y que comprende sectores tradicionales como el cárnico, lácteo, granos básicos y las harinas, además de otros que han experimentado un crecimiento económico nacional e internacional, como es el caso del cacao, café, miel y pescado.

Además, la subárea comprende la adquisición de conocimientos relacionados con: toxicología, química, microbiología, propiedades sensoriales, ingeniería, la física y la biología de los alimentos, siendo estas algunas de las áreas que se han combinado para diseñar e instaurar las tecnologías necesarias que den a los alimentos el tratamiento requerido. Su incorporación en el programa de estudio tiene como propósito que las personas estudiantes alcancen la siguiente competencia: implementar procedimientos para el control de la producción, según procesos productivos y normativa establecida por la organización.

La subárea se imparte durante los tres años en los que se desarrolla el plan de estudios, con una duración de 1100 horas en total (320 horas durante el décimo nivel, 480 horas en undécimo y 300 horas en duodécimo). Su abordaje se realiza en los módulos instalados en el centro educativo. Durante la implementación del plan de estudio de la carrera técnica, se desarrollan diez unidades de estudio, cuyo fundamento es la generación de saberes orientados al conocimiento y destrezas de los procesos, tecnologías, químicos y biológicos que se deben tomar en cuenta en cuenta en las empresas de la industria alimentaria, para la obtención de productos inocuos y de calidad dirigidos al consumidor final.

**Tabla de Distribución de Unidades de Estudio de la Subárea Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos**

Unidades de estudio	Semanas	Horas anuales
① Procesamiento y conservación de las frutas y hortalizas.	14	168
② Procesamiento y conservación de la carne y sus derivados	14	168
③ Procesamiento y conservación de otras materias primas.	12	144
<b>TOTAL</b>	40	480

<b>Especialidad<sup>9</sup>:</b> Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Modalidad:</b> Agropecuario	<b>Campo detallado<sup>10</sup>:</b> Procesamiento de alimentos	<b>Nivel:</b> Undécimo
<b>Subárea:</b> Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos	<b>Unidad de estudio:</b> Procesamiento y conservación de frutas y hortalizas		<b>Tiempo estimado:</b> 168 horas 14 semanas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Solución de problemas		<b>Eje de la política educativa<sup>11</sup>:</b> Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar las áreas y características de los módulos de procesamiento de frutas y hortalizas, requerido para el procesamiento de materias primas, conforme las normas de sanidad establecidas que aseguren la producción de alimentos inocuos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Módulo de procesamiento.</li> <li>Definición.</li> <li>Importancia.</li> <li>Beneficios.</li> <li>Área de recepción.</li> <li>Área de selección.</li> <li>Área de lavado.</li> <li>Área de proceso.</li> <li>Área de operaciones preliminares.</li> <li>Sección de procesamiento.</li> <li>Sección de etiquetado y empaque.</li> <li>Almacenes.</li> <li>Almacén de materias primas.</li> <li>Almacén de envases.</li> <li>Almacén para productos terminados.</li> <li>Control de calidad.</li> <li>Envasado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe las áreas que conforman los módulos de procesamiento de frutas y hortalizas.</li> <li>Distingue los procedimientos que se desarrollan en las áreas que conforman los módulos de procesamiento de frutas y hortalizas.</li> <li>Reconoce la importancia y beneficios del diseño y funcionamiento de los módulos de procesamiento de frutas y hortalizas.</li> </ul>

<sup>9</sup> Nombre de la cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>10</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>11</sup> Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etiquetado.</li> <li>Croquis de la planta de distribución.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica la distribución sugerida del croquis de los módulos de frutas y hortalizas.</li> <li>Cita posibles mejoras en las áreas y distribución de las unidades productivas del centro educativo en las que se procesan frutas y hortalizas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar las características físicas y químicas de las frutas y hortalizas, según los requerimientos para la elaboración de productos procesados que utilicen como base estos insumos, asegurando productos finales de excelente calidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características físicas y químicas.</li> <li>Concepto.</li> <li>Importancia.</li> <li>Beneficios.</li> <li>Clasificación morfológica de las frutas y hortalizas.</li> <li>Epicarpio, mesocarpio y endocarpio.</li> <li>Hortalizas: hoja verde y tallos.</li> <li>Tubérculos y tallos.</li> <li>Frutas: drupa y bayas.</li> <li>Análisis sensorial: color, sabor, textura y aroma.</li> <li>Factores organolépticos.</li> <li>Índices de madurez.</li> <li>Fisiología de las frutas y hortalizas.</li> <li>Respiración y transpiración.</li> <li>Crecimiento.</li> <li>Maduración fisiológica y organoléptica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce el concepto e importancia de las características físicas y químicas de las frutas y hortalizas.</li> <li>Clasifica morfológicamente las frutas y hortalizas.</li> <li>Explica las características físicas y químicas de las frutas y hortalizas.</li> <li>Describe la fisiología de las frutas y hortalizas.</li> <li>Realiza análisis físicos y químicos de frutas y hortalizas disponibles</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Senescencia.</li> <li>• Frutas climatéricas y no climatéricas.</li> <li>• Características físicas:</li> <li>• Forma.</li> <li>• Tamaño.</li> <li>• Medidas axiales.</li> <li>• Análisis Físicos.</li> <li>• Peso.</li> <li>• Índice de refracción.</li> <li>• Determinación de pH.</li> <li>• Firmeza.</li> <li>• Color.</li> <li>• Características químicas.</li> <li>• Porcentaje de Jugo o Pulpa.</li> <li>• Agua.</li> <li>• Sólidos solubles.</li> <li>• Sabor y aroma.</li> <li>• Acidez titulable.</li> <li>• Pectina cualitativa.</li> <li>• pH.</li> <li>• Análisis químicos.</li> <li>• Índice de acidez.</li> <li>• Contenido proteico.</li> <li>• Determinación de azúcar invertido.</li> <li>• Determinación de pectina.</li> <li>• Agua.</li> <li>• Grados brix.</li> </ul>	<p>en el centro educativo, utilizando el equipo disponible.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examinar los tipos de contaminación que pueden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de contaminación.</li> <li>• Concepto.</li> <li>• Importancia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe el concepto, importancia y beneficios de</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
presentarse en el procesamiento de frutas y hortalizas: químicos, físicos y biológicos, utilizando los envases y embalajes requeridos por la industria alimentaria y operando los equipos correspondientes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beneficios de su prevención.</li> <li>• Relación con BPM y HACCP.</li> <li>• Contaminantes biológicos.</li> <li>• Definición.</li> <li>• Importancia.</li> <li>• Tipos.</li> <li>• Bacterias. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella.</li> <li>• Shigella.</li> <li>• E. Colli.</li> <li>• Listeria monocytogenes.</li> <li>• Staphylococcus aureus.</li> <li>• Clostridium.</li> <li>• Vibrio.</li> </ul> </li> <li>• Virus. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hepatitis A.</li> <li>• Virus Norwalk.</li> <li>• Rotavirus, astrovirus, enterovirus, parvovirus, adenovirus y coronavirus.</li> </ul> </li> <li>• Contaminantes químicos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alergenos.</li> <li>• Micotoxinas.</li> <li>• Toxinas de hongos.</li> <li>• Alcaloides.</li> <li>• Sustancias químicas agrícolas.</li> <li>• Sustancias prohibidas.</li> <li>• Elementos y compuestos tóxicos.</li> </ul> </li> <li>• Contaminantes físicos:</li> </ul>	<p>prevenir los tipos de contaminación en frutas y hortalizas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue los tipos de contaminación: biológicos, químicos y físicos que pueden presentarse en el procesamiento de frutas y hortalizas.</li> <li>• Relaciona los tipos de contaminación con los conceptos de BPM, HACCP e ISO 22000.</li> <li>• Diferencia los tipos de contaminación cruzada.</li> <li>• Identifica posibles mejoras a implementarse en los proyectos productivos, que coadyuven a la disminución de contaminantes de frutas y hortalizas.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material.</li> <li>• Lesión.</li> <li>• Origen.</li> <li>• Contaminación cruzada.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• De alimento a alimento.</li> <li>• De persona a alimento.</li> <li>• De superficie a alimento.</li> </ul> </li> <li>• Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</li> <li>• Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).</li> </ul> <p>ISO 22000</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementar los métodos de conservación de frutas y hortalizas, utilizando métodos físicos y químicos que aseguren la calidad e inocuidad en el proceso de producción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos de conservación.</li> <li>• Concepto.</li> <li>• Importancia.</li> <li>• Beneficios.</li> <li>• Bajas temperaturas.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Principios y generalidades.</li> <li>• Beneficios</li> <li>• Aplicación y efectos en alimentos.</li> <li>• Temperaturas y tiempos de almacenamiento.</li> </ul> </li> <li>• Por calor.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Principios y generalidades.</li> <li>• Beneficios</li> <li>• Aplicación y efectos en alimentos.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe los métodos de conservación para frutas y hortalizas.</li> <li>• Explica el concepto e importancia de los métodos de conservación para frutas y hortalizas.</li> <li>• Discrimina los efectos sobre los alimentos, que tienen los métodos de conservación en frutas y hortalizas.</li> <li>• Utiliza métodos de conservación en las materias primas disponibles en los</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escaldado.</li> <li>• Pasteurización.</li> <li>• Esterilización.</li> <li>• Ultrapasteurización (UHT).</li> <li>• Cocción.</li> <li>• Deshidratación.</li> <li>• Sustancias Químicas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antioxidantes.</li> <li>• Colorantes: naturales y artificiales.</li> <li>• Gelificantes.</li> <li>• Edulcorantes.</li> <li>• Enzimas.</li> <li>• Potenciadores de sabor.</li> </ul> </li> </ul>	proyectos productivos del centro educativo.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar productos a base de frutas y hortalizas, implementando procedimientos, utilizando los equipos correspondientes, cumpliendo con los requerimientos de calidad e inocuidad alimentaria establecidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de productos a base de frutas y hortalizas.</li> <li>• Concepto.</li> <li>• Importancia comercial.</li> <li>• Aplicación.</li> <li>• Selección de la materia prima.</li> <li>• Técnicas de transformación. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección e inspección.</li> <li>• Pesado.</li> <li>• Lavado.</li> <li>• Pelado.</li> <li>• Corte.</li> <li>• Escaldado: tiempos de escaldado.</li> <li>• Extracción de pulpa.</li> </ul> </li> <li>• Procesos aplicados a frutas y verduras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe el concepto, importancia y aplicación de productos elaborados a base de frutas y hortalizas.</li> <li>• Explica las técnicas de transformación de frutas y hortalizas.</li> <li>• Compara los procesos aplicados a las frutas y las hortalizas en la elaboración de productos.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jaleas.</li> <li>Mermeladas.</li> <li>Almibares.</li> <li>Escabeches.</li> <li>Salmueras: húmeda, seca.</li> <li>Deshidratados.</li> <li>Envasado, empaque y embalaje.</li> <li>Envasado.</li> <li>Esterilización de envases.</li> <li>Empaque.</li> <li>Etiquetado.</li> <li>Elementos de una etiqueta.</li> <li>Embalaje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla procesos para la elaboración de productos a base de frutas y hortalizas (jaleas, mermeladas, escabeches, entre otros)</li> <li>Aplica procedimientos complementarios en la elaboración de productos como son: envasado, empaque, etiquetado y embalaje.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Implementar acciones orientadas a la resolución de problemas en situaciones propias del área técnica y de la vida cotidiana.</li> </ul>	<p>Solución de problemas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto.</li> <li>Actitud hacia los problemas.</li> <li>Generación de soluciones alternativas</li> </ul> <p>Procesos para la solución de problemas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica situaciones que pueden entenderse como problema en el ámbito de su área de formación técnica.</li> <li>Interpreta procesos para la solución de problemas.</li> <li>Genera oportunidades y alternativas que brinden</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<ul style="list-style-type: none"> <li>Emplear estrategias que mitiguen impactos al ambiente ocasionado por el desecho de materias primas utilizadas en la elaboración de productos a base de frutas y hortalizas.</li> </ul>	<p>Impacto ambiental ocasionado por el desecho de las materias primas utilizadas en producción de alimentos elaborados a base de frutas y hortalizas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Impacto ambiental en la industria alimentaria</li> <li>Manejo de desechos</li> <li>Acciones para mitigar contaminación</li> </ul>	<p>solución a los problemas identificados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Describe el concepto de impacto ambiental desde el ámbito de la industria alimentaria.</li> <li>Explica la utilidad del manejo de desechos en procura del bienestar de la población.</li> <li>Aplica acciones orientadas a mitigar el impacto ambiental ocasionado por el desecho de materias primas utilizadas en la industria alimentaria.</li> </ul>

<b>Especialidad<sup>12</sup>:</b> Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Modalidad:</b> Agropecuario	<b>Campo detallado<sup>13</sup>:</b> Procesamiento de alimentos	<b>Nivel:</b> Undécimo
<b>Subárea:</b> Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos	<b>Unidad de estudio:</b> Procesamiento y conservación de la carne y sus derivados		<b>Tiempo estimado:</b> 168 horas 14 semanas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Bioética		<b>Eje de la política educativa<sup>14</sup>:</b> Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Contrastar las características y propiedades de la carne, así como su incidencia en la calidad e inocuidad de los productos finales obtenidos en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La carne.</li> <li>Concepto.</li> <li>Importancia en la dieta.</li> <li>Propiedades nutricionales.</li> <li>Calidad.</li> <li>Factores que determinan la calidad. <ul style="list-style-type: none"> <li>Composición química.</li> <li>pH.</li> <li>Color.</li> <li>Capacidad de retención de agua.</li> <li>Textura.</li> </ul> </li> <li>Métodos instrumentales para determinar la calidad. <ul style="list-style-type: none"> <li>Métodos instrumentales.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe el concepto de carne, propiedades nutricionales y su importancia en la dieta humana.</li> <li>Distingue los factores que determinan la calidad de la carne en los procesos de producción.</li> <li>Identifica los métodos instrumentales para determinar la calidad.</li> </ul>

<sup>12</sup> Nombre de la cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>13</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>14</sup> Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Composición química.</li> <li>pH.</li> <li>Color.</li> <li>Textura.</li> <li>Capacidad de retención de agua (CRA).</li> <li>Análisis sensorial.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Olor.</li> <li>Terneza.</li> <li>Jugosidad.</li> <li>Flavor.</li> <li>Color.</li> </ul> </li> <li>Factores que afectan la calidad.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Intrínsecos.</li> <li>Extrínsecos.</li> </ul> </li> <li>La grasa.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto.</li> </ul> </li> </ul> <p>Propiedades.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica las propiedades sensoriales de la carne que determinan la calidad.</li> <li>Discrimina los factores intrínsecos y extrínsecos que determinan aspectos de inocuidad en la carne.</li> </ul>
1. Implementar métodos de conservación químicos y físicos en los procesos productivos de alimentos, que aseguren la calidad y la inocuidad en los productos para consumo humano.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Métodos de conservación.</li> <li>Concepto.</li> <li>Importancia comercial.</li> <li>Beneficios.</li> <li>Métodos físicos.</li> <li>Refrigeración.</li> <li>Enfriamiento rápido.</li> <li>Shock de frío.</li> <li>Congelación.</li> <li>Tipos de congelación.</li> <li>Deshidratación.</li> <li>Tratamiento térmico e irradiación.</li> <li>Esterilización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce la importancia y beneficios de los procesos de conservación de alimentos en los procesos de producción agroalimentaria.</li> <li>Explica el concepto de métodos de conservación y su aplicación en la industria alimentaria.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasteurización.</li> <li>• Métodos de conservación químicos.</li> <li>• Salado               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos.</li> <li>• Características.</li> </ul> </li> <li>• Curado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ahumado.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasifica los métodos de conservación físicos y químicos.</li> <li>• Aplica procedimientos de conservación químicos y físicos en procesos de producción agroalimentaria.</li> <li>• Identifica procesos de mejora en los procesos de conservación de alimentos que se utilizan en los proyectos agroalimentarios a nivel institucional.</li> </ul>
2. Explicar el concepto de materia prima, su procesado, así como los ingredientes, aditivos y procedimientos requeridos para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en los productos obtenidos en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materias primas.</li> <li>• Carne.</li> <li>• Calidad.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Magra.</li> <li>• Semigrasos.</li> <li>• Grasos.</li> </ul> </li> <li>• Procesamiento de la materia prima.</li> <li>• Grasa.</li> <li>• Vísceras y despojos.</li> <li>• Tripas artificiales.</li> <li>• Empaques.</li> <li>• Sangre de sacrificio.</li> <li>• Cortes.</li> <li>• Carne en canal.</li> <li>• Media canal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe el concepto de materia prima y su importancia para el aseguramiento de productos de alta calidad.</li> <li>• Distingue los tipos de materia prima y su influencia sobre la calidad del producto final.</li> <li>• Diferencia los tipos de corte de la materia prima para las especies de más relevancia en la economía nacional.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortes en bovinos.</li> <li>• Cortes en porcinos.</li> <li>• Cortes aves.</li> <li>• Ingredientes y aditivos.</li> <li>• Sal común.</li> <li>• Salmuera.</li> <li>• Nitritos y Nitratos.</li> <li>• Fosfatos.</li> <li>• Aglutinantes y Ablandadores.</li> <li>• Especies y hierbas.</li> <li>• Saborizantes.</li> <li>• Especies naturales deshidratadas.</li> <li>• Aceites esenciales y oleorresinas.</li> <li>• Humos naturales condensados.</li> <li>• Proteína vegetal hidrolizada.</li> <li>• Glutamato monosódico.</li> <li>• Almidones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue los ingredientes y aditivos que pueden ser utilizados en el procesamiento de la carne.</li> <li>• Identifica aplicaciones del procesamiento de la carne y el uso de aditivos en los proyectos productivos institucionales.</li> </ul>
3. Determinar los principios, generalidades de los derivados y fórmulas cárnicas requeridas en la industria alimentaria, utilizando los procedimientos establecidos en la legislación vigente, para el aseguramiento de la inocuidad de los productos disponibles para el consumidor final.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derivados cárnicos.</li> <li>• Concepto.</li> <li>• Principios y generalidades.</li> <li>• Fórmulas cárnicas.</li> <li>• Composición magra de la carne.</li> <li>• Importancia de las proteínas.</li> <li>• Emulsión cárnica.</li> <li>• Fases. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interna.</li> <li>• Externa.</li> </ul> </li> <li>• Tipos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• O/A.</li> <li>• A/O.</li> </ul> </li> <li>• Número de Fedder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe el concepto, principios y generalidades de los derivados cárnicos.</li> <li>• Reconoce la importancia de la adecuada determinación de las emulsiones y fórmulas cárnicas.</li> <li>• Explica los procedimientos de limpieza y desinfección requeridos en la elaboración de derivados cárnicos.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación carnes según contenido de grasa.</li> <li>• Determinación porcentaje de grasa.</li> <li>• Determinación porcentaje proteína.</li> <li>• Determinación de humedad.</li> <li>• Determinación agua a adicionar.</li> <li>• Interacción entre parámetros en las formulaciones.</li> <li>• Limpieza y desinfección de materias primas y equipos.</li> <li>• Limpieza.</li> <li>• Residuos que deben ser removidos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grasas.</li> <li>• Proteínas.</li> <li>• Carbohidratos.</li> <li>• Otras suciedades.</li> </ul> </li> <li>• Fuentes de contaminación.</li> <li>• Higiene.</li> <li>• Limpieza: mecánica y química.</li> <li>• Desinfección: Física y química.</li> <li>• Formulaciones con desinfectantes.</li> <li>• Usos más frecuentes de los desinfectantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza el cálculo de fórmulas de emulsiones desarrolladas para el procesamiento de derivados cárnicos.</li> <li>• Aplica procedimientos para la limpieza y desinfección de materias primas y equipos.</li> </ul>
4. Elaborar derivados cárnicos implementando procedimientos en apego a los requerimientos de la legislación vigente, con el propósito de asegurar la calidad e inocuidad en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesamiento de carne.</li> <li>• Definición.</li> <li>• Importancia económica.</li> <li>• Beneficios.</li> <li>• Legislación de referencia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica la definición e importancia del procesamiento de la carne.</li> <li>• Interpreta la legislación nacional vigente</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal.</li> <li>• Reglamento General para el Otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación.</li> <li>• Reglamento de granjas avícolas.</li> <li>• Reglamento de granjas porcinas.</li> <li>• Ley de Bienestar Animal.</li> <li>• Condiciones antemortem.</li> <li>• Ayuno.</li> <li>• Reposo.</li> <li>• Lavado.</li> <li>• Pesaje.</li> <li>• Inspección sanitaria.</li> <li>• Mataderos.</li> <li>• Regionalización.</li> <li>• Mecanización.</li> <li>• Servicio frigorífico.</li> <li>• Beneficio.</li> <li>• Aspectos que determinan características de la carne.</li> <li>• Edad.</li> <li>• Condición sexual.</li> <li>• Raza.</li> <li>• Elaboración de productos cárnicos.</li> <li>• Aditivos.</li> <li>• Definición.</li> <li>• Categorías.</li> <li>• Procesos de elaboración.</li> <li>• Fases.</li> </ul>	<p>relacionada con el tratamiento de los animales y el procesamiento de la carne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferencia los aspectos que determinan la calidad de la carne en los procesos productivos.</li> <li>• Ejecuta procedimientos utilizados en el procesamiento de la carne.</li> <li>• Clasifica los tipos de productos de derivados de la carne.</li> <li>• Identifica aspectos de mejora en los procedimientos que se implementan en el centro educativo en proyectos relacionados con procesamiento de la carne.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación de materias primas.</li> <li>• Picado.</li> <li>• Mezclado y amasado.</li> <li>• Embutido.</li> <li>• Cocción.</li> <li>• Ahumado.</li> <li>• Curado.</li> <li>• Descripción.</li> <li>• Tipos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curado seco: descripción, aplicación y ejemplos en el comercio.</li> <li>• Curado Húmedo: descripción, aplicación y ejemplos en el comercio.</li> <li>• Curado por inyección: descripción, aplicación y ejemplos en el comercio.</li> <li>• Ahumado: descripción, aplicación y ejemplos en el comercio.</li> <li>• Salmuera: descripción, aplicación y ejemplos en el comercio.</li> <li>• Enjuague: descripción, aplicación y ejemplos en el comercio.</li> <li>• Condimentación: descripción, aplicación y ejemplos en el comercio.</li> </ul> </li> </ul>	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maduración: descripción, aplicación y ejemplos en el comercio.</li> <li>• Salazón (salado): descripción, aplicación y ejemplos en el comercio.</li> <li>• Escaldado: descripción, aplicación y ejemplos en el comercio.</li> <li>• Clasificación de los tipos de producto. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embutidos.</li> <li>• Productos curados.</li> <li>• Productos no curados.</li> </ul> </li> <li>• Categorías de la calidad de los embutidos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Superior.</li> <li>• Media.</li> </ul> </li> </ul>	
5. Explicar los principios de la bioética presentes en la carrera técnica Industria Alimentaria.	<p>Sencilla.</p> <p>Bioética</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué se entiende por bioética?</li> <li>• ¿Qué se entiende por moral?</li> <li>• El deber: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ético</li> <li>• Jurídico</li> <li>• Moral</li> </ul> </li> <li>• Principios de la bioética</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce que se entiende por bioética.</li> <li>• Diferencia los diferentes deberes, ético, jurídico y moral.</li> <li>• Explica los principios de la bioética.</li> </ul>
6. Explicar la importancia del Objetivo 2 de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible según la agenda 2030.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Objetivo 2 ODS: Hambre Cero.</li> <li>• Propósito: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce el propósito del Objetivo 2 de los Objetivos del Desarrollo Sostenible: Hambre cero.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>la agricultura sostenible en América Latina y el Caribe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estadísticas.</li> <li>• Metas.</li> <li>• Desafíos y Oportunidades.</li> </ul> <p>Buenas prácticas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue la importancia de la industria alimentaria para el cumplimiento de las metas propuestas.</li> <li>• Describe desafíos, oportunidades y buenas prácticas para el cumplimiento del Objetivo 2.</li> </ul>



<b>Especialidad<sup>15</sup>:</b> Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Modalidad:</b> Agropecuario	<b>Campo detallado<sup>16</sup>:</b> Procesamiento de alimentos	<b>Nivel:</b> Undécimo
<b>Subárea:</b> Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos	<b>Unidad de estudio:</b> Procesamiento y conservación de otras materias primas		<b>Tiempo estimado:</b> 144 horas 12 semanas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Capacidad de negociación		<b>Eje de la política educativa<sup>17</sup>:</b> Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Explicar los procesos de transformación de la fruta cereza y el grano de café para uso industrial, intermedio y consumo final, conforme los parámetros de sostenibilidad ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café.</li> <li>• El café en Costa Rica.</li> <li>• Estructura del sector. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productores.</li> <li>• Beneficiadores.</li> <li>• Exportadores.</li> </ul> </li> <li>• Consumo interno</li> <li>• Exportación.</li> <li>• Especies. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffea arábica.</li> <li>• Coffea canephora.</li> </ul> </li> <li>• Fruto.</li> <li>• Semilla. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Película plateada.</li> <li>• Endospemo.</li> <li>• Embrión.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce la estructura del sector productivo costarricense y las especies de café.</li> <li>• Describe las características del fruto y la estructura de la semilla.</li> <li>• Diferencia los procesos utilizados para la transformación del café y sus etapas.</li> <li>• Distingue atributos, descriptores, defectos y</li> </ul>

<sup>15</sup> Nombre de la cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>16</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>17</sup> Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variedades.</li> <li>• Beneficiado del café.</li> <li>• Vía húmeda. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recibo y clasificación.</li> <li>• Despulpado.</li> <li>• Desmucilaginado.</li> <li>• Lavado.</li> <li>• Secado.</li> <li>• Aguas residuales.</li> </ul> </li> <li>• Vía Semi-húmeda (Café Honey o Mieludo)</li> <li>• Vía seca. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpieza.</li> <li>• Secado.</li> <li>• Descascarillado.</li> </ul> </li> <li>• Almacenamiento.</li> <li>• Preparación café verde.</li> <li>• Prueba de rendimiento.</li> <li>• Envasado.</li> <li>• Calidad y mercado del café.</li> <li>• Atributos del café. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vista.</li> <li>• Tacto.</li> <li>• Olfato.</li> <li>• Gusto.</li> <li>• Oído.</li> </ul> </li> <li>• Aspectos o descriptores. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fragancia.</li> <li>• Aroma.</li> <li>• Acidez.</li> <li>• Cuerpo.</li> </ul> </li> </ul>	<p>parámetros de calidad considerados en la transformación de café.</p>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor.</li> <li>Sabor residual.</li> <li>Defectos.</li> <li>Terroso.</li> <li>Mohoso.</li> <li>Fenólico.</li> <li>Sobrefermentado.</li> <li>Parámetros de calidad.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Altura.</li> <li>Color.</li> <li>Tamaño.</li> <li>Densidad.</li> </ul> </li> </ul>	
2. Identificar la clasificación, etapas y parámetros de calidad considerados en la transformación del fruto y grano de cacao para uso industrial, en concordancia con parámetros que aseguren la inocuidad y la calidad.	<p>Humedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cacao.</li> <li>Generalidades.</li> <li>Importancia comercial.</li> <li>Origen.</li> <li>Usos industriales.</li> <li>Áreas de producción.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Regiones de Costa Rica</li> <li>Países.</li> </ul> </li> <li>Clasificación                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Criollo.</li> <li>Forastero.</li> <li>Trinitario.</li> </ul> </li> <li>Denominaciones                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Cacao común.</li> <li>Cacao fino y de aroma.</li> </ul> </li> <li>Cosecha.</li> <li>Manejo Post Cosecha.</li> <li>Quebrado de la mazorca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce las generalidades, importancia y usos industriales del cacao.</li> <li>Distingue las áreas de producción de cacao en el ámbito nacional y países productores.</li> <li>Examina las etapas que se implementan en la transformación del cacao.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermentación. <ul style="list-style-type: none"> <li>Cajones: dimensiones y capacidades.</li> <li>pH.</li> <li>Principales microorganismos y características: primera fase, segunda fase, tercera fase, cuarta fase.</li> </ul> </li> <li>Secado. <ul style="list-style-type: none"> <li>Métodos: tradicionales y modernos.</li> <li>Periodos.</li> </ul> </li> <li>Almacenamiento y selección de granos.</li> <li>Registros.</li> <li>Transporte.</li> <li>Centro de acopio.</li> </ul>	
3. Examinar las generalidades, etapas y parámetros de calidad, considerados en la transformación de la caña de azúcar para uso industrial, intermedio y consumo final, según los parámetros establecidos en la legislación sanitaria y ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caña de azúcar.</li> <li>Nombre científico.</li> <li>Familia.</li> <li>Especies.</li> <li>Variedades.</li> <li>Zonas de cultivo. <ul style="list-style-type: none"> <li>Nacionales.</li> <li>Mundiales.</li> </ul> </li> <li>Importancia económica.</li> <li>Contribución al PIB.</li> <li>Mercados del azúcar y subproductos. <ul style="list-style-type: none"> <li>Azúcar.</li> <li>Dulce.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce las generalidades, variedades y zonas de cultivo para la caña de azúcar.</li> <li>Describe los productos y subproductos obtenidos del azúcar y la importancia económica de este mercado en el PIB.</li> <li>Explica las etapas del flujo de la cadena de producción del azúcar.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miel final o Melaza.</li> <li>• Alcohol.</li> <li>• Bagazo.</li> <li>• Flujo de la cadena de la producción de azúcar.</li> <li>• Procesos de la Industria Azucarera.</li> <li>• Tipos de azúcar. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crudo Mascabado o Morena.</li> <li>• Blanco, directo y directo especial.</li> <li>• Refinamiento.</li> <li>• Miel fina o melaza de caña.</li> </ul> </li> <li>• Etapas de proceso en la planta. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación de la caña.</li> <li>• Molienda.</li> <li>• Jugo Mixto o pesado.</li> <li>• Purificación - Sulfatación.</li> <li>• Purificación - Encalado.</li> <li>• Clarificación.</li> <li>• Clarificación - Filtro de Cachaza.</li> <li>• Evaporación.</li> <li>• Clarificación de Meladura.</li> <li>• Cristalización.</li> <li>• Centrifugación.</li> <li>• Secado, enfriamiento y envase.</li> </ul> </li> <li>• Procesos críticos.</li> <li>• Factores que influyen en la producción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferencia los tipos de azúcar.</li> <li>• Ilustra las etapas del proceso en la planta.</li> <li>• Identifica las etapas requeridas para la obtención de tapa de dulce en trapiche.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatización de la planta.</li> <li>• Esquemas y Flujogramas.</li> <li>• La producción de dulce (panela).               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Molienda.</li> <li>• Limpieza de los jugos.</li> <li>• Clarificación.</li> <li>• Evaporación.</li> <li>• Concentración.</li> <li>• Batido.</li> <li>• Moldeo.</li> </ul> </li> <li>• Empaque.</li> </ul>	
4. Determinar las generalidades, etapas, productos obtenidos y parámetros de calidad, en la transformación de la miel para uso industrial, intermedio y consumo final, utilizando procesos productivos que aseguren la calidad e inocuidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miel.</li> <li>• Definición.</li> <li>• Composición Química.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carbohidratos.</li> <li>• Agua.</li> <li>• Proteínas.</li> <li>• Cenizas.</li> <li>• Minerales.</li> <li>• Enzimas.</li> <li>• Vitaminas.</li> </ul> </li> <li>• Criterios Microbiológicos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hongos y levaduras.</li> <li>• Aerobios mesófilos.</li> <li>• Coliformes.</li> <li>• Salmonella y Shigella.</li> <li>• Bacterias anaeróbicas sulfito reductoras.</li> </ul> </li> <li>• Productos y Subproductos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miel.</li> <li>• Polen.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe la composición química de la miel de abeja.</li> <li>• Distingue criterios microbiológicos relacionados con la miel de abeja.</li> <li>• Identifica las características y los procedimientos para la obtención de diferentes productos y subproductos de la miel.</li> </ul> <p>Explica buenas prácticas requeridas en los procesos de industrialización de la miel de abeja.</p>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propóleo.</li> <li>• Cera.</li> <li>• Apitoxina o veneno.</li> <li>• Jalea Real.</li> <li>• Jabón.</li> <li>• Caramelos.</li> <li>• Crema hidratante.</li> <li>• Champú.</li> <li>• Buenas Prácticas de manufactura.</li> <li>• Condición de las instalaciones. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ubicación y alrededores.</li> <li>• Instalaciones procesamiento y almacenamiento.</li> <li>• Abastecimiento de agua.</li> <li>• Instalaciones sanitarias.</li> <li>• Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.</li> <li>• Manejo y disposición de desechos líquidos y sólidos.</li> <li>• Control de plagas.</li> </ul> </li> <li>• Condiciones de equipos y utensilios.</li> <li>• Personal.</li> <li>• Control en la cosecha y procesamiento de la miel. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cosecha.</li> <li>• Desoperculado.</li> <li>• Extracción.</li> <li>• Decantado y Filtrado.</li> <li>• Envasado y etiquetado.</li> </ul> </li> </ul>	

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Almacenamiento.</li> <li>Devoluciones.</li> <li>Trazabilidad.</li> </ul> <p>Documentación y registro.</p>	
5. Aplicar estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos.	<p>Capacidad de negociación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto.</li> <li>Elementos del proceso de una negociación exitosa.</li> <li>Habilidades para la negociación.</li> </ul> <p>Estrategias para la negociación</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce el concepto de capacidad de negociación.</li> <li>Explica las habilidades de la persona negociadora.</li> <li>Determina los elementos de la negociación exitosa.</li> <li>Negocia la ejecución de propuestas de acuerdos viables en el contexto de su área de formación técnica.</li> </ul>
6. Identificar la importancia de la ejecución de acciones que favorezcan los alcances del Objetivo 12 para el Desarrollo Sostenible: Producción y consumo responsables.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Objetivo 12 para el Desarrollo Sostenible (ODS) según la Organización de las Naciones Unidas y agenda 2030:</li> <li>Propósito: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles</li> <li>Importancia.</li> <li>Datos destacables o estado actual a nivel mundial.</li> <li>Buenas prácticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce el Objetivo 12 para el Desarrollo Sostenible según la Organización de las Naciones Unidas.</li> <li>Explica la importancia del propósito del ODS12.</li> <li>Diferencia las buenas prácticas a ejecutar que propicie el alcance del ODS 12.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"



## Subárea Inspección en la industria alimentaria



“Encendamos juntos la luz”

## Descripción de la Subárea Inspección en la industria alimentaria

La Inspección en la industria alimentaria es responsabilidad compartida desde los agricultores, ganaderos, pescadores, acopiadores de alimentos y otros intermediarios, los distribuidores, vendedores al por menor, consumidores y autoridades a cargo de la reglamentación. Cada parte de la cadena alimentaria juega un rol importante y es responsable de mantener en parte la calidad e inocuidad de los alimentos.

La subárea Inspección en la industria alimentaria, tiene como propósito desarrollar habilidades, procedimientos y técnicas para la evaluación, medición y seguimiento del proceso, mediante el control de instalaciones, inspección de equipos y utensilios, inspección de personal. La industria alimentaria debe contar con procedimientos apropiados para la inspección, muestreo y auditoría del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, a fin de asegurarse que se apliquen los controles adecuados. En un sentido amplio, los controles que se aplican en los alimentos se basan en la inspección, para asegurarse el cumplimiento de los requisitos de inocuidad.

Además, la subárea comprende la adquisición por parte del estudiantado, de conocimientos relacionados con principios de inspección, inspección de la cadena de abastecimiento e inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Debe indicarse que, si bien todo individuo o toda empresa tiene el derecho a producir, elaborar, preparar, servir, importar o exportar alimentos, ese derecho conlleva la obligación inseparable de asegurar que sean sanos e inocuos, y que dichos individuos o empresas cumplen con la legislación vigente, incluso con las normas que protegen a los consumidores de posibles fraudes cometidos en el proceso de producción.

La subárea tiene una duración de 160 horas, la cual se imparte en undécimo nivel 4 lecciones por semana. La integran tres unidades de estudio, cuyo fundamento es la generación de saberes encaminados a orientar la inspección de alimentos, hacia un proceso basado en el riesgo y no en el producto; asegurando la eficacia de los sistemas de control de los alimentos en las fases de producción primaria y en las plantas de elaboración de alimentos.

**Tabla de Distribución de Unidades de Estudio de la Subárea Inspección en la industria alimentaria**

Unidades de estudio	Semanas	Horas anuales
❶ Principios de inspección en la industria alimentaria	10	40
❷ Inspección de la cadena de abastecimiento.	10	40
❸ Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	20	80
<b>TOTAL</b>	40	160

<b>Especialidad<sup>18</sup>:</b> Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Modalidad:</b> Agropecuario	<b>Campo detallado<sup>19</sup>:</b> Procesamiento de alimentos	<b>Nivel:</b> Undécimo
<b>Subárea:</b> Inspección en la industria alimentaria	<b>Unidad de estudio:</b> Principios de inspección en la industria alimentaria		<b>Tiempo estimado:</b> 40 horas 10 semanas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Comunicación asertiva		<b>Eje de la política educativa<sup>20</sup>:</b> Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Explicar el proceso de inspección, tipos de establecimiento y prioridades al momento de su aplicación, que asegure la continuidad del proceso de acuerdo con los procedimientos establecidos en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspección en el control de alimentos</li> <li>• Concepto.</li> <li>• Importancia.</li> <li>• Beneficios.</li> <li>• Roles y responsabilidades en la cadena alimentaria: gobierno, consumidores e industria alimentaria.</li> <li>• Factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos: ejemplos.</li> <li>• Tipos de establecimiento que elaboran alimentos: cría de animales, matanza y elaboración; huertos y envasado de frutas y hortalizas; pesca y elaboración de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe el concepto, importancia y beneficios del proceso de inspección en la industria alimentaria.</li> <li>• Contrasta los roles y responsabilidades de los diferentes actores en la cadena alimentaria.</li> <li>• Diferencia los factores de riesgo de las enfermedades causadas por los alimentos.</li> <li>• Distingue los tipos de establecimientos en los</li> </ul>

<sup>18</sup> Nombre de la cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>19</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>20</sup> Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>pescado y otros productos pequeños.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prioridades de inspección según establecimiento y producto: matriz de asignación de prioridades de establecimiento.</li> <li>• Autorizaciones, derechos y obligaciones.</li> <li>• Requisitos previos.</li> <li>• Listas de reglamentaciones.</li> </ul> <p>Rastreo y retiro de productos.</p>	<p>cuales se elaboran alimentos.</p> <p>Identifica aplicaciones para la matriz de asignación de prioridades de establecimiento.</p>
<p>2. Realizar procesos de inspección en establecimientos de producción primaria, aplicando los procedimientos establecidos, de acuerdo con la normativa y disposiciones de seguridad y sanitarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspección de establecimientos de producción primaria.</li> <li>• Objetivos.</li> <li>• Enfoque.</li> <li>• Preparativos.</li> <li>• Inicio Inspección.</li> <li>• Diagrama de Flujo.</li> <li>• Visita al establecimiento:</li> <li>• Evaluación de las instalaciones. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Locales.</li> <li>• Equipos.</li> <li>• Ventilación.</li> <li>• Agua.</li> <li>• Mantenimiento, desinfección, control de plagas.</li> <li>• Higiene e instalaciones para el personal.</li> </ul> </li> <li>• Seguimiento y registros.</li> <li>• Capacitación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe la importancia y etapas del procedimiento de inspección en establecimientos de producción primaria.</li> <li>• Distingue los pasos y procedimientos que se ejecutan durante la visita, para asegurar productos finales inocuos.</li> <li>• Menciona las consideraciones y procedimientos que debe contener el diagrama de flujo que representa la inspección en instalaciones de producción primaria.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prácticas de producción y cosecha y transporte de materias primas.</li> <li>Envasado y etiquetado.</li> <li>Almacenamiento y transporte.</li> <li>Ajustes correcciones y retiro de productos.</li> <li>Reunión Final.</li> </ul> <p>Inspección de seguimiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica los aspectos más relevantes que deben considerarse en la reunión final que se realiza durante la inspección en establecimientos de producción primaria.</li> <li>Implementa procedimientos para la inspección de establecimientos de producción primaria a nivel institucional y/o regional.</li> </ul>
3. Desarrollar el proceso de inspección en establecimientos que elaboran alimentos, aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inspección de los establecimientos que elaboran alimentos.</li> <li>Objetivos.</li> <li>Alcance.</li> <li>Organizar la inspección. <ul style="list-style-type: none"> <li>Enfoque.</li> <li>Programar.</li> <li>Quejas.</li> <li>Preparativos.</li> <li>Reunión inicial.</li> <li>Reunión final.</li> <li>Técnicas de inspección.</li> <li>Equipo.</li> </ul> </li> <li>Diagrama de flujo: <ul style="list-style-type: none"> <li>Lista de productos, líneas de elaboración y diagrama de flujo.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe la importancia y etapas del procedimiento de inspección en establecimientos de producción secundaria.</li> <li>Enumera los pasos y procedimientos y que se ejecutan durante la visita, para asegurar productos finales inocuos.</li> <li>Menciona las consideraciones y procedimientos que debe contener el diagrama de flujo que representa la</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puntos críticos de control (PCC).</li> <li>Límites críticos de cada PCC.</li> <li>Validación de proceso.</li> <li>Registro de control de PCC.</li> <li>Visita en sentido contrario. <ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluación de las instalaciones.</li> <li>Evaluación del producto.</li> <li>Evaluación del equipo de fabricación.</li> <li>Evaluación del personal y los empleados.</li> <li>Evaluación de las instalaciones para uso de los empleados.</li> <li>Evaluación de materias primas.</li> </ul> </li> <li>Evaluación del lugar. <ul style="list-style-type: none"> <li>Área circundante, diseño de las edificaciones y construcción.</li> <li>Delimitación de zonas y separación.</li> <li>Electricidad y agua.</li> </ul> </li> <li>Aditivos alimentarios. <ul style="list-style-type: none"> <li>Aprobaciones.</li> <li>Especificaciones.</li> <li>Utilización.</li> <li>Etiquetado.</li> </ul> </li> </ul>	<p>inspección en instalaciones de producción secundaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Explica los aspectos más relevantes que deben considerarse en la reunión inicial o visita, según corresponda, en establecimientos de producción secundaria.</li> <li>Implementa procedimientos de inspección en establecimientos que elaboran alimentos a nivel institucional y/o regional.</li> </ul>

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos químicos no alimentarios. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepción.</li> <li>• Almacenamiento.</li> </ul> </li> <li>• Materiales de envasado. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprobación.</li> <li>• Almacenamiento.</li> </ul> </li> <li>• Desinfección y control de plagas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protocolo y programas de desinfección.</li> <li>• Protocolo y programa de control de plagas.</li> </ul> </li> </ul> <p>Barreras.</p>	
4. Aplicar las características de la comunicación asertiva, identificando su importancia en ámbito personal y profesional.	<p>Comunicación asertiva</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Estilos de comunicación <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasiva</li> <li>○ Asertiva</li> <li>○ Agresiva</li> </ul> </li> <li>• Características de la comunicación asertiva</li> <li>• Técnicas de comunicación asertiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce el concepto e importancia de la comunicación asertiva.</li> <li>• Distingue las características de la comunicación asertiva.</li> <li>• Compara rasgos humanos de la persona asertiva, pasiva y agresiva.</li> <li>• Aplica técnicas de comunicación asertiva en contextos de su área de formación técnica.</li> </ul>

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
5. Argumentar sobre la importancia del sector de la industria alimentaria para el desarrollo económico y social del país.	<p>Industria alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Características del sector</li> <li>• Importancia del sector para la economía costarricense</li> <li>• Principales productos</li> <li>• Avances</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica la importancia del sector de la industria alimentaria para la economía costarricense y sus características.</li> <li>• Reconoce los principales productos que se elaboran.</li> <li>• Contrasta los principales avances del sector en Costa Rica</li> </ul>

<b>Especialidad<sup>21</sup>:</b> Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Modalidad:</b> Agropecuario	<b>Campo detallado<sup>22</sup>:</b> Procesamiento de alimentos	<b>Nivel:</b> Undécimo
<b>Subárea:</b> Inspección en la industria alimentaria	<b>Unidad de estudio:</b> Inspección de la cadena de abastecimiento		<b>Tiempo estimado:</b> 40 horas 10 semanas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Comunicación asertiva		<b>Eje de la política educativa<sup>23</sup>:</b> Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Explicar la definición, importancia y generalidades de la gestión de la cadena de abastecimiento para la industria alimentaria, de acuerdo con las normas y sistemas definidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cadena de abastecimiento</li> <li>• Definición</li> <li>• Importancia.</li> <li>• Razones que fundamentan la existencia.</li> <li>• Historia.</li> <li>• Áreas funcionales y áreas de la empresa que integra. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mercadeo.</li> <li>• Ventas, calidad.</li> <li>• Producción.</li> <li>• Área financiera.</li> <li>• Contabilidad.</li> <li>• Informática.</li> </ul> </li> <li>• Representación gráfica de la cadena de abastecimiento (planeación)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue el concepto e importancia de la gestión de la cadena abastecimiento para el desarrollo de procesos de calidad en la industria alimentaria.</li> <li>• Describe las razones que fundamentan la existencia de las cadenas de abastecimiento en la industria alimentaria.</li> <li>• Menciona las áreas funcionales y áreas de la</li> </ul>

<sup>21</sup> Nombre de la cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>22</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>23</sup> Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<p>empresa que integra la cadena de abastecimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica los componentes en representaciones gráficas de la cadena de abastecimiento para proyectos productivos institucionales y/o regionales.</li> </ul>
<p>2. Determina las áreas funcionales y componentes para la cadena de abastecimiento en la industria alimentaria, de acuerdo con los requerimientos administrativos y que aseguren procesos de calidad e inocuidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cadena de abastecimiento.</li> <li>Áreas funcionales.</li> <li>Gestión de compras y abastecimiento. <ul style="list-style-type: none"> <li>Objetivos.</li> <li>Productos: apalancados, estratégicos, rutinarios y cuellos de botella.</li> <li>Indicadores de la gestión de compras: índice de compras, índice de rotación de inventarios, índice de satisfacción de compras.</li> </ul> </li> <li>Selección de proveedores. <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificación de la base de proveedores.</li> <li>Compromiso de los proveedores.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe las áreas funcionales que se requieren en la cadena de abastecimiento en la industria alimentaria.</li> <li>Diferencia los componentes a considerar en la gestión de compras y abastecimiento.</li> <li>Identifica elementos a valorar para la selección de proveedores y la gestión de inventarios.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velocidad de respuesta.</li> <li>• Identificación de proveedor.</li> <li>• Criterios de evaluación del proveedor.</li> <li>• Sistema de calificación.</li> <li>• Gestión de inventarios. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materias primas.</li> <li>• Productos en proceso.</li> <li>• Productos terminados.</li> <li>• Repuestos.</li> <li>• Materiales.</li> <li>• Activos.</li> <li>• Obsoletos.</li> </ul> </li> <li>• Sistema de control de inventarios.</li> <li>• Método ABC. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artículos clase A.</li> <li>• Artículos clase B.</li> <li>• Artículos clase C.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue los métodos para el control de inventarios.</li> <li>• Discrimina en proyectos productivos las áreas funcionales de la cadena de abastecimiento y sus etapas o componentes.</li> </ul>
3. Ilustrar la importancia de e-logistics y las alternativas de implementación en la industria alimentaria, en procura de procesos que aseguren la eficiencia productiva y la satisfacción del cliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrategia de abastecimiento e-logistics</li> <li>• Concepto.</li> <li>• Importancia.</li> <li>• Beneficios.</li> <li>• Alternativas de comercialización. <ul style="list-style-type: none"> <li>• B2B.</li> <li>• B2C.</li> <li>• B2G.</li> <li>• C2G</li> </ul> </li> <li>• Aspectos clave en el servicio al cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe el concepto e importancia de la estrategia de abastecimiento e-logistics.</li> <li>• Argumenta sobre los beneficios de e-logistics y su aplicabilidad en la industria alimentaria.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Factores clave para el funcionamiento de la e-logística</li> <li>Retos de la e-logística</li> <li>Tecnologías para implementar. <ul style="list-style-type: none"> <li>El código de barras.</li> </ul> </li> </ul> <p>Identificación por radiofrecuencia (RFID)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferencia las alternativas de comercialización B2B, B2C, B2G y C2G.</li> <li>Reconoce los factores clave y retos de la e-Logistic en el sector.</li> <li>Identifica posibles tecnologías que pueden implementarse en cadena de abastecimiento en procura de la mejora de procesos productivos en la industria alimentaria y su aplicabilidad a nivel institucional</li> </ul>
4. Implementar acciones en apego a los valores que conforman el compromiso ético, identificando su importancia en ámbito personal y profesional.	<p>Compromiso ético</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto</li> <li>Importancia <ul style="list-style-type: none"> <li>Personal</li> <li>Profesional</li> </ul> </li> <li>Valores ligados al compromiso ético: <ul style="list-style-type: none"> <li>Integridad</li> <li>Respeto, diversidad y trato justo</li> <li>Calidad</li> <li>Comportamiento profesional</li> <li>Objetividad</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce la importancia del compromiso ético en el desempeño de las situaciones de aprendizaje propias de su área de formación técnica y en la convivencia con otras personas.</li> <li>Discrimina acciones que dan origen a conductas que reflejan falta de compromiso ético.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Competencia</li> <li>○ Confidencialidad, privacidad y protección de datos</li> <li>○ Anticorrupción</li> </ul> <p>Responsabilidad social</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectúa con empeño las obligaciones o responsabilidades que se asignan superando los obstáculos que se presentan para el logro de los objetivos trazados.</li> </ul>
5. Examinar el uso de tecnologías que se utilizan en el sector de la industria alimentaria.	<p>Industria alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avances tecnológicos en el sector.</li> <li>• Beneficios</li> <li>• Implicaciones</li> <li>• Procesos no térmicos               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ultrasonidos</li> <li>○ Campos magnéticos</li> <li>○ Campos oscilantes</li> <li>○ Destellos de luz blanca</li> <li>○ Altas presiones</li> <li>○ Irradiación</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica los beneficios e implicaciones del uso de tecnologías en los procesos productivos agroalimentarios.</li> <li>• Identifica avances tecnológicos vigentes en el mercado que se utilizan en la elaboración de productos.</li> </ul>

<b>Especialidad<sup>24</sup>:</b> Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Modalidad:</b> Agropecuario	<b>Campo detallado<sup>25</sup>:</b> Procesamiento de alimentos	<b>Nivel:</b> Undécimo
<b>Subárea:</b> Inspección en la industria alimentaria	<b>Unidad de estudio:</b> Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)		<b>Tiempo estimado:</b> 80 horas 20 semanas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Innovación y creatividad		<b>Eje de la política educativa<sup>26</sup>:</b> Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), utilizando los procedimientos de control, producción y manufactura en el desarrollo de proyectos, conforme con la normativa vigente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</li> <li>Concepto</li> <li>Importancia.</li> <li>Beneficios.</li> <li>Áreas que comprende. <ul style="list-style-type: none"> <li>Materias primas.</li> <li>Establecimientos: estructura e higiene.</li> <li>Personal.</li> <li>Higiene en la elaboración.</li> <li>Almacenamiento y transporte de materias primas y Productos final.</li> <li>Control de procesos de la producción.</li> <li>Documentación.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue el concepto e importancia de las BPM en el cumplimiento de la normativa vigente y logro de la calidad en los procesos productivos.</li> <li>Describe las áreas que comprende el proceso de implementación de las BPM en la industria alimentaria.</li> <li>Menciona los componentes de la Guía para la aplicación de las BPM.</li> </ul>

<sup>24</sup> Nombre de la cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>25</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>26</sup> Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guía para la aplicación.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Contaminación por personal.</li> <li>Contaminación por error de manipulación.</li> <li>Precauciones en las instalaciones para facilitar la limpieza y prevenir la contaminación.</li> <li>Contaminación por materiales en contacto con alimentos.</li> <li>Prevención de las contaminaciones por mal manejo de agua y desechos.</li> <li>Marco adecuado de producción.</li> </ul> </li> </ul> <p>Cuestionario y frases para el personal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce la importancia del cuestionario y las frases para el personal.</li> <li>Aplica las BPM durante las acciones que se ejecutan en los proyectos productivos del centro educativo.</li> </ul>
2. Describir el proceso de inspección que se realiza en la industria alimentaria, considerando las etapas y procedimientos indicados en el Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) vigente, conforme con los estándares y normativa vigente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA)</li> <li>Definición</li> <li>Importancia</li> <li>Objetivo</li> <li>Definiciones que comprende</li> <li>Símbolos y abreviaturas incorporadas.</li> <li>Condiciones de los edificios.</li> <li>Condiciones de los equipos y utensilios.</li> <li>Personal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe aspectos generales y componentes del RTCA.</li> <li>Diferencia las áreas y componentes de la ficha de inspección de BPM de alimentos procesados y bebidas.</li> <li>Identifica en proyectos institucionales las formas en</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control en el proceso y la producción.</li> <li>Vigilancia y Verificación.</li> <li>Ficha de inspección de BPM en alimentos y bebidas procesadas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Edificio: alrededores y ubicación, instalaciones físicas, instalaciones sanitarias, manejo y disposición de desechos líquidos, manejo y disposición de desechos sólidos, limpieza y desinfección, control de plagas.</li> <li>Equipos y utensilios: equipos y utensilios</li> <li>Personal: capacitación, prácticas higiénicas y control de salud</li> <li>Control en el proceso y la producción: materia prima, operaciones de manufactura, envasado, documentación y registro</li> <li>Almacenamiento y distribución: almacenamiento y distribución</li> </ul> </li> </ul>	<p>las cuales puede implementarse la ficha de inspección de BPM.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica los componentes de la ficha de inspección de BPM, en los proyectos productivos del centro educativo.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
3. Examinar las generalidades de los Sistemas de Gestión Ambiental (SGA), así como la aplicación de procedimientos de prevención, en apego a la normativa vigente de seguridad y medioambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemas de Gestión Ambiental (SGA):</li> <li>• Definición.</li> <li>• Importancia.</li> <li>• Beneficios.</li> <li>• Generalidades</li> <li>• Recorriendo el camino de las personas.</li> <li>• Compromiso de la alta dirección.</li> <li>• Formación del equipo o comité de gestión ambiental.</li> <li>• Estrategia de involucramiento de todo el personal.</li> <li>• Recorriendo el camino de la mejora del desempeño ambiental</li> <li>• Identificar los Aspectos Ambientales</li> <li>• Caracterización y Valoración de los Impactos Ambientales</li> <li>• Matriz de Aspectos e Impactos Ambientales</li> <li>• Clasificación de las variables de la Matriz</li> <li>• Optimización de los procesos para minimizar, reutilizar o reciclar los Residuos</li> <li>• Control, Objetivos, Metas y Programas Ambientales</li> <li>• Recorriendo el camino de la planificación.</li> </ul> <p>Selección de metas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe el concepto e importancia de los SGA en la industria alimentaria.</li> <li>• Explica los beneficios de los SGA en la industria alimentaria.</li> <li>• Reconoce las áreas y componentes de los SGA.</li> <li>• Identifica aplicaciones de las matrices propuestas en los SGA. en proyectos institucionales</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
4. Desarrollar soluciones creativas e innovadoras para la gestión de residuos y que incorporen principios afines a la economía verde y circular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creatividad e innovación.</li> <li>• Definición e importancia.</li> <li>• Fases de la resolución creativa de problemas.</li> <li>• Economía verde.</li> <li>• Definición e importancia.</li> <li>• Objetivos.</li> <li>• Tendencias: economía circular, cultura empresarial, compras responsables, infraestructuras verdes, agricultura sostenible, economía colaborativa, entre otras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce los conceptos de innovación, creatividad, gestión de residuos y economía circular.</li> <li>• Identifica alternativas para la gestión de residuos enfocadas en la economía verde.</li> </ul> <p>Propone mejoras a los procesos de procesamiento de residuos que se desarrollan en la actualidad.</p>
5. Identificar la importancia de la ejecución de acciones que favorezcan los alcances del Objetivo 3 para el Desarrollo Sostenible: Salud y Bienestar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Objetivo 3 para el Desarrollo Sostenible (ODS) según la Organización de las Naciones Unidas y agenda 2030: Salud y Bienestar.</li> <li>• Propósito: Garantizar el bienestar del individuo por medio de hábitos saludables de consumo.</li> <li>• Importancia.</li> <li>• Datos destacables o estado actual a nivel mundial.</li> </ul> <p>Buenas prácticas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce el Objetivo 3 para el Desarrollo Sostenible según la Organización de las Naciones Unidas.</li> <li>• Explica la importancia del propósito del ODS 3.</li> <li>• Discrimina la importancia de la aplicación de buenas prácticas consumo para la Salud y Bienestar.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<ul style="list-style-type: none"><li>Diferencia la ejecución de buenas prácticas que propicien el alcance del ODS 3: Salud y Bienestar.</li></ul>

## Subárea Emprendimiento e innovación aplicada a los procesos productivos e inspección en la industria alimentaria



“Encendamos juntos la luz”

## Descripción de la Subárea Emprendimiento e innovación aplicada a los procesos productivos e inspección en la industria alimentaria

La Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras a través del desarrollo de programas y proyectos educativos, la capacitación, y actualización fomenta como uno de sus pilares el desarrollo de competencias en el ámbito del emprendimiento y la empresarialidad; brindando a la persona estudiante, oportunidades para la formación ética, académica y profesional además de las herramientas que le posibilite ser forjador de su proyecto de vida, en beneficio propio y el de la sociedad.

La sub área Emprendimiento e innovación aplicada a los procesos productivos e inspección en la industria alimentaria tiene como propósito fomentar que la persona estudiante logre la siguiente competencia: Desarrollar capacidades en los ámbitos del emprendimiento y la empresarialidad mediante la identificación de oportunidades de negocios, la aplicación de metodologías para la construcción de modelos de negocios; la creación de empresas de práctica y la creación de su proyecto de vida tomando en consideración sus competencias, recursos, el entorno y su compromiso local y social.

Con la incorporación de la subárea en el plan de estudios de las carreras técnicas de la Educación Técnica Profesional (ETP), se contribuye al desarrollo de una cultura emprendedora; a la luz de las recomendaciones propuestas por la Organización Internacional del Trabajo (OIT), la Organización para Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), la política educativa del MEP "La persona: centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad", así como los objetivos de la agenda 2030; los cuales se enfocan en que la empresarialidad y

emprendimiento sean procesos constantes en los sistemas educativos que proveen emprendedores al mercado laboral. La subárea tiene una duración de 160 lecciones y posee cuatro unidades de estudio las cuales se detallan a continuación:

**Tabla de Distribución de Unidades de Estudio de la Subárea Emprendimiento e innovación aplicada a los procesos productivos e inspección en la industria alimentaria**

Unidades de estudio	Semanas	Horas anuales
① Oportunidades de negocios	10	40
② Modelo de negocios	08	32
③ Creación de la empresa	17	68
④ Plan de vida	05	20
<b>TOTAL</b>	40	160

<b>Especialidad<sup>27</sup>:</b> Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Modalidad:</b> Agropecuario	<b>Campo detallado<sup>28</sup>:</b> Procesamiento de alimentos	<b>Nivel:</b> Undécimo
<b>Subárea:</b> Emprendimiento e innovación aplicada a los Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Unidad de estudio:</b> Oportunidades de negocios		<b>Tiempo estimado:</b> 40 horas 10 semanas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Innovación y creatividad		<b>Eje de la política educativa<sup>29</sup>:</b> Educación para el desarrollo sostenible	

1. Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Explicar las características esenciales e importancia del emprendimiento haciendo un uso productivo de las tecnologías.	<p>Emprendimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definición, características e importancia del fomento del espíritu emprendedor</li> <li>Características de la cultura emprendedora</li> <li>Habilidades y responsabilidades de un emprendedor</li> <li>Importancia de ser emprendedor en su proyecto de vida</li> <li>Elementos por tomar en cuenta al emprender un proyecto <ul style="list-style-type: none"> <li>Justificación del proyecto.</li> <li>Estudio del mercado</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica habilidades y responsabilidades de la persona emprendedora.</li> <li>Discrimina los elementos a tomar en cuenta al emprender un proyecto.</li> <li>Explica el uso productivo de las tecnologías en la generación de ideas de negocios.</li> </ul>

<sup>27</sup> Nombre de la cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>28</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>29</sup> Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".



1. Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Trámites administrativos y legales</li> <li>○ Fuentes de financiamiento</li> <li>○ Análisis integral</li> </ul> <p>Uso productivo de las tecnologías en los negocios</p>	
2. Examinar el mercado y su entorno, aplicando herramientas de recolección de información para la identificación de oportunidades de negocio, según las nuevas tendencias.	<p>Mercado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Funcionamiento del mercado y tendencias innovadoras</li> <li>• Análisis del entorno</li> <li>• Oportunidades de negocios</li> <li>• Necesidades sociales</li> <li>• Problemáticas</li> <li>• Herramientas para detectar necesidades</li> <li>• Detección del mercado y clientes potenciales</li> <li>• El cliente como elemento clave</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracteriza el funcionamiento del mercado y su dinámica.</li> <li>• Identifica las oportunidades del mercado según las nuevas tendencias.</li> <li>• Utiliza herramientas para la recolección de información que permita la detección de oportunidades de negocio.</li> <li>• Interpreta los resultados obtenidos en función del mercado y los clientes potenciales.</li> </ul>
3. Utilizar técnicas creativas que permitan la generación de ideas de negocio innovadoras, brindando soluciones a las	<p>Generación de ideas empresariales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Fuentes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determina fuentes de generación de ideas empresariales.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

1. Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
necesidades detectadas en los clientes potenciales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Propósito <ul style="list-style-type: none"> <li>Necesidad de una idea</li> <li>Respuesta a las necesidades del mercado</li> <li>Cambios en la moda y los requisitos</li> <li>Mantenerse a la cabeza de la competencia</li> <li>Tecnología</li> </ul> </li> </ul> <p>Técnicas para generar ideas empresariales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Características, utilidad y beneficios</li> <li>Herramientas que apoyan el proceso de selección del mejor producto</li> </ul> <p>Diseño de una idea de negocio innovadora</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selecciona ideas empresariales usando distintas técnicas.</li> <li>Aplica técnicas creativas que brinden soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales.</li> </ul>
4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y oportunidades del mercado.	<p>Creatividad e Innovación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto</li> <li>Importancia</li> <li>El proceso de la creatividad y la habilidad de pensar creativamente</li> <li>Innovación y su proceso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica la importancia de la creatividad e innovación en los aspectos cotidianos de su quehacer.</li> <li>Fomenta en el entorno una actitud creativa e innovadora en el desarrollo de emprendimientos.</li> </ul>

1. Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	Tipos de innovación y cómo diferenciarlos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formula soluciones para las necesidades y oportunidades del mercado o mejora las existentes.</li> </ul>
5. Valorar el impacto social, económico y ambiental que generan las propuestas de proyectos de negocios sostenibles.	<p>Desarrollo sostenible</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Importancia</li> <li>• Elementos                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Social</li> <li>• Económico</li> <li>• Ambiental</li> </ul> </li> </ul> <p>Emprendimientos sostenibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe los elementos del desarrollo sostenible y su importancia.</li> <li>• Discrimina el impacto al ambiente y a la salud producto del desarrollo de nuevos negocios.</li> <li>• Propone acciones creativas que mitiguen los daños al ambiente como parte del desarrollo de emprendimientos sostenibles.</li> </ul>

<b>Especialidad<sup>30</sup>:</b> Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Modalidad:</b> Agropecuario	<b>Campo detallado<sup>31</sup>:</b> Procesamiento de alimentos	<b>Nivel:</b> Undécimo
<b>Subárea:</b> Emprendimiento e innovación aplicada a los Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Unidad de estudio:</b> Modelo de negocios		<b>Tiempo estimado:</b> 32 horas 8 semanas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Capacidad de negociación		<b>Eje de la política educativa<sup>32</sup>:</b> Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Construir modelos de negocio a partir de ideas innovadoras con propuestas de valor diferenciadoras, utilizando las herramientas y metodologías vigentes.	<p>Modelos de negocios</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Aspectos por considerar <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clientes</li> <li>• Canales</li> <li>• Relación con los clientes</li> <li>• Actividades importantes</li> <li>• Recursos</li> <li>• Aliados</li> <li>• Estructura económica y financiera</li> </ul> </li> <li>• Tipos de herramientas vigentes y su aplicabilidad <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pensamiento de diseño (Design Thinking) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>Otras herramientas vigentes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue los aspectos que se consideran en la construcción de modelos de negocios.</li> <li>• Compara las herramientas y metodologías vigentes en la construcción de modelos de negocios.</li> <li>• Utiliza herramientas y metodologías vigentes en la construcción de modelos de negocios.</li> </ul>

<sup>30</sup> Nombre de la cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>31</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>32</sup> Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
2. Validar el modelo de negocio, mediante el diseño de un producto mínimo viable aplicando metodologías vigentes.	<p>Producto mínimo viable (PMV)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Pasos de la metodología por ejemplo Lean Startup</li> <li>• Diseño del producto mínimo viable aplicando los pasos de las metodologías vigentes</li> </ul> <p>Validación del modelo de negocio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseña ideas de negocio con mayor oportunidad de éxito a partir de la aplicación de herramientas y metodologías vigentes.</li> <li>• Identifica concepto de producto mínimo viable.</li> <li>• Explica los pasos para la construcción del producto mínimo viable según las metodologías vigentes.</li> <li>• Diseña el producto mínimo viable aplicando los pasos de las metodologías vigentes.</li> </ul>
3. Desarrollar el plan de puesta en marcha del modelo de negocio y lanzamiento del producto.	<p>Plan de implementación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inversión inicial</li> <li>• Gestión de las finanzas</li> <li>• Identificación de fuentes de financiamiento</li> <li>• Aspectos de formalización.</li> <li>• Diseño de marca</li> <li>• Plan de mercadeo y ventas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impactos sociales</li> <li>• Ambiental</li> <li>• Salud integral</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica los aspectos que deben considerarse en la puesta en marcha del modelo de negocios.</li> <li>• Distingue las características de los aspectos que deben considerarse para la implementación del plan de puesta en marcha del modelo de negocio.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construye el plan de puesta en marcha del modelo de negocios, tomando en cuenta las estrategias de mitigación de impacto.</li> </ul>
4. Aplicar estrategias de negociación en el proceso de validación de propuestas de negocios.	<p>Capacidad de negociación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Estrategias para la negociación</li> <li>• Acuerdos para la validación de propuestas de negocios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica la importancia del desarrollo de habilidades de negociación durante el proceso de validación de propuestas de negocios.</li> <li>• Selecciona estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos durante el proceso de validación de propuestas de negocios.</li> <li>• Negocia la ejecución de propuestas viables de emprendimiento.</li> </ul>
5. Validar propuestas de negocios tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.	<p>Derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo en condiciones justas y favorables</li> <li>• Protección social, a un nivel de vida adecuado y al disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental</li> <li>• Educación, libertad cultural y el progreso científico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expone propuestas de negocios considerando los derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales de la economía social solidaria.</li> <li>• Organiza propuestas de negocios considerando los derechos económicos, sociales, culturales y valores</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Valores éticos universales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respeto</li> <li>• Equidad</li> <li>• Justicia</li> <li>• Honestidad</li> </ul> <p>Economía social solidaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Características</li> <li>• Tipos de formas jurídicas asociativas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asociaciones Solidaristas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelo</li> <li>• Beneficios</li> <li>• Requisitos para la conformación</li> <li>• Legislación vigente</li> </ul> </li> <li>• Cooperativas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelo</li> <li>• Beneficios</li> <li>• Requisitos para la conformación</li> <li>• Legislación vigente</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>éticos universales de la economía social solidaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Propone soluciones a problemas reales de la comunidad considerando los tipos de formas jurídicas asociativas de la economía social solidaria.</li> </ul>

<b>Especialidad<sup>33</sup>:</b> Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Modalidad:</b> Agropecuario	<b>Campo detallado<sup>34</sup>:</b> Procesamiento de alimentos	<b>Nivel:</b> Undécimo
<b>Subárea:</b> Emprendimiento e innovación aplicada a los Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Unidad de estudio:</b> Creación de la empresa		<b>Tiempo estimado:</b> 68 horas 17 semanas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Orientación de servicio al cliente		<b>Eje de la política educativa<sup>35</sup>:</b> La ciudadanía digital con equidad social	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<ul style="list-style-type: none"> <li>Describir los tipos de empresas con los cuales se pueden desarrollar negocios.</li> </ul>	<p>Tipos de empresas</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Concepto</li> <li>Características</li> <li>Ventajas</li> <li>Desventajas <ul style="list-style-type: none"> <li>Según el ámbito de actividad</li> <li>Según el destino de sus beneficios</li> <li>Según la forma jurídica.</li> <li>Según origen o procedencia de capital.</li> <li>Según el tamaño</li> </ul> </li> </ol> <p>Según su actividad desde el punto de vista de la materia que utiliza</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compara los tipos de empresas que interactúan en el sistema financiero y económico nacional.</li> <li>Selecciona el tipo de empresa para el desarrollo de su modelo de negocio.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Estructurar el negocio con el enfoque orientado al cliente a través del plan de negocio.</li> </ul>	<p>Plan de negocios</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Objetivos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica los elementos que conforman el plan de negocios.</li> </ul>

<sup>33</sup> Nombre de la cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>34</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>35</sup> Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metas</li> <li>• Modelo de negocios</li> <li>• Estudios mercado</li> <li>• Mercadeo</li> <li>• Técnico</li> <li>• Económico</li> <li>• Financiero</li> </ul> <p>Estructuración del negocio, según el modelo empresarial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constitución legal</li> <li>• Modalidades de contratación según la legislación costarricense</li> <li>• Permisos de funcionamiento y/o patentes</li> <li>• Permisos de salud</li> <li>• Inscripción en Hacienda y Caja Costarricense de Seguro Social como patrono</li> <li>• Catálogo de productos</li> <li>• Estructura organizativa de la empresa utilizando cadena de valor orientada al cliente                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidades y departamentos de la empresa</li> </ul> </li> <li>• Procesos y procedimientos del negocio</li> </ul> <p>Asociatividad, encadenamientos y clúster</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseña el plan de negocios, considerando todos sus elementos.</li> <li>• Elabora la estructura organizativa, procesos y procedimientos de la empresa, basándose en el plan de negocios y utilizando el enfoque orientado al cliente,</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar labores en las áreas funcionales que conforman la empresa de práctica propuesta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principios de la administración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica las áreas funcionales y labores que se ejecutan para la</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
aplicando los principios de la administración y lo establecido en el plan de negocios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de la tecnología como aliado estratégico para la operación de la empresa</li> <li>• Roles de trabajo por áreas funcionales</li> <li>• Puesta en operación del negocio</li> <li>• Transacciones comerciales</li> <li>• Centro de Operaciones</li> <li>• Registro de las empresas</li> <li>• Transacciones bancarias</li> <li>• Compra y venta de bienes y servicios entre empresas</li> <li>• Compras del Estado</li> <li>• Uso de eficiente de los datos para la toma de decisiones</li> <li>• Pago de impuestos</li> <li>• Cargas sociales</li> <li>• Pólizas y seguros</li> </ul> <p>Asesoría empresarial</p>	<p>puesta en marcha del negocio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza la tecnología en las transacciones y otras actividades propias de la operación del negocio, incrementando la productividad de la empresa.</li> <li>• Ejecuta experiencias educativas mediante la simulación de una empresa de práctica.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar los principios de servicio con un enfoque orientado al cliente en la puesta en marcha del plan de negocio.</li> </ul>	<p>Enfoque orientado al cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Cliente</li> <li>• Servicio al cliente</li> <li>• Importancia</li> <li>• Diferencia entre el servicio y la atención al cliente</li> <li>• Triángulo del servicio</li> </ul> <p>Estrategias de servicio al cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acuerdos de niveles de servicio</li> <li>• La evaluación del servicio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica la diferencia entre atención y servicio al cliente.</li> <li>• Emplea estrategias de servicio al cliente en la puesta en marcha del plan de negocio.</li> <li>• Desarrolla su plan de negocio, considerando el cliente como el eje</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de quejas</li> <li>• Reclamos</li> <li>• Sugerencias</li> <li>• Retención y fidelización de clientes</li> <li>• Sistemas de gestión de las relaciones con los clientes</li> </ul> <p>Valores que mejoran el servicio al cliente</p>	principal sobre el cual gira su emprendimiento.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herramientas para la productividad</li> <li>• Redes sociales</li> <li>• Blog</li> <li>• Wikis</li> <li>• Software específico</li> <li>• Herramientas ofimáticas</li> <li>• Otras herramientas que faciliten la mediación pedagógica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valora implicaciones económicas, socioculturales y éticas del uso de las tecnologías en la creación de la empresa.</li> <li>• Aplica herramientas tecnológicas vigentes en el mercado para la operación de su empresa de práctica.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar los principales elementos que integran la economía verde; y su contribución al desarrollo sostenible, social, económico y ambiental, tanto en el ámbito local como internacional.</li> </ul>	<p>Economía verde</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición y principios</li> <li>• Comparación con la economía lineal.</li> <li>• Aplicación de la economía verde en la industria alimentaria</li> <li>• Pilares</li> <li>• Producción sostenible               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Concepto</li> <li>b. Buenas prácticas por considerar:</li> </ol> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica el concepto y los pilares de la economía verde.</li> <li>• Identifica las aplicaciones de la economía verde en la industria alimentaria.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>1. Contar con materias primas sostenibles: e pueden hacer compras verdes y adaptar recetas para eliminar ingredientes insostenibles.</p> <p>2. Reducción de residuos: limitar la cantidad de envases, mejorarlos y reutilizarlos es clave.</p> <p>3. Reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos: sensibilizar la revisión de productos para reducir pérdidas de inventario, un envasado optimizado o auditorías de desechos.</p> <p>4. Mejorar el transporte y la distribución: realizar un control de</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce el concepto de Producción sostenible.</li> <li>• Implementa buenas prácticas para la producción sostenible.</li> <li>• Argumenta sobre los retos y oportunidades de la economía verde en la industria alimentaria.</li> <li>• Describe el impacto de la economía verde en la toma de decisiones y la aplicación de buenas prácticas.</li> </ul>

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>calidad y eficiencia de las operaciones de logística. Y optimizando el almacenamiento y las rutas.</p> <p>5. Eficiencia energética: instalar medidores, monitorear regularmente o implementar soluciones que permitan integrar energías renovables.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostenibilidad ambiental</li> <li>• Desarrollo económico inclusivo</li> <li>• Uso eficiente de los recursos</li> <li>• Responsabilidad social</li> <li>• Resiliencia y adaptación al cambio climático</li> <li>• Límites planetarios</li> <li>• Retos y oportunidades de la economía verde en la industria de los alimentos y bebidas</li> <li>• Cambios en el comportamiento de los consumidores.</li> <li>• Economía verde y su rol en la toma de decisiones y aplicación de buenas prácticas.</li> </ul>	

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Impacto global de la transición a economía verde.</li><li>• Empleos verdes</li></ul>	

<b>Especialidad<sup>36</sup>:</b> Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Modalidad:</b> Agropecuario	<b>Campo detallado<sup>37</sup>:</b> Procesamiento de alimentos	<b>Nivel:</b> Undécimo
<b>Subárea:</b> Emprendimiento e innovación aplicada a los Procesos productivos e inspección en la industria alimentaria	<b>Unidad de estudio:</b> Plan de Vida		<b>Tiempo estimado:</b> 20 horas 5 semanas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Autoaprendizaje		<b>Eje de la política educativa<sup>38</sup>:</b> Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimar el nivel alcanzado en la gestión del emprendimiento, según las metas y objetivos propuestos en el plan de negocio, para la obtención de la certificación empresarial.</li> </ul>	<p>Evaluación de la empresa a través de indicadores</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sistematización de resultados.</li> <li>Valoración de los logros alcanzados</li> <li>Resumen ejecutivo de lecciones aprendidas</li> <li>Conclusiones</li> <li>Recomendaciones</li> </ul> <p>Certificación de empresa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Procedimiento</li> <li>Revisión de los alcances del plan de negocios según indicadores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Determina el nivel de logro según los indicadores propuestos para la certificación.</li> <li>Describe los resultados de la empresa a través de la revisión de indicadores de certificación.</li> <li>Sistematiza los resultados obtenidos durante el periodo de funcionamiento de la empresa, en función de la certificación de empresa.</li> </ul>

<sup>36</sup> Nombre de la cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>37</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>38</sup> Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluar las oportunidades que ofrece la sociedad para el desarrollo y consolidación del emprendimiento.</li> </ul>	<p>Instituciones de apoyo al emprendimiento nacional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Incubadoras y aceleradoras de Empresas</li> <li>Ministerio de Economía, Industria y Comercio</li> <li>Sistema de Banca para el Desarrollo.</li> <li>Sistema Bancario Nacional público y privada</li> <li>INFOCOOP</li> <li>Otros operadores financieros</li> </ul> <p>Instituciones de apoyo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica lecciones aprendidas en su desarrollo personal y profesional, adaptándose a un entorno cambiante.</li> <li>Examina las áreas de acción y los requerimientos que establecen las instituciones de apoyo para el desarrollo y consolidación del emprendimiento.</li> <li>Identifica los procesos requeridos para la formalización del emprendimiento en las instituciones de apoyo.</li> <li>Diseña la propuesta de formalización considerando los requerimientos establecidos por la institución de apoyo seleccionada.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Emplear el aprendizaje permanente como herramienta en el desarrollo de competencias para el fortalecimiento de su desempeño en el área de formación técnica, personal y el de su plan de vida.</li> </ul>	<p>Aprendizaje permanente</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Autoaprendizaje</li> <li>Concepto de aprendizaje</li> <li>¿Qué significa aprender a aprender?</li> <li>Utilidad del autoaprendizaje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica las competencias específicas y para el desarrollo humano alcanzadas a través del proceso educativo y su relación con el entorno.</li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	9. Motivación para aplicar el autoaprendizaje 10. Adaptabilidad a nuevas situaciones 11. Importancia del autoaprendizaje en el área de formación técnica. Competencias <ul style="list-style-type: none"> <li>• Específicas</li> <li>• Para el desarrollo humano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propone ideas innovadoras propias de su área de formación técnica, aplicando sus conocimientos, habilidades y destrezas como parte del proceso de gestión de su plan de vida.</li> <li>• Enriquece su proyecto de vida aprovechando las oportunidades de aprendizaje disponibles, los obstáculos y las competencias desarrolladas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificar su vida, considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de una cultura emprendedora.</li> </ul>	Plan de vida <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos para considerar en la elaboración de un plan de vida a corto, mediano y a largo plazo               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sociales</li> <li>○ Económicos</li> </ul> </li> </ul> Personales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma conciencia de sus competencias y limitaciones y lo pone en práctica de acuerdo con su contexto.</li> <li>• Desarrolla estrategias individuales y colectivas que propicien el logro de las metas propuestas.</li> </ul>



## Subject Area English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry



"Encendamos juntos la luz"

## Description of Subject Area English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry

In order to provide our young people with greater opportunities and improve the country's competitiveness, the Higher Education Council approved a subject area for the acquisition of language skills in English for Specific Purposes as part of the curricular structure of the curriculum of the Specialties of Technical Vocational Education and Training (TVET).

The development of language skills in English is an essential element for Costa Rican youth to successfully integrate into the society, take advantage of new opportunities and enhance their employability.

The subject area English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry in eleventh grade offers a new curricular approach that combines the development of communicative skills with student-centered pedagogy, a technical orientation that integrates collaborative learning, the development of critical thinking, instruction based on conversation about a problem or product in the classroom, and project-based learning.

For the first time, English for Specific Purposes (ESP) is incorporated, in which the four linguistic competences are worked on, using the six levels of the Common European Framework of Reference (CEFR) with essential knowledge that belongs specifically to the Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry field and some related specialties.

At the end of the eleventh grade the student will become an English Independent User (B1) according to the Common European Framework of Reference (CEFR). The subject area contains four scenarios, and each one has four

"Encendamos juntos la luz"



themes, which are detailed in the Curricular Grip and the Curriculum Scope and Sequence, which are detailed later in this section.

## Curriculum

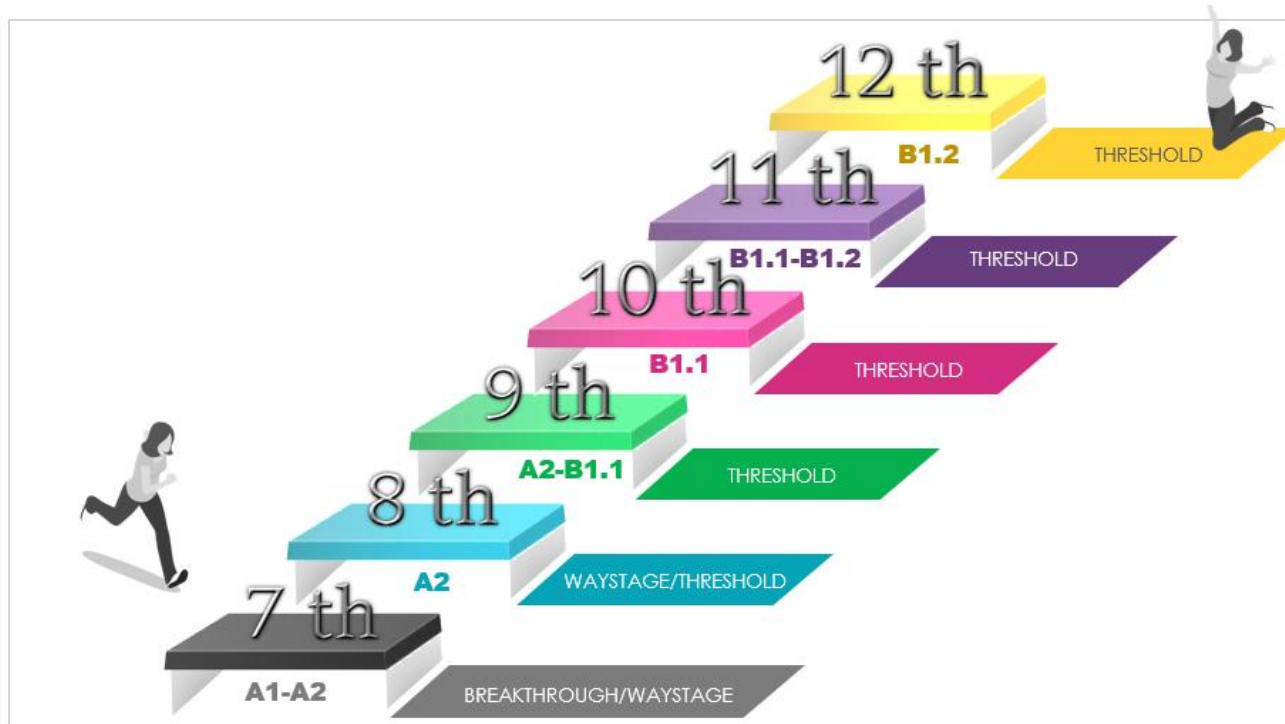
The organization proposed in this Curriculum is closer to real-life language use, which is grounded in interaction in which meaning is co-constructed. Goals are presented under four modes of communication: reception, production, interaction, and mediation. (CEFF, 2019 p.30.)

Language as, embracing language learning, comprises the action performed by people who as individuals and as social agents develop a range of general and communicative language competences. Drawing on the competences at their disposal in various contexts under various conditions and under different constraints to engage language activities involving language processes to produce and/or receive texts in relation to themes in specific domains, activating those strategies which seem most appropriate for carrying out the tasks to be accomplished. The monitoring of these actions by the participants leads to the reinforcement or modification of their competences.

The CEFR has two axes: a horizontal axis for describing different activities and aspects of competence and a vertical axis representing progress in proficiency. To facilitate organization, the CEFR presents six common reference levels. Firstly, they can be grouped into three broad categories: Basic user (A1 and A2), Independent user (B1 and B2) and Proficient User (C1 and C2). Secondly, the six reference levels are often segmented.

**Figure 5**

*Common reference levels Common reference levels in the Professional Technical Education Curriculum*



Source: Prepared by the authors on the basis of data supplied by CEFR, DETCE, 2019.

**Table 3**

*Range of hours required to achieve the category.*

Category	Range of hours required to achieve the category
A1	Approximately 90-100
A2	Approximately 180-200
B1	Approximately 350- 400
B2	Approximately 500-600
C1	Approximately 700-800
C2	Approximately 1000 –1200

Source: Prepared by the authors on the basis of data supplied by CEFR, 2014.

## Rationale

The Costa Rican education system is based on the Political Constitution, which establishes that the development of public education is the responsibility of the State. As indicated in article 77 of the Constitution of Costa Rica states, "Public education shall be organized as an integral process correlated in its various cycles, from preschool to university".

In Costa Rica, education is recognized as a human and constitutional right, where the education system favors the acquisition of skills, abilities, knowledge, values, attitudes, behaviors and ways of seeing the world. In addition, it fosters and stimulates the integral development of the person and his or her individual and social transformation. It also promotes active participation in civic and academic life.

The Council of Higher Education (CSE), within the framework of its constitutional mandate, has adopted a series of comprehensive provisions, regulations and policies to guide Costa Rican education. Of special importance are the curricular policies within the framework of "Educating for a New Citizenship." "The person: center of the educational process and transforming subject of society", and the approval of study programs, which materialize the curricular transformation embodied in the aforementioned policies.

The Technical Vocational Education and Training, (TVE) in compliance with the regulations and policies approved by the Higher Education Council, has implemented a series of educational reforms aimed at providing tools that promote the incorporation of people to employability, the creation of their own business and / or continue higher education studies. The curricular foundation of the study programs, under a competency-based education approach



carried out since 2006, constitutes one of the most important advances of Costa Rican professional technical education on the road to a holistic education.

Pursuit of improvement and promotion of the social mobility of Costa Rican population, the TVET of Costa Rica continues evolving with the purpose of generating qualified technical human talent capable of making informed decisions, assuming the responsibility of its individual actions and influencing the present and future collectivity, with environmental integrity, economic viability and social justice within the framework of respect for cultural diversity and environmental ethics that contribute to the competitiveness of the country.

The educational policy and curricula establish the educational model in which the Technical Vocational Education and Training (TVET) study programs are framed, with a curricular focus on Education by Competencies that constitute the foundation and reference framework to follow for the achievement of the proposed goals and objectives of the subsystem.

The curricula are based on the philosophical pillars and the axes established in education policy, which are detailed below:

### The Complexity Paradigm

Which states that the human being is a self-organized and self-referential being, i.e. that he is aware of himself and his environment. Their existence makes sense within a natural social-family ecosystem and as part of society. As

---

"Encendamos juntos la luz"

for the acquisition of knowledge, this paradigm takes into account that students develop in a bio natural ecosystem (which refers to the biological character of knowledge in terms of brain forms and learning modes) and in a social ecosystem that conditions the acquisition of knowledge. The human being is characterized by having autonomy and individuality, establishing relationships with the environment, possessing aptitudes to learn, inventiveness, creativity, capacity to integrate information from the natural and social world and the ability to make decisions. In the field of education, the paradigm of complexity allows for a wider horizon of training, since it considers that human action, due to its characteristics, is essentially uncertain, full of unpredictable events that require the student to develop inventiveness and propose new strategies to deal with a reality that changes daily.

### Humanism

Is oriented towards personal growth and therefore appreciates the student's experience including its emotional aspects. Each person considers himself responsible for his life and self-realization. Education, therefore, is centered on the person, so that he or she is the evaluator and guide of his or her own experience, through the meaning acquired by his or her learning process. Each person is unique, different; with initiative, with personal needs to grow, with potential to develop activities and solve problems creatively.

### Social Constructivism

Proposes the maximum and multifaceted development of the abilities and interests of students. The purpose is fulfilled when learning is considered in the context of a society, taking into account previous experiences and the

mental structures of the person who participates in the processes of knowledge construction. This takes place in an interaction between the internal mental level and the social exchange.

### **The Paradigm of Rationalism**

Based on reason and objective truths as principles for the development of valid knowledge, has been fundamental in the conceptualization of Costa Rican education policies. Principles and axes that permeate education policy:

- Student-centered education: This means that all the actions of the education system are aimed at promoting the integral development of the student.
- Education based on human rights and citizens' duties: This entails making commitments to give effect to these same rights and duties, through the participation of active citizenship geared to the changes desired.
- Education for sustainable development: Education becomes a means of empowering people to make informed decisions, take responsibility for their individual actions and their impact on current and future collectivity, and consequently contribute to the development of societies with environmental integrity, economic viability and social justice for present and future generations.

### **Planetary citizenship with national identity**

This means strengthening awareness of the immediate connection and interaction that exists between people and environments around the world and the impact of local actions at the global level and vice versa. In addition, it

---

"Encendamos juntos la luz"

implies retaking our historical memory, with the purpose of being aware of who we are, where we come from and where we want to go.

### Digital Citizenship with Social Equity

Refers to the development of a set of practices aimed at reducing the social and digital divide through the use and exploitation of digital technologies.

Due to the technological, social, economic and environmental changes, it is necessary not only the development of specific competencies related to the area of technical training but also the development of competencies for human development. These competences will help to continue learning throughout life, for innovation and creativity in individual and teamwork, critical thinking, problem solving with social responsibility and environmental awareness and ethical commitment.

The development of the curriculum is oriented to the development of specific linguistic and human competencies, which are articulated with the axes established by the current educational policy, which are detailed below.

## Education for Sustainable Development

Sustainable development" is based on the idea that, since the resources are finite, we must develop as far as they allow, which generates a struggle between "development and the environment". On the other hand, "sustainable development" advances towards an idea of greater harmony between human beings and ecosystems, understanding that the world is not wide and unlimited as we had believed, a conception that has provoked a revolution in the mentality of the last two generations.

## Digital Citizenship with Social Equity

Digital citizenship implies the development of a set of practices that make it possible to reduce the social and digital divide through the use and exploitation of digital information and communication technologies, based on the implementation of policies for the expansion of solidarity and universal connectivity.

The concept of "digital citizenship" arises in the international debate and has been defined as the norms of behavior concerning the use of technology. Digital citizenship" implies the understanding of human, cultural, economic and social issues related to the use of Information and Communication Technologies (ICTs), as well as the application of behaviors relevant to that understanding and to the principles that guide it: ethics, legality, security and responsibility in the use of the Internet, social networks and available technologies.

## Strengthening a Planetary Citizenship with National Identity

"Encendamos juntos la luz"

The clarification of the meaning and implications of "education and planetary citizenship" is recent. It is necessary to emphasize essential skills that include values, attitudes, communicative abilities, as well as cognitive knowledge, always dynamic and changing. Education is presented as a relevant aspect for understanding and solving social, political and cultural problems at the national and international levels, such as human rights, equity, multiculturalism, diversity and sustainable development.

In this sense, the term "glocalized" communities is considered, which implies that individuals or groups are capable of "thinking globally and acting locally". It thus incorporates the need to learn to live together, as well as the recognition of the collective power of citizen action.

English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry curriculum presents the goals under four modes of communication: reception, production, interaction, and mediation, using the common reference levels established by the Common European Framework of Reference for languages.

## Meaning and Approach to Common European Framework of Reference for Languages

The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment, abbreviated in English in different acronyms as CEFR or CEF or CEFR, is a guideline used to describe achievements of learners of foreign languages. This guideline contains standards for grading an individual's language proficiency. It was established by the Council of Europe as part of the project "Language Learning for European Citizenship" between the years 1989 and 1996. The main objective of this guideline is to provide a method of teaching, learning, and assessing which applies to all languages in Europe.

The CEFR has three principal dimensions: language activities, the domains in which the language activities occur, and the competences on which we draw when we engage in them.

### Language Activities

The CEFR distinguishes among four kinds of language activities:

- Reception (listening and reading),
- Production (spoken and written),
- Interaction (spoken and written),
- Mediation (translating and interpreting).



## Domains

General and particular communicative competences are developed by producing or receiving texts in various contexts under various conditions and constraints. These contexts correspond to various sectors of social life that the CEFR calls domains. Four broad domains are distinguished: educational, occupational, public, and personal.

## Competences

A language user can develop various degrees of competence in each of these domains and to help describe them, the CEFR has provided a set of six Common Reference Levels (A 1, A 2, B 1, B 2, C 1, C 2).



## General Mediation Strategies and Pedagogical Approach

### The Action Oriented Approach

The Action-Oriented Approach is the adopted approach for this curriculum to make language learning/teaching more efficient. It places emphasis on what learners know and do to communicate successfully by completing tasks (not exclusively language-related) in a given set of circumstances, in a specific environment and within a particular field of action. It uses general and specific competences in meaningful contexts and real-life scenarios to use the language.

There is a progressive shift from complementing and improving the missing aspects of the Communicative Approach to the Action- Oriented Approach; increasing communication among people from various countries of the world increase not only the need of foreign language learning but also the methods, approaches and techniques.

The Action-oriented approach, which does not ignore the social and cultural nature of the language as well as its communicative nature, deals with a new social dimension. It calls the learners as “social actors” (CEFR, 2000, p. 9). creating a common point in the phase of acquisition of skills and learning the knowledge “Actor means a person performing and animating some duties. Since foreign language is learned through some duties and actions as well, it handles the learners as (social) people who should perform tasks” (Delibaş, 2013, p. 1). Learners/users are responsible for their own learning in this approach where the social dimension is first mentioned in language teaching. “This social

dimension is to prepare the learners not only to live together but also to work with strangers in their own country or in a foreign country with different cultures and different spoken languages.

The need to use the language that emerged while fulfilling the tasks makes learning process effective and the learner active. Puren expresses the importance of actions in communication by saying "This is action that determines communication"(2006, p. 38). Bourguignon supported this opinion by adding, "There is no point in establishing communication on its own. But it becomes meaningful when it mediates actions" (2006, p. 69).

Action oriented approach considers the learner as a social agent where learning takes place in a social learning environment and develops linguistic and pragmatic skills besides communicative skills. The creation of social language environment where the learner will be able to communicate with each other in the middle of pluricultural and plurilingual environment depends on teachers' skills and knowledge. The tasks in classroom or out of classroom must be parallel to the needs of the learners and the teachers make learner feeling these needs. If considered that language learning is divided into two as knowledge and skills.

Action-Oriented approach is the name of these two processes from the constructive learning where the learner is autonomous and directs his own process in which knowledge is constructed during the process and skills are acquired commonly and internationally.

Krashen explains this feature of language acquisition by saying "Language acquisition is a subconscious process; language acquirers are not usually aware of the fact that they are acquiring language but are only aware of the fact that they are using the language for communication (2009, p. 10). He also makes clear the difference

between learning and using a language. In this process of acquisition and learning "language is not only a means of communication but a tool of social action at the same time" (Alrabadi, 2012, p. 1). Bourguignon also emphasizes the same characteristic by saying "In action-oriented approach communication is at the service for action" (2006, p. 64). It shouldn't forget "the action came before the language in the process of the evolution of humanity and it constitutes the first stage of the interaction between the people, first the action is revealed then the language develops" (Moreno; Dökme; as cited in Sayınsoy, 2003, p. 116). This phrase shows the learner and the teacher how important the action is.

Summarizing the components of the action-oriented approach. The social agent who learns in a learning environment uses various knowledge, skills and abilities when performing tasks. Every place where language learning considered as a social process takes place is the social learning environment; therefore, this social environment can be a classroom, home, shopping center. Learner is an autonomous and language's user in this social environment but collaborator as a social agent. It shouldn't be forgotten that this approach is based on the tasks. Important tools to create meaningful experiences are; authentic materials as comprehensible input, as much as possible as well as IT access. Functions, vocabulary, grammar, phonology are taught with the purpose of facilitating communication. This approach also takes into account the cognitive and emotional resources.

### Task Based Language Teaching (TBLT)

**What is a Task?** The purposeful actions performed by one or more individuals strategically using their own specific competences to achieve a given result. When the description of the text (oral and written) is examined

---

"Encendamos juntos la luz"

carefully, it reveals that language learners face tasks in everyday life within domains and scenarios. In order to fulfil these tasks, the learner will need a number of knowledges, skills and abilities. The learner is not speaking or writing to another person, but rather speaking or writing in a real-life context for a social purpose.

The task stimulates the learners' personal commitment to the learning process. It may differ in nature according to the balance determined by the goal and the combination of dimensions (general and communicative competences). There are different types of tasks orientations to the complexity (from simple to complex), the length (from shortest to the longest) and social implication (from individual actions to collective actions)

The task-based language teaching aims at providing opportunities for learners to experiment with and explore both spoken and written language through learning activities that are designed to engage learners in the authentic, practical and functional use of language for meaningful purposes. Learners are encouraged to activate and use whatever language they already have in the process of completing a task. The use of tasks will also give a clear and purposeful context for the teaching and learning of grammar and other language features as well as skills. . . . All in all, the role of task-based language learning is to stimulate a natural desire in learners to improve their language competence by challenging them to complete meaningful tasks.

Task-based language teaching has strengthened the following principles and practices:

- A needs-based approach to content selection.
- An emphasis on learning to communicate through interaction in the target language.
- The introduction of authentic texts into the learning situation.

- The provision of opportunities for learners to focus not only on language but also on the learning process itself.
- An enhancement of the learner's own personal experiences as important contributing elements to classroom learning.
- The linking of classroom language learning with language use outside the classroom.

## Seven Principles For Task-based Language Teaching

### Principle 1: Scaffolding

Lessons and materials should provide supporting frameworks within which the learning takes place. At the beginning of the learning process, learners should not be expected to produce language that has not been introduced either explicitly or implicitly. A basic role for an educator is to provide a supporting framework within which the learning can take place. The learners will encounter holistic 'chunks' of language that will often be beyond their current processing capacity. The 'art' of TBLT is knowing when to remove the scaffolding. If the scaffolding is removed prematurely, the learning process will 'collapse'. If it is maintained too long, the learners will not develop the independence required for autonomous language use.

### Principle 2: Task Dependency

Within a lesson, one task should grow out of, and build upon, the ones that have gone before. Within the task-dependency framework, a number of other principles are in operation. One of these is the receptive-to-productive

principle. Here, at the beginning of the instructional cycle, learners spend a greater proportion of time engaged in receptive (listening and reading) tasks than in productive (speaking and writing) tasks. Later in the cycle, the proportion changes, and learners spend more time in productive work. The reproductive-to-creative-language principle is also used in developing chains of tasks.

### **Principle 3: Recycling**

Recycling language maximizes opportunities for learning and activates the 'organic' learning principle. This recycling allows learners to encounter target language items in a range of different environments, both linguistic and experiential. In this way they will see how a particular item functions in conjunction with other closely related items in the linguistic 'jigsaw puzzle'. They will also see how it functions in relation to different content areas.

### **Principle 4: Active Learning**

Learners learn best by actively using the language they are learning. A key principle behind this concept is that learners learn best through doing – through actively constructing their own knowledge rather than having it transmitted to them by the teacher. When applied to language teaching, this suggests that most class time should be devoted to opportunities for learners to use the language. These opportunities could be many and varied, from practicing memorized dialogues to completing a table or chart based on some listening input. The key point, however, is that it is the learner, not the teacher, who is doing the work. This is not to suggest that there is no place at all for teacher input, explanation and so on, but that such teacher-focused work should not dominate class time.

### **Principle 5: Integration**

Learners should be taught in ways that make clear the relationships between linguistic form, communicative function and semantic meaning. The challenge for pedagogy is to 'reintegrate' formal and functional aspects of language, and that what is needed is a pedagogy that makes explicit to learners the systematic relationships between form, function and meaning.

### **Principle 6: Reproduction to Creation**

Learners should be encouraged to move from reproductive to creative language use. In reproductive tasks, learners reproduce language models provided by the teacher, the textbook or the tape. These tasks are designed to give learners mastery of form, meaning and function, and are intended to provide a basis for creative tasks. In creative tasks, learners are recombining familiar elements in novel ways. This principle can be deployed not only with students who are at intermediate levels and above but also with beginners if the instructional process is carefully sequenced.

### **Principle 7: Reflection**

Learners should be given opportunities to reflect on what they have learned and how well they are doing. Becoming a reflective learner is part of learner training where the focus shifts from language content to learning processes.

## Learner-Teacher, Learning and Acquisition in Action Oriented Approach

This Curriculum is based on real world communicative needs, oriented towards real-life tasks and constructed around purposefully selected notions and functions. This promotes a proficiency perspective guided by Can do descriptors.

In this approach in which knowledge and skill blended, the learner can no longer be called only the constructor of knowledge but can also be called as the one who can put together new information with existing and can carry acquired knowledge to future learning process. Teachers are the facilitators and guides that guide the learning process, form the need, take an active role with the learners in the learning process and their task is to facilitate the acquisition of real or near-real learning environments for the acquisition of language skills.

## English for Specific Purposes (ESP)

Breen is suggesting that when we place communication at the center of the curriculum the goal of that curriculum (individuals who are capable of communicating in the target language) and the means (classroom procedures that develop this capability) begin to merge: learners learn to communicate by communicating. The ends and the means become one and the same.



ESP is a major activity around the world. It is an enterprise involving education, training and practice, and drawing upon three major realms of knowledge: language, pedagogy, and the students' / participants specialist areas of interest.

ESP teachers generally have a great variety of simultaneous roles as researchers, course designers, material writers, testers, evaluators as well as classroom teachers. These teachers need some knowledge of, or at least access to information on any field of study that students are professionally involved with for example: business, tourism, agriculture, or mechanics, computer science, drawing, accounting, electronics, (Robinson, p.1).

## The Methodology Used in the Classroom

The Bureau of Technical Education and Entrepreneurship recommends for English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry in eleventh Level to implement a student center pedagogy which integrates collaborative learning, development of critical thinking skills, and conversation-based instruction around a problem or product in the classroom. The purpose of the implementation of this Curriculum is to bump up the level of instruction and as a result to improve Costa Rican students English Communicative Skills through a student-centered pedagogy aligned with a technical orientation.

Aristotle said you have to know what you are teaching but you also need to know why and how. It isn't enough to just know "the learnings" you are teaching. There are elements that must be integrated into your classroom in order for your students to learn such as what their strengths are, what they already come knowing and what matters to them.

Teaching English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry places priority on the communicative competence involving oral comprehension and oral and written communication so that they become independent users of English and can reach the B1+ level, based on the descriptors of the CEFR.

Each level has scenarios. Each scenario has themes:

- Each theme presents an Essential Question which introduces the lesson.

---

"Encendamos juntos la luz"

- a) They are open-ended and resist a simple or single right answer.
  - b) They are deliberately thought-provoking, counterintuitive, and/or controversial.
  - c) They require students to draw upon content knowledge and personal experience.
  - d) They can be revisited throughout the unit to engage students in evolving dialogue and debate.
  - e) They lead to other essential questions posed by students.
- The Essential Competence and the New Citizenship Axis are shared by the teacher at the beginning of each unit to connect students with the core ideas that have lasting value beyond the classroom.
  - Essential Competence is presented to the students, they need to follow human development competences which are already established in order to articulate the three learnings: learn to know, learn to do and learn to be and live in community.
  - The New Citizenship Axis are sustainable Development Education, Digital Citizenship with Social Equity and Strengthening of Planetary Citizenship with Identity.
  - Teachers select the goals from each theme. They can combine oral or written comprehension with oral and written production, depending on the pedagogical purpose of the lesson.
  - Teachers start the lesson with a warm-up activity related to the name of theme. Then they share the learning goals/expected outcomes with the learners for that day or week.
  - Lessons follow a task-based approach combined with the action-oriented approach.
  - Grammar is developed by combining both inductive and deductive instruction within a meaningful context.
  - The teacher follows a set of integrated sequence procedures to develop the different linguistic competences.

## Curricular Design Template Elements

The elements considered in the curricular design are shown and defined in Table N° 4.

**Table 4**

*Curricular elements of English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry*

Element	Definition
CEFR	A tool promotes positive formulation of educational aims and outcomes at all levels.
Scenario	A real-life context referenced for an entire unit, providing authenticity of situations, tasks, activities, texts.
Time	Amount of hours devoted for the whole unit.
Essential Question	A question to develop and deepen students' understanding of important ideas and processes, so that they can transfer their learning within and outside school. It stimulates learner thinking and inquiry.
Theme	The focus of attention for communicative acts and tasks, that refers back to the real-life scenario. (context rather than content)
Essential Competence	Based on the New Citizenship Policy we need to follow human development Competences which are already established in order to articulate the three learnings: learn to know, learn to do and learn to be and live in community

Element	Definition
New Citizenship Axis	Sustainable Development Education Digital Citizenship with Social Equity Strengthening of Planetary Citizenship with Identity
Goals	Can do performance descriptors based on CEFR.
<b>Oral and Written Comprehension</b>	What a learner can understand or is able to do when listening and/or reading.
Listening and Reading	
<b>Oral and Written Production</b>	What a learner can produce in an oral and/or written way.
Spoken production, Spoken Interaction and Writing	
Performance Indicator	They describe observable behaviors, give information about the student's performance acquired during the learning process. It allows to show the achievement of knowledge, skills, abilities, and attitudes. Contains three basic elements: <b>Verb-Action and Condition</b> .
Pedagogical Task	They are communicative or non-communicative activities that demand knowledge, skills and abilities and occur in the classroom.
Learnings	This is what learners need to know to communicate effectively within a domain, scenario and theme.
Functions	The use of spoken discourse and/or written texts in communication for a particular purpose (e.g. asking and giving information, describing)
Grammar	The grammatical components that will be covered in the unit.

"Encendamos juntos la luz"

Element	Definition
Vocabulary	Words learners need to know to communicate effectively within a domain, scenario and theme.
Phonology	The part of the lesson that addresses the Learners ability to hear, identify, and manipulate sounds.

Source: Prepared by the authors on the basis of data supplied by CEFR, 2014.

## Curriculum Template

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry		
<b>Level:</b> Eleventh		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 1:</b>	<b>Time:</b> hours
<b>Essential Question:</b>	<b>Theme 1.1:</b>	
<b>Essential Competences:</b>	<b>New Citizenship Axis<sup>39</sup>:</b>	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Essential Competences.		
New Citizenship Axis.		
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b>		
<b>Reading:</b>		
<b>Oral and Written Production</b>		
<b>Spoken Interaction:</b>		
<b>Spoken Production:</b>		
<b>Writing:</b>		

<sup>39</sup> Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.



## Learnings

**Functions and Discourse  
Markers**

**Functions**

**Discourse Markers**

**Grammar**

**Vocabulary**

**Phonology**



## Planning

### Annual Learning Plan

It is a chronogram in which the development of the curriculum is represented in the months and weeks that compose the school year. It represents the distribution in time in which the scenarios and their themes will be developed, with their respective Goals. The weeks and hours that will be used for the development of each one of the scenarios must be indicated. It must include the themes that make up each scenario with their goals; respecting the logical sequence indicated by the curriculum for the approach of the educational process.

This plan must be delivered to the Principal of the Technical School at the beginning of the school year.

## Annual Learning Plan

[illegible]

## Pedagogical Practice Plan

This plan must be elaborated by Theme. It is of daily use at school and must be delivered to the Principle, according to the datelines established by the administration. The performance of the teacher during a lesson must have correspondence with what is written in the pedagogical practice plan as well as the time distribution established in the annual plan that was prepared at the beginning of the school year.

## Definition of the Pedagogical Practice Plan Template

This a template which contains different qualities at the heading such as: the name of the institution, name of the teacher of course, and some of these qualities are given in the curricular design where the teacher has gotten familiar with them such as Essential question, Essential Competence, CEFR level, level, Scenario, Theme, New Citizenship Axis.

First Column of the Template presents the Goals, which are found in the curricular design. When planning the teacher first collocates the goals for the Essential Competence, second the New Citizenship Axis Goals, then Oral and Written Comprehension goals for Listening and Reading, finally Oral and Written Production goals for Spoken Interaction, Spoken Production and Writing.

Second Column are Task Mediation Activities. First a task is for Essential Competence and second task corresponds for New Citizenship Axis and then comes the methodological message where language learning should

be directed towards enabling learners to act in real life situations, expressing themselves and accomplishing tasks of different natures.

With a group of pre-intermediate level students, how can we create a linked sequence of enabling exercises and activities that will prepare learners to carry out the task? It is asked propose a six-step pedagogical sequence procedure for introducing tasks, and this is set out below.

## Task Building Process

### Pre task

#### **Schemata building**

The first step is to develop a number of schema-building exercises that will serve to introduce the topic, set the context for the task, and introduce some of the key vocabulary and expressions that the students will need in order to complete the task.

#### **Example:**

1. *Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action according to the field of study.*

### Task Rehearsal

## Controlled Practice

The next step is to provide students with controlled practice in using the target language vocabulary, structures and functions. In this way, early in the instructional cycle, they would get to see, hear and practice the target language for the theme of work. This type of controlled practice extends the scaffolded learning that was initiated in the previous. Learners are introduced to the language within a communicative context. In the final part of the step, they are also beginning to develop a degree of communicative flexibility. Involve learners in intensive listening practice. The listening texts could involve a number of native speakers. This step would expose them to authentic or simulated conversation.

### Example:

2. *Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to the field of study.*

## Focus on Linguistic Elements

The students now get to take part in a sequence of exercises in which the focus is on one or more linguistic elements. In the task-based procedure being presented here, it occurs relatively late in the instructional sequence. Before analyzing elements of the linguistic system, they have seen, heard and spoken the target language within a communicative context. Hopefully, this will make it easier for the learner to see the relationship between communicative meaning and linguistic form than when linguistic elements are isolated and presented out of context as is often the case in more traditional approaches.

**Example:**

3. *Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question related to the field of study.*
4. *Give learners-controlled practice in using the target language, vocabulary, structures and functions.*

**Post Task**

**Provide Freer Practice**

The student should be encouraged to extemporize, using whatever language they have at their disposal to complete the task. Those who innovate will be producing what is known as 'pushed output' (Swain 1995) because the learners will be 'pushed' by the task to the edge of their current linguistic competence. In this process, they will create their own meanings and, at times, their own language, but over time it will approximate more and more closely to native speaker norms as learners 'grow' into the language. (See Rutherford 1987, and Nunan 1999, for an account of language acquisition as an 'organic' process.)

**Example:**

5. *Engage learners to meaningful productive tasks based on the context.*

## Assessment

The final step in the instruction to assess is the pedagogical sequence itself. Students find it highly motivating, having worked through the sequence, to arrive at step 6 and find that they are able to create a project more or less successfully.

### Example:

6. *Project: integration of activities. It has to be done in class. One per trimester.*

Third Column the teacher writes the indicators in third person singular because it points what the student is able to do as a result of the learning process.

Next you find the template for Learnings (Functions, Grammar, Vocabulary, Phonology provided to the teacher in the Curricular Design).

Finally, the teacher writes the needs in terms of resources, classroom, English laboratory, devices, material required for the pedagogical process for each Theme.

## Pedagogical Recommendations

- Teacher makes sure that all learners understand task instructions.
- Teachers should ensure learners know how to use strategies through teacher scaffolding and modeling, peer collaboration and individual practice.
- Learners have at their disposition useful words, phrases and idioms that they need to perform the task. It could be an audio recording with the instructions and the pronunciation of the words and phrases needed.

- The task could involve the integration of listening and speaking or reading and writing and is given to students individually, in pairs, or teams.
- The learners complete the task together using all resources they have. They rehearse their presentation, revise their written report, present their spoken reports or publish their written reports.
- Teacher monitors the learners' performance and encourages them when necessary.
- The learners consciously assess their language performances (using rubrics, checklists and other technically designed instruments that are provided and explained to them in advance). Teachers assess performance, provide feedback in the form of assistance, bring back useful words and phrases to learners' attention, and provide additional pedagogical resources to learners who need more practice.
- At the end of each period, the learners develop and present Integrated Mini-Projects to demonstrate mastery of the scenario goals.
- The Essential Competences and The New Citizenship Axis are central to articulate the three learnings: learn to know, learn to do and learn to be and live in community. The Integrated Mini-Project is an opportunity for students to integrate these three learnings in a single task.
- Teach and plan English lessons in English to engage learners socially and cognitively according to the steps mentioned above.



Pedagogical Practice Plan			
Institution:		CEFR: B1.1	
Teacher:		Level: Eleventh	
Subject Area: English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry		Scenario:	Time: hours
Essential Question:		Themes:	
Essential Competences:		New Citizenship Axis <sup>40</sup> :	
Goals	Task Mediation Activity		Indicators
Essential Competences.	<b>Task Building Process:</b> <b>Pre-Task:</b> 1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions as mention.  <b>Task Rehearsal:</b> 2. Expose learners to authentic materials to deal with 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary. 4. Give learners-controlled practice in using the target language, vocabulary, structures and functions.		
New Citizenship Axis.			
Oral and Written Comprehension			
Listening:			
Reading:			
Oral and Written Production			
Spoken Interaction			
Spoken Production:			

<sup>40</sup> Política Curricular "Educar para la nueva ciudadanía".

Writing	<p><b>Post Task:</b> 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on</p> <p><b>Assessment:</b> Project: integration of activities. It has to be done in class during the whole period.</p>	
<p>Resources: Classroom: English Laboratory: Devices: Materials:</p>		

### Curricular Structure

Scenarios	Eleventh Grade (HOURS PER LEVEL)	
	Weekly Hours	Yearly Hours
<b>1. Scenario: S1. Fruit and Vegetable Processing</b> 1.1 Theme: Fruit Processing 1.2 Theme: Vegetable Processing	4	40
<b>2. Scenario: S2. Manufacturing of Traditional Products</b> 2.1 Theme: Coffee Processing 2.2 Theme: Cocoa Processing	4	40
<b>3. Scenario: S3. Industrial processing of meat and meat products.</b> 3.1 Theme: Types of Meat 3.2 Theme: Meat products	4	60
<b>4. Scenario: S4. Entrepreneurship</b> 4.1 Theme: Entrepreneurship: Starting a Business	4	20
<b>Total (hours)</b>	<b>4</b>	<b>160</b>

## Curricular Grid

### Décimo

#### S1. Food Nutrition

1 Theme	2 Theme
Types of Food	Food Groups
20 hours	20 hours

#### S2. Processing Plants

1 Theme	2 Theme
Equipment for Processing Plants	Best Practices in Processing Plants
20 hours	20 hours

### Undécimo

#### S1. Fruit and Vegetable Processing

1 Theme	2 Theme
Fruit Processing	Vegetables Processing
20 hours	20 hours

#### S2. Manufacturing of traditional products

1 Theme	2 Theme
Coffee Processing	Cocoa Processing
20 hours	20 hours

### Duodécimo

#### S1. Industrial Processing of Milk and Milk Products

1 Theme	2 Theme
Milk processing	Techniques for the Production of Dairy Products
18 hours	18 hours

#### S2. Industrial Processing of Cereals and Basic Grains

1 Theme	2 Theme
Cereal Processing	Processing of Basic Grains
16 hours	16 hours

"Encendamos juntos la luz"

### Décimo

#### S3. Food Processing and Preservation

1 Theme	2 Theme
Food Processing	Food Preservation
20 hours	20 hours

#### S4. Quality Assurance

1 Theme	2 Theme
Food Safety	Quality Assurance Protocols
20 hours	20 hours

### Undécimo

#### S3. Industrial processing of meat and meat products.

1 Theme	2 Theme
Types of Meat	Meat Products
30 hours	30 hours

#### S4. Entrepreneurship

1 Theme
Entrepreneurship
20 hours

### Duodécimo

#### S3. Industrialization of Traditional Products

1 Theme	2 Theme
Sugar Cane	Cooking Oils
16 hours	16 hours

## Curriculum Scope and Sequence

### Grade: Eleventh

#### English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry

#### 1. Scenario: Fruit and Vegetable Processing . Haga clic aquí para escribir texto. (40 hours)

##### 1.1 Theme: Fruit Processing (20 hours)

##### Goals

EC/ Understand the importance a proactive attitude at workplace.  
NCA/ Visualize how a proactive attitude at workplace.  
L/Identify a simple chronological sequence in a recorded narrative or dialogue.  
R/ Scan short texts to locate specific information.  
SI/ In groups of 3 students, convey simple relevant information emphasizing the most important points.  
SP/ Describe future plans and intentions using fixed expressions.  
Produce familiar sounds and prosodic patterns.  
W/ Write a short, simple factual description of (a draft) about fruit processing.

##### 1.2 Theme: Vegetable Processing (20 hours)

##### Goals

EC/ Establish their own goals and concrete tasks based on his/her own expectations in labor life.  
NCA/ Investigate methods, procedures and strategies to know vegetable processing.  
L/ Identify specific events from short spoken descriptions.  
R/ Infer meaning based on information in a text.  
SI/ Participate in conversations in routine contexts on topics of interest.  
SP/ Give a short talk about a familiar topic, with visual support.  
Produce familiar sounds and prosodic patterns.  
W/ Write a short, simple marketing document, describing products or services.

## English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry

### 2. Scenario: Manufacturing of Traditional Products (40 hours)

#### 2.1 Theme: Coffee Processing (20 hours)

##### Goals

EC/ Establish goals and concrete tasks based on his/her innovation and creativity.  
NCA/ Find new ways of developing innovation and take time for creativity.  
L/ Extract the main ideas and key details of conversational or formal listening passages from videos.  
R/ Investigate facts and key details of formal texts.  
SI/ Interact appropriately in a variety of common classroom situations speaking to classmates and responding to the teacher.  
SP/ Ask for changes to a company. Distinguish unfamiliar sounds and prosodic patterns.  
W/ Reports an original, list and how it contributes to this world.

#### 2.2 Theme: Cocoa Processing (20 hours)

##### Goals

EC/ Develop different attitudes and skills to develop teamwork in the classroom.  
NCA/ Discuss ideas about the importance of developing teamwork in the classroom.  
L/ Recognize examples and their relation to the idea they support.  
R/ Identify the writers' communicative purpose in a text.  
SI/ Convey information of immediate relevance and emphasize the main point.  
SP/ Make and justify a simple point of view on a work-related topic. Produce familiar sounds and prosodic patterns.  
W/ Write a simple, structured informational leaflet/brochure, given a model.

## English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry

### 3. Scenario: Industrial processing of meat and meat products (60 horas)

#### 3.2 Theme: Types of Meat (30 hours)

##### Goals

EC/ Establish goals and concrete tasks based on his/her innovation and creativity.  
NCA/ Find creative ways of understanding and analyzing innovation and creativity.  
L/ Recognize information in extended discussions, if conducted in clear standard speech.  
R/ Scan long, complex texts for key information.  
SI/ Suggest possible solutions to a problem using simple language.  
SP/ Talk about phrases and vocabulary using to agree or disagree politely. Produce familiar sounds and prosodic patterns.  
W/ Write a basic description of experiences, feelings, and reactions, given a model.

#### 3.2 Theme: Meat Products (30 hours)

##### Goals

EC/ Describe tasks based on his/her innovation and creativity.  
NCA/ Develop strategies to understand and analyze innovation and creativity.  
L/ Follow the linear structure of a short formal talk.  
R/ Distinguish supporting details from the main points in a text.  
SI/ Make and justify a simple point of view on a work-related topic.  
SP/ Report the opinions of others, using simple language. Produce familiar sounds and prosodic patterns.  
W/ Write about personal experiences in a diary or online posting, given a model.



## English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry

### 4. Scenario: Entrepreneurship

#### 4.1 Theme Entrepreneurship: Starting a Business (20 hours)

##### Goals

EC/ Experiences leadership as a way to handle daily life challenges and find new opportunities for people and our society.

NCA/ Contribute to develop leadership in a teamwork to find the best solutions to problems being a digital citizen in a society with social equity.

L/ Understand the main points of a work-related recorded presentation in oral texts about entrepreneurship.

R/ Distinguish between facts and opinions in simple written proposals about entrepreneurship.

SI/ Discuss product features in a business setting using simple language related to entrepreneurship.

SP/ Carry out a prepared information related to entrepreneurship in our society. Produce familiar sounds and prosodic patterns.

W/ Write a short online profile for an entrepreneur use information about your specialty or career.

## Curricular Design

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry		
<b>Level:</b> Eleventh		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 1:</b> Fruit and Vegetable Processing	<b>Time:</b> 20 hours
<b>Essential Question:</b> What is fruit processing definition? Which methods are used in fruit processing?	<b>Theme 1.1:</b> Fruit processing	
<b>Essential Competences:</b> Proactive attitude	<b>New Citizenship Axis<sup>41</sup>:</b> Sustainable Development Education	

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Understand the importance a proactive attitude at workplace.	Expresses their thoughts and ideas and consider sustainable development.	Create a proactive attitude where students can express their ideas.
Visualize how a proactive attitude can help a student at workplace.	Show a proactive attitude at workplace.	Value students' proactive attitude through meaningful feedback.
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> Identify a simple chronological sequence in a recorded narrative or dialogue.	Identifies main ideas in chronological sequence in dialogues by listening conversations or videos about fruit processing.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown types of food.

<sup>41</sup> Política Curricular "Educar para la nueva ciudadanía".

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Reading:</b> Scan short texts to locate specific information.	Describes the key parts of a text by reading about fruit processing.	2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to types of food. 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question. 4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about types of food. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on types of food. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about related to types of food.
<b>Oral and Written Production</b>		
<b>Spoken Interaction:</b> In groups of 3 students, convey simple relevant information emphasizing the most important points.	Conveys simple relevant information emphasizing the most important points about fruit processing.	
<b>Spoken Production:</b> Describe future plans and intentions using fixed expressions.  Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Give a short talk about a future plan, with visual support about fruit processing.  Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	
<b>Writing:</b> Write a short, simple factual description of (a draft) about fruit processing.	Writes a short, simple factual description about fruit processing.	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Describing food processing.</li> <li>Recognize fruit procedures methods of processing.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b></p> <p><b>Connecting words:</b> cause and effect, contrast</p> <p><b>Connecting words giving a reason:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Due to</li> <li>due to the fact that</li> <li>Owing to</li> <li>owing to the fact that</li> <li>Because</li> <li>and Because of</li> <li>Since</li> </ul> <p>As</p>	<p><b>Future will and going to</b></p> <p>She <b>will</b> cook some strawberries for the next weekend.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>He <b>is going to</b> be a good engineer that's why he is studying Food Industry.</li> <li>We <b>will</b> love three main flavors such as sour, sweet, and spicy.</li> </ul> <p><b>Wh Questions in the Past/Past Perfect</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>What <b>did</b> you need to develop a new jam?</li> <li>Mary needed to visit some food companies because he loved Classic Cuisine.</li> <li>How much time have you needed to study Food Industry in Costa Rica?</li> </ul>	<p><b>Fruits</b></p> <p>In botany, a fruit is the seed-bearing structure in flowering plants that is formed from the ovary after flowering.</p> <p>Fruits are the means by which flowering plants (also known as angiosperms) disseminate their seeds. In common language usage, "fruit" normally means the fleshy seed-associated structures (or produce) of plants that typically are sweet or sour and edible in the raw state, such as apples, bananas, grapes, lemons, oranges, and strawberries.</p> <p><b>Taken from:</b> <a href="https://en.wikipedia.org/wiki/Fruit">https://en.wikipedia.org/wiki/Fruit</a></p>	<p><b>Pronouncing Final Consonant Clusters</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Consonant Clusters at the beginning of the words.</li> <li>Consonant Clusters in the middle of words.</li> <li>Consonant Clusters at the end of the words.</li> </ol>

Learnings			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>I have studied French cuisine to develop new pastries.</li> </ul> <p><b>See Appendix # 1: for more information about tenses.</b></p> <p><b>Modals</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modals of deduction- must/can't</li> <li>Modals of possibility: – might, may, will, probably</li> <li>Modals: past– should have/might have/</li> <li>Modals of obligation: must/have to ought to need to</li> </ul> <p><b>See Appendix # 2: for more information about Modals.</b></p> <p><b>Fruits and Vegetables with Modal Examples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Can you help me to bake the <b>apple</b> pie?</li> <li>The <b>watermelon</b> must be very luscious.</li> </ul>	<p><b>Facts about Fruits and Vegetables</b></p> <p>1. Fruits are higher have higher levels of sugar and calories compared to vegetables. For example, a cup of apples contains 13 grams of sugar and 65 calories. This is quite high compared to, say, one cup of broccoli with just 2 grams of sugar and 31 calories.</p> <p>2. Some plant parts that we thought are vegetables are actually fruits. Take bell peppers for example. They are considered as fruits along with cucumbers and pumpkins.</p> <p><b>What is fruit processing definition?</b></p> <p>Processing (canning, drying, freezing, and preparation of juices, jams, and jellies) increases the shelf life of fruits and</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
	<p>Everyone needed to eat a slice.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The outside of the <b>orange</b> is bitter, it could be sweet inside.</li> <li>• The <b>pear</b> shouldn't be rotten to the core.</li> <li>• I'd like to drink a <b>strawberry</b> milkshake please.</li> <li>• He put a <b>grape</b> into his mouth and swallowed it whole.</li> <li>• All varieties of <b>plum</b>, apple, and pear trees, may grew in unison.</li> <li>• Would you like eating <b>mango</b>?</li> <li>• A <b>blueberry</b> muffin should be bursting with blueberries, an apple muffin heavy with apples.</li> <li>• I will eat <b>papaya</b> tomorrow morning. It might be very delicious.</li> <li>• You should eat marmalade or apricot jam sugar free for breakfast.</li> </ul>	<p>vegetables. Processing steps include preparation of the raw material (cleaning, trimming, and peeling followed by cooking, canning, or freezing.</p> <p><b>Which methods are used in fruit processing?</b></p> <p>Fruits: <i>drying, fermentation, making jam/jelly, compotes, syrups, and juices.</i></p> <p>Some types of processed fruit are fruit preserves, canned fruit, and fruit juices. Processed fruit is generally not as healthy as fresh, raw fruit. As an example, if the fruit is to be turned into fruit preserves, it is first cooked until soft. A sugary syrup and sometimes additives and preservatives are added.</p> <p><b>Step 1: Check</b></p>	

Learnings			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>You can't mash the <b>banana</b> and add it to the butter.</li> <li>May I get an order of ice cream and fruits?</li> </ul>	<p>Check to be sure that the fresh fruits you buy are not bruised or damaged.</p> <p>Check that fresh cut fruits like precut melons are refrigerated at the store before buying.</p> <p>Do not buy fresh cut items that are not refrigerated.</p> <p><b>Step 2: Clean</b></p> <p>Wash hands with warm water and soap for at least 20 seconds before and after handling fresh fruits.</p> <p>Clean all surfaces and utensils with hot water and soap, including cutting boards, counter tops, peelers, and knives.</p> <p>Rinse fresh fruits under running tap water, including those with skins and rinds that are not eaten.</p> <p>Packaged fruits labeled "ready to-eat", "washed" or</p>	

"Encendamos juntos la luz"

Learnings			
		<p>"triple washed" need not be washed.</p> <p>Rub firm-skin fruits under running tap water or scrub with a clean vegetable brush while rinsing with running tap water.</p> <p>Dry fruits with a clean cloth towel or paper towel.</p> <p>Never use detergent or bleach to wash fresh fruits.</p> <p><b>Step 3: Separate</b></p> <p>When shopping, be sure fresh fruits are separated from household chemicals and raw foods such as meat, poultry, and seafood in your cart and in bags at checkout.</p> <p><a href="https://ubblab.weebly.com/uploads/4/7/4/6/47469791/handbook_of_fruits_&amp;_fruit_processing_2nd_ed.pdf">https://ubblab.weebly.com/uploads/4/7/4/6/47469791/handbook_of_fruits_&amp;_fruit_processing_2nd_ed.pdf</a></p> <p>Online Resources</p>	



Learnings			
		<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Me0Y2BYnvCE">https://www.youtube.com/watch?v=Me0Y2BYnvCE</a>	
		<a href="https://www.youtube.com/watch?v=bhGOTM7Mh9U">https://www.youtube.com/watch?v=bhGOTM7Mh9U</a>	

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry		
<b>Level:</b> Eleventh		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 1:</b> Fruit and Vegetable Processing	<b>Time:</b> 20 hours
<b>Essential Question:</b> What are the food groups?	<b>Theme 1.1:</b> Vegetable Processing	
<b>Essential Competences:</b> Autonomy	<b>New Citizenship Axis<sup>42</sup>:</b> Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Establish their own goals and concrete tasks based on his/her own expectations in labor life.	Learns techniques and methods to develop in his/her work.	Show students how to do research about technical issues.
Investigate methods, procedures and strategies to know vegetable processing.	Develops autonomy in his/her decisions about vegetable processing.	Provide experiences to encourage research and innovation for their own entrepreneurship.
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> Identify specific events from short spoken descriptions.	Identifies information about vegetable processing by listening to extended speech.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown types of food. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to types of food. 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse
<b>Reading:</b> Infer meaning based on information in a text.	Identifies methods (procedures) in a text about vegetable processing.	
<b>Oral and Written Production</b>		
<b>Spoken Interaction:</b> Participate in conversations in routine contexts on topics of interest.	Discusses about pros and cons of different types of vegetable processing.	

<sup>42</sup> Política Curricular "Educar para la nueva ciudadanía".

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<p><b>Spoken Production:</b> Give a short talk about a familiar topic, with visual support.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Makes a short talk in groups about vegetable processing, in front of his/her group and using technical vocabulary.</p> <p>Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.</p>	<p>markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</p> <p>4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about types of food.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on types of food.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about related to types of food.</p>
<p><b>Writing:</b> Write a short, simple marketing document, describing products or services.</p>	<p>Writes a simple marketing document process in food industry such as vegetable processing.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifying specific aspects about vegetable processing.</li> <li>Giving opinions about vegetable processing.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b> Because, since, so, as far as, therefore, moreover.</p>	<p><b>Simple Passive</b></p> <p><b>Active:</b> In an <i>active</i> sentence we say:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Farmers <b>grow</b> vegetables.</li> </ul> <p>In passive sentences we say:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vegetables were <b>grown</b> by farmers.</li> </ul> <p><b>See Appendix # 4: for more information about Passive Voice</b></p> <p><b>Present Perfect</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I have just written all the orders.</li> <li>Do you think that man has remembered all the food we ordered?</li> </ul> <p><b>Past Perfect</b></p>	<p><b>Vegetables Processing</b> Because of the varied growing and harvesting seasons of different vegetables at different locations, the availability of fresh vegetables differs greatly in different parts of the world. Processing can transform vegetables from perishable produce into stable foods with long shelf lives and thereby aid in the global transportation and distribution of many varieties of vegetables. The goal of processing is to deter microbial spoilage and natural physiological deterioration of the plant cells. Generally, the techniques include <u>blanching</u>, dehydrating, canning, <u>freezing</u>, fermenting and pickling, and irradiating.</p>	<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifying specific aspects about vegetable processing.</li> <li>Giving opinions about vegetable processing.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b> Because, since, so, as far as, therefore, moreover.</p>

Learnings			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• She had checked if customers had their products.</li> <li>• He had not prepared the purchase orders when customers left the company.</li> </ul> <p><b>Future perfect tense</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In two years, I will have graduated from food industry.</li> <li>• We will have cleaned the tables and other areas as needed, after the staff departed.</li> <li>• In August, I will have finished this book.</li> <li>• You will have studied the English tenses.</li> <li>• She will have cooked dinner.</li> <li>• Next year, we will have met Julie.</li> </ul> <p><b>See Appendix # 1: for more information about tenses.</b></p>	<p><b>Blanching</b> After vegetables have been washed clean, they must undergo blanching (heating) in hot water at 88 °C (190 °F) for two to five minutes or with steam in a conveyor at 100 °C (212 °F) for one-half to one minute. Blanching inactivates natural enzymes that would cause discoloration and off-flavors and aromas. It also serves to reduce the number of microorganisms and to render vegetables limp for easy packing into containers. For some vegetables, such as spinach, snap beans, and collards, the blanching step also serves to remove harsh flavors.</p> <p><b>Dehydration</b> One of the most familiar dehydrated products is instant potatoes. Almost all the mashed potato dishes served in restaurants and institutions are rehydrated</p>	

### Learnings

instant potatoes. In restaurants and institutions dehydrated potato granules are used, while dehydrated flakes are preferred for home cooking. Potato granules have high bulk density and are easy to handle in large quantity.

#### **Canning**

Properly processed canned vegetables can be stored at room temperature for years. For high-quality products, aseptic canning is practiced. The canning process can be illustrated by the example of green beans (*Phaseolus vulgaris* L.).

#### **Freezing**

Indeed, some frozen vegetables, such as green peas and sweet corn, may be superior in flavor to fresh produce. The high quality of frozen foods is mainly due to the development of a technology known as the individually quick-frozen

Learnings			
		<p>(IQF) method. IQF is a method that does not allow large ice crystals to form in vegetable cells. Also, since each piece is individually frozen, particles do not cohere, and the final product is not frozen into a solid block. Various freezing techniques are commonly used in the preservation of vegetables.</p> <p><b><u>Fermentation</u></b> and <b><u>pickling</u></b> In both fermented and pickled vegetables, acid is used to preserve the products. Pickled vegetables include cucumbers, green tomatoes, onions, radishes, and cabbages.</p> <p><b><u>Irradiation</u></b> Ionizing radiation, mostly gamma-ray, has been used in several countries to preserve vegetables. The practice is quite common in preventing potatoes from sprouting during long-term storage.</p>	

“Encendamos juntos la luz”

## Learnings

### What are 4 ways to process vegetables?

Here are the most common methods for preserving vegetable crops:

Freezing is one of the easiest ways to preserve vegetables for winter, and almost all vegetables are suitable, with the exception of cabbage and potatoes, which tend to become limp and waterlogged.

- Freezing
- Canning.
- Drying.
- Pickling.
- Storage.

### Can you use vinegar to ferment vegetables?

Vinegar (both fermented and acidic) can be added to salted water in order to aid in the prevention of unwanted bacteria and to embellish the flavor of



Learnings			
		<p>the vegetables. You may want to add vinegar if it's particularly warm (above 72° F). Apple cider vinegar, wine vinegar, or rice vinegar work well.</p> <p><b>What vegetables can I ferment?</b></p> <p>Fermenting Vegetables in Small Batches</p> <p>In alphabetical order, the best vegetables for fermenting include cabbage, carrots, cauliflower, cucumbers, garlic, kohlrabi, peppers, radishes, snap beans and turnips.</p> <p><b>Taken from:</b> Britannica. Processing Vegetables. <a href="https://www.britannica.com/technology/vegetable-processing/Fermentation-and-pickling">https://www.britannica.com/technology/vegetable-processing/Fermentation-and-pickling</a></p> <p><b>Online Resources</b></p>	



Learnings			
		<a href="https://www.learnenglish.de/vocabulary/foodveg.html">https://www.learnenglish.de/vocabulary/foodveg.html</a>  <a href="https://en.islcollective.com/english-esl-worksheets/grammar/transitive-or-intransitive-verbs-words-can-or-cannot-stand-o/active-and-passive-voice/123300">https://en.islcollective.com/english-esl-worksheets/grammar/transitive-or-intransitive-verbs-words-can-or-cannot-stand-o/active-and-passive-voice/123300</a>  <a href="https://www.vocabulary.cl/english/vegetables.htm">https://www.vocabulary.cl/english/vegetables.htm</a>	

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry		
<b>Level:</b> Eleventh		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 2:</b> Manufacturing of Traditional Products	<b>Time:</b> 20 hours
<b>Essential Question:</b> What are the coffee processing methods?	<b>Theme 2.1:</b> Coffee Processing	
<b>Essential Competences:</b> Innovation	<b>New Citizenship Axis<sup>43</sup>:</b> Sustainable Development Education	

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Establish goals and concrete tasks based on his/her innovation and creativity.	Establishes goals and concrete tasks based on innovation and creativity.	Show students ways to innovate and be creative in the classroom.
Find new ways of developing innovation and take time for creativity.	Finds new ways of understanding and analyzing the real environmental problems and try to collaborate and solve them.	Give students speaking techniques for innovating and making practical tasks.
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> Extract the main ideas and key details of conversational or formal listening passages from videos.	Contrasts the main ideas and details of conversational or formal listening passages from coffee processing.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown types of food. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real
<b>Reading:</b> Investigate facts and key details of formal texts.	Reads facts of conversational or formal texts about coffee processing.	
<b>Oral and Written Production</b>		

<sup>43</sup> Política Curricular "Educar para la nueva ciudadanía".

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Spoken Interaction:</b> Interact appropriately in a variety of common classroom situations speaking to classmates, and responding to the teacher.	Speaks in a group and gives your ideas and opinions about coffee processing.	world of communication related to types of food. 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
<b>Spoken Production:</b> Ask for changes to a company.  Distinguish unfamiliar sounds and prosodic patterns.	Presents a sketch or role plays about coffee processing using technical vocabulary or expressions in this theme.  Recognizes sounds and common prosodic features of the target language when communicating in simple everyday situations.	4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about types of food. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on types of food.
<b>Writing:</b> Reports an original, list and how it contributes to this world.	Writes a sketch/role play for three students about coffee processing using technical vocabulary or expressions in this theme.	6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about related to types of food.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stating opinions.</li> <li>Expressing agreement and disagreement.</li> <li>Describing coffee processing.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b></p> <p><b>Sentence connectors.</b></p> <p><b>Addition</b></p> <p>And, in addition to, furthermore, moreover, besides, than, too, also, both-and, another, further, last, as well as, in the same way, for example, for instance, however, thus,</p>	<p><b>Present perfect (review)</b></p> <p><b>Have/has+past participle.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>He has ordered two cups of coffee.</li> <li>They have asked for coffee producers.</li> </ul> <p><b>Present perfect continuous</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I have been buying coffee from Costa Rica.</li> <li>Angel has been serving coffee all her life.</li> </ul> <p><b>Stating an opinion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>In my opinion...</li> <li>The way I see it...</li> <li>If you want my honest opinion....</li> <li>According to Lisa...</li> <li>As far as I'm concerned...</li> <li>If you ask me...</li> </ul> <p><b>Asking for an opinion</b></p>	<p><b>The History of Coffee</b></p> <p>Coffee is one of the most consumed drinks in the world each year; a coffee in the morning or a couple in the afternoon has become a daily ritual for most people in Costa Rica. With so many choices of beans and flavors, Costa Rica's and the world's love of coffee is only increasing every year.</p> <p><b>Ethiopia</b></p> <p>Coffee grown worldwide can trace its heritage back centuries to the ancient coffee forests on the Ethiopian plateau. There, legend says the goat herder Kaldi first discovered the potential of these beloved beans.</p> <p>The story goes that Kaldi discovered coffee after he noticed that after eating the berries from a certain tree,</p>	<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stating opinions.</li> <li>Expressing agreement and disagreement.</li> <li>Describing coffee processing.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b></p> <p><b>Sentence connectors.</b></p> <p><b>Addition</b></p> <p>And, in addition to, furthermore, moreover, besides, than, too, also, both-and another, further, last, as well as, in the same way, for example, for instance, however, thus,</p>

"Encendamos juntos la luz"



### Learnings

- What's your idea?
- How do you feel about that?
- Do you have anything to say about this?
- What do you think?
- Do you agree?
- Wouldn't you say?

#### Expressing agreement

- I agree with your 100 percent.
- I couldn't agree with you more.
- That's so true.
- That's for sure.
- You're absolutely right.
- Absolutely.
- That's exactly how I feel.
- Exactly.
- I'm afraid I agree with James.
- I have to side with Dad on this one.
- No doubt about it.
- I suppose so./ I guess so.
- You have a point there.

his goats became so energetic that they did not want to sleep at night. As word moved east and coffee reached the Arabian Peninsula, it began a journey which would bring these beans across the globe.

#### Arabia

Coffee cultivation and trade began on the Arabian Peninsula. By the 15th century, coffee was being grown in the Yemeni district of Arabia and by the 16th century it was known in Persia, Egypt, Syria, and Turkey.

Coffee was not only enjoyed in homes, but also in the many public coffee houses — called *qahveh khaneh* — which began to appear in cities across the Near East.

#### Appendix #7: See History of Coffee

“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>I was just going to say that.</li> </ul> <p><b>Expressing disagreement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I don't think so.</li> <li>I'm afraid I disagree.</li> <li>Not necessarily.</li> <li>That's not always true.</li> <li>No, I'm not so sure about that.</li> <li>Sorry to interrupt, but.</li> </ul> <p><b>Online Resources</b></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=5Dq7IEw7CKM">https://www.youtube.com/watch?v=5Dq7IEw7CKM</a></p>	<p><b>What are the 4 types of coffee?</b></p> <p>There are four primary types of coffee beans we'll be discussing here:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arábica (Coffee arabica),</li> <li>Robusta (Coffee caniphora),</li> <li>Liberica (Coffee liberica), and</li> <li>Excelsa (Coffee liberica var. dewevrei).</li> </ul> <p><b>Coffee Processing</b></p> <p>Processing coffee is the act of removing the layers of skin, pulp, mucilage, and parchment that surround a coffee bean—the raw ingredient that the farmer will sell. How a grower chooses to process the coffee will have a profound impact on how that coffee tastes.</p> <p><b>1. Harvesting the cherries</b></p>	

"Encendamos juntos la luz"

### Learnings

Depending on the variety, it will take approximately 3 to 4 years for the newly planted coffee trees to bear fruit. The fruit, called the coffee cherry, turns a bright, deep red when it is ripe and ready to be harvested.

Whether by hand or by machine, all coffee is harvested in one of two ways:

- **Strip Picked:** All of the cherries are stripped off of the branch at one time, either by machine or by hand.
- **Selectively Picked:** Only the ripe cherries are harvested, and they are picked individually by hand. Pickers rotate among the trees every eight to 10 days, choosing only the cherries which are at the peak of ripeness.



Learnings			
		<p><b>2. Processing the cherries</b></p> <p>Depending on location and local resources, coffee is processed in one of two ways:</p> <p><b>The Dry Method</b> is the age-old method of processing coffee, and still used in many countries where water resources are limited. The freshly picked cherries are simply spread out on huge surfaces to dry in the sun. In order to prevent the cherries from spoiling, they are raked and turned throughout the day, then covered at night or during rain to prevent them from getting wet.</p> <p><b>The Wet Method</b> removes the pulp from the coffee cherry after harvesting so the bean is dried with only the parchment skin left on. First, the freshly harvested cherries are passed through a</p>	

“Encendamos juntos la luz”

### Learnings

pulping machine to separate the skin and pulp from the bean. Then the beans are separated by weight as they pass through water channels. The lighter beans float to the top, while the heavier ripe beans sink to the bottom. After separation, the beans are transported to large, water-filled fermentation tanks.

#### 3. Drying the beans

If the beans have been processed by the wet method, the pulped and fermented beans must now be dried to approximately 11% moisture to properly prepare them for storage.

#### 4. Milling the Beans

Before being exported, *parchment* coffee is processed in the following manner:

Learnings			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hulling</b> machinery removes the parchment layer (<i>endocarp</i>) from wet processed coffee. Hulling dry processed coffee refers to removing the entire dried husk — the <i>exocarp</i>, <i>mesocarp</i> and <i>endocarp</i> — of the dried cherries.</li> <li>• <b>Polishing</b> is an optional process where any silver skin that remains on the beans after hulling is removed by machine. While polished beans are considered superior to unpolished ones, in reality, there is little difference between the two.</li> <li>• <b>Grading and Sorting</b> is done by size and weight, and beans are also reviewed for color flaws or other imperfections.</li> </ul>	

“Encendamos juntos la luz”



### Learnings

- Beans are sized by being passed through a series of screens. They are also sorted pneumatically by using an air jet to separate heavy from light beans.

#### 5. Roasting the coffee

Roasting transforms green coffee into the aromatic brown beans that we purchase in our favorite stores or cafés. Most roasting machines maintain a temperature of about 288 °C (or 550 degrees Fahrenheit). The beans are kept moving throughout the entire process to keep them from burning.

**Taken from:** NCA. 10 Steps from Seed to Cup.  
<https://www.ncausa.org/about-coffee/10-steps-from-seed-to-cup>

**Appendix #7: History of Coffee**

Learnings			
		<b>Online Resources</b> <a href="https://costa-rica-guide.com/photos/coffee-processing/">https://costa-rica-guide.com/photos/coffee-processing/</a> <a href="https://www.cafebritt.com/experience-britt/coffee-101/coffee-processing-101">https://www.cafebritt.com/experience-britt/coffee-101/coffee-processing-101</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=yagagM7SIWs">https://www.youtube.com/watch?v=yagagM7SIWs</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Az0W61hotLM">https://www.youtube.com/watch?v=Az0W61hotLM</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=k5iw31z1FAY">https://www.youtube.com/watch?v=k5iw31z1FAY</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=GVL7LcNX7w">https://www.youtube.com/watch?v=GVL7LcNX7w</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=6X-pErkPNhl">https://www.youtube.com/watch?v=6X-pErkPNhl</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=NXI9cUnj1gU">https://www.youtube.com/watch?v=NXI9cUnj1gU</a>	

“Encendamos juntos la luz”

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry		
<b>Level:</b> Eleventh		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 2:</b> Manufacturing of Traditional Products	<b>Time:</b> 20 hours
<b>Essential Question:</b> How is cocoa harvested and processed?	<b>Theme 2.2:</b> Cocoa Processing	
<b>Essential Competences:</b> Teamwork	<b>New Citizenship Axis<sup>44</sup>:</b> Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Develop different attitudes and skills to develop teamwork in the classroom.	Learns skills, abilities, and attitudes to develop teamwork in the classroom.	Create spaces for students to develop attitudes and values about teamwork.
Discuss ideas about the importance of developing teamwork in the classroom.	Discusses ideas about teamwork in order to have a better future.	Provide students with abilities and skills to work in groups.
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> Recognize examples and their relation to the idea they support.	Recognizes different types of presentations about cocoa processing and its backgrounds through videos and conversations.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown types of food. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to types of food.
<b>Reading:</b> Identify the writers' communicative purpose in a text.	Identifies in texts information about cocoa processing for making presentations.	
<b>Oral and Written Production</b>		

<sup>44</sup> Política Curricular "Educar para la nueva ciudadanía".

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Spoken Interaction:</b> Convey information of immediate relevance and emphasize the main point.	Conveys information of immediate relevance and emphasize the main point about making presentations about cocoa processing using conditionals.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
<b>Spoken Production:</b> Make and justify a simple point of view on a work-related topic.  Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Makes a presentation individually about cocoa processing using strategies to speak in front of an audience and give classmates a simple and structured brochure using conditionals.  Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.	4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about types of food. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on types of food.
<b>Writing:</b> Write a simple, structured informational leaflet/brochure, given a model.	Writes a simple and structured brochure about cocoa processing using conditionals and present it to the group.	6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about related to types of food.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stating opinions.</li> <li>Giving opinions.</li> <li>Communicating effectively about cocoa processing.</li> <li>Making presentations.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b></p> <p><b>Discourse Markers</b></p> <p><b>Sentence connectors</b></p> <p>Moreover, in addition; additionally; further; further to this; also; besides; what is more, however; on the other hand; in contrast; yet, although; even though; despite the fact that; in spite of the fact that; regardless of the fact that.</p>	<p><b>First Conditionals</b></p> <p>if + present tense, ...will + infinitive</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>If you send this letter now, she will receive it tomorrow.</li> </ul> <p><b>Second Conditional</b></p> <p>if + past simple, ...would + infinitive</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>If I <b>won</b> the lottery, I <b>would open</b> my own bakery in downtown.</li> <li>She <b>would cook a chocolate cake</b>, if she <b>had</b> enough time.</li> </ul> <p><b>Third Conditional</b></p> <p>if + past perfect, ...would + have + past participle</p>	<p><b>Brief History</b></p> <p>Until the discovery of the New World, the cacao tree was unknown to Europeans. The Spanish were the first to bring cocoa beans to Europe along with cocoa grinding equipment. In the 18th century, the invention of the hydraulic press by Doret and the steam-driven chocolate mill by Dubuisson allowed for the beginning of mass production of chocolate. The first chocolaterie opened in Paris in 1659.</p> <p><b>Types of Chocolate</b></p> <p>Different forms and flavors of chocolate are produced by varying the quantities of the different ingredients. <b>Milk chocolate</b> is solid chocolate made with milk added in the</p>	<p><b>2. Stress within the sentence.</b></p> <p>a. Words generally Stressed in Sentence:</p> <p><b>Content Words</b> (Nouns, verbs, adjectives, adverbs, and question words).</p> <p>b. Words generally unstressed in sentences:</p> <p><b>Function Words</b> (articles, prepositions, pronouns, conjunctions, helping verbs).</p> <p>c. Stress in adjective/noun combination. Example: he sawed a black <b>board</b>.</p> <p>d. Stress in compound nouns.</p>

"Encendamos juntos la luz"



Learnings		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>If I hadn't spent so much money in the new tables, I wouldn't have bought other oven for the bakery.</li> <li>If they had backed that baguette they would have won, the prize.</li> <li>If we had seen the menu, we would have chosen the new dish.</li> </ul> <p><b>See Appendix #3: Conditionals</b></p> <p><b>Too and Enough</b></p> <p>too + adjective/adverb</p> <p><b>Examples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>He thinks He is <b>too</b> old to learn to gring beans.</li> <li>John is intelligent <b>enough</b> to bake this chocolate cake.</li> <li>You're not eating fast <b>enough</b>.</li> <li>They don't have <b>enough</b> time to finish the chocolate cookies.</li> </ul>	<p>form of powdered milk, liquid milk, or condensed milk. A bar of dark baking chocolate, with a minimum cocoa content of 40%</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Dark chocolate</b>, also known as "plain chocolate", is produced using a higher percentage of cocoa with all fat content coming from cocoa butter instead of milk, but there are also.</li> <li><b>Semisweet and bittersweet</b> † Bittersweet chocolate has less sugar than semisweet chocolate,</li> <li><b>Couverture chocolate</b> is a high-quality class of chocolate, containing a high percentage of cocoa solids that includes a higher percentage of cocoa butter than <b>White chocolate</b> is made of sugar, milk, and cocoa butter, without the cocoa</li> </ul> <p>Example: The teacher writes on the <b>blackboard</b>.</p>

"Encendamos juntos la luz"



### Learnings

- He has **too** many friends in the high school.
- She has got **too** much patience for preparing the cocoa beans.

too much/many + noun

too much/many + of +  
pronoun/determiner

- It's never too early to start saving money for the trip.

adjective/adverb + enough

enough + noun

enough + of +  
pronoun/determiner

- Have you got enough money to pay for this wedding chocolate cake?

solids. It is pale ivory coloured and lacks many of the compounds found in milk and dark chocolates. It remains solid at room temperature as that is below the melting point of cocoa butter.

- **Ruby chocolate** is a type of chocolate created by Barry Callebaut. The variety was in development from 2004, and was released to the public in 2017. The chocolate type is made from the Ruby cocoa bean, resulting in a distinct red color and a different flavor, described as "sweet yet sour".

- **Raw chocolate** is chocolate that has not been processed, heated, or mixed with other ingredients.

- **Compound chocolate** is the name for a confection combining cocoa with other vegetable fat,

Learnings			
		<p>usually tropical fats or hydrogenated fats, as a replacement for cocoa butter.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modeling chocolate</b> is a chocolate paste made by melting chocolate and combining it with corn syrup, glucose syrup, or golden syrup. It is used by cakemakers and pâtisseries to add decoration to cakes and pastries.</li> <li>• <b>Cocoa powder</b> is the pulverized cocoa solids left after extracting almost all the cocoa butter. It is used to add chocolate flavor in baking, and for making chocolate drinks.</li> </ul> <p>Flavors such as mint, vanilla, coffee, or orange, or strawberry are sometimes added to chocolate in a creamy form or in very small pieces.</p>	

Learnings			
		<p><b>Taken from:</b>  <a href="https://en.wikipedia.org/wiki/Types_of_chocolate">https://en.wikipedia.org/wiki/Types_of_chocolate</a></p> <p><b>Process of transforming cocoa beans into chocolate</b></p> <p><b>1. Harvesting/Cleaning</b>            Careful removal of the pods from the trees with a knife is required to avoid damage to the flower cushions.</p> <p><b>2. Fermentation</b>            Chocolate flavor is developed in two parts: the first is on the farm through correct fermentation of the wet beans by the grower, and the second by the processor in the factory at the roasting step.</p> <p><b>3. Drying</b>            After fermentation, the moisture content of the beans needs to be reduced from 55% to 7.5% – an appropriate moisture content for secure storage of</p>	

Learnings			
		<p>cocoa for a couple of months in the tropics.</p> <p><b>4. Roasting</b> Roasting cocoa beans can be described as an individual process. While all manufacturers have a similar goal of making products efficiently, the flavor objectives for cocoa liquors usually differ from company to company and from country to country. Therefore, the flavor target is a key factor in determining the type and blend of cocoa beans to be processed, whether to roast whole beans or nibs, the type of roasting equipment and the roasting parameters employed.</p> <p><b>5. Winnowing</b> Winnowing, cracking, fanning, and hulling are some of the terms and phrases which describe the separation of the shell (hull) and meat of the bean (nib). It is a process were obtaining</p>	

“Encendamos juntos la luz”

## Learnings

a clean separation of the two components is driven by economics, product integrity and, in many countries, government regulation.

### 6. Nibs grinding

Nibs grinding has seen many advances in the last half of the 20th century. Before liquor mills, one method of grinding nibs was mixing nibs with granulated sugar and placing the mixture in a mélangeur. This process yielded a material with consistency ranging from a paste to a fluid.

### 7. Alkalization

The alkalizing process is optionally applied to modify the flavor and color of chocolate liquors and cocoa powders. It is also known as Dutch processing. The process consists in mixing the selected cocoa material (cocoa cake, nibs, or cocoa liquor) with an aqueous solution of a specific alkaline

Learnings			
		<p>compound and mixing at elevated temperatures and possibly increased pressures. Common alkaline compounds are potassium carbonate, calcium carbonate and sodium hydroxide. The resulting product color ranges from light red to charcoal black.</p> <p><b>8. Liquor pressing</b> Typically, the separation or pressing process begins by pumping hot cocoa liquor (200 degrees Celsius) into a horizontal hydraulic press with operating pressures of up to 550 bars. The cocoa cake formed from this pressing operation is then broken and milled to specified particle sizes as determined by end use.</p> <p><b>9. Cocoa grinding</b> Before grinding of the pressed cocoa cake can begin, it must go through a series of cooling steps. The hammer mill and disc mill are</p>	

“Encendamos juntos la luz”

### Learnings

the common mill being used by the industry and a classifier is usually included as part of the system to improve grinding efficiency.

#### 10. Cocoa butter

The other product obtained from pressing cocoa liquor is cocoa butter. This is the most expensive of the major ingredients in a chocolate recipe.

#### 11. Chocolate manufacturing

**Cocoa liquor, cocoa butter and sugar** are the three major ingredients required to produce the various types of chocolate found throughout the world.

Overall, the manufacturing of chocolate is divided into four areas:

**Batching**, which is the combining of cocoa liquor, sugar or sweeteners, milk powder (if a milk chocolate), cocoa butter and non-volatile flavouring materials



Learnings			
		<p>as specified by a recipe or formula.</p> <p><b>Conching</b> is a complex process that has been and continues to be studied in great detail in an effort to fully understand changes (particularly in the flavor of chocolate) that occur in chocolate during this process.</p> <p><b>Standardization</b> which is the step where the viscosity of the chocolate is adjusted with the addition of fats, usually cocoa butter, and emulsifiers.</p> <p><b>Making presentations</b></p> <p><b>Top Tips for Effective Presentations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Show your Passion and Connect with your Audience.</li> <li>• Focus on your Audience's Needs.</li> </ul>	



### Learnings

- Keep it Simple: Concentrate on your Core Message.
- Smile and Make Eye Contact with your Audience.
- Start Strongly.
- Remember the 10-20-30 Rule for Slideshows.
- Tell Stories.
- Use your Voice effectively.
- Use your Body Too
- Relax, Breathe and Enjoy

Taken from:

<https://www.skillsyouneed.com/present/presentation-tips.html>

#### **Online Resources**

<https://www.cs.cmu.edu/~mhaib/presentation-rules.html>

Learnings			
		<a href="https://www.ncsl.org/legislators-staff/legislative-staff/legislative-staff-coordinating-committee/tips-for-making-effective-powerpoint-presentations.aspx">https://www.ncsl.org/legislators-staff/legislative-staff/legislative-staff-coordinating-committee/tips-for-making-effective-powerpoint-presentations.aspx</a>	
		<a href="https://hbr.org/2020/01/what-it-takes-to-give-a-great-presentation">https://hbr.org/2020/01/what-it-takes-to-give-a-great-presentation</a>	
		<a href="https://www.visme.co/videos/how-to-make-a-presentation/">https://www.visme.co/videos/how-to-make-a-presentation/</a>	
		White, A, Shutterstock. 9 Tips for Making Beautiful PowerPoint Presentations.	

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry		
<b>Level:</b> Eleventh		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 3:</b> Industrial processing of Meat and Meat Products	<b>Time:</b> 30 hours
<b>Essential Question:</b> What are types of meat? How What are the kinds of meat?	<b>Theme 3.1:</b> Types of Meat	
<b>Essential Competences:</b> Creativity	<b>New Citizenship Axis<sup>45</sup>:</b> Sustainable Development Education	

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Establish goals and concrete tasks based on his/her innovation and creativity.	Establishes goals and concrete tasks about innovation and creativity.	Show students ways to innovate and be creative in the classroom.
Find creative ways of understanding and analyzing innovation and creativity	Finds new ways of developing her innovation and creativity.	Give students techniques for innovating and making practical tasks in their daily work.
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> Recognize information in extended discussions, if conducted in clear standard speech.	Infers ways of developing activities by listening to conversations/videos/tracks about types of meats.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown types of food. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real
<b>Reading:</b> Scan long, complex texts for key information.	Analyzes and scans long, complex texts for key information about types of meats.	
<b>Oral and Written Production</b>		

<sup>45</sup> Política Curricular "Educar para la nueva ciudadanía".

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Spoken Interaction:</b> Suggest possible solutions to a problem using simple language.	Discuss in groups of three students, about types of meats using technical vocabulary.	world of communication related to types of food.
<b>Spoken Production:</b> Talk about phrases and vocabulary using to agree or disagree politely.  Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Makes a presentation about types of meats using technical vocabulary.  Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question. 4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about types of food.
<b>Writing:</b> Write a basic description of experiences, feelings and reactions, given a model.	Designs a portfolio and classifies examples of types of meats in your country.	5. Engage learners to meaningful productive tasks based on types of food. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about related to types of food.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b><u>Functions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reporting events</li> <li>Describing types of meats.</li> </ul> <p><b><u>Discourse Markers</u></b></p> <p><b><u>Sentence connectors</u></b></p> <p>Moreover, in addition; additionally; further; further to this; also; besides, what is more, however; on the other hand; in contrast; yet, although; even though; despite the fact that; in spite of the fact that; regardless of the fact that.</p> <p><b><u>Addition</u></b></p> <p>And, in addition to, furthermore, moreover, besides, than, too, also, both-and, another, further, last, as well as, in the same</p>	<p><b><u>Reported Speech:</u></b></p> <p><b><u>Present</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>John said she needs to learn how to cook turkey.</li> <li>He said that the company needs to find a new buffalo meat provider.</li> <li>She said she hasn't known anything about raising turkeys.</li> </ul> <p><b><u>How To Make Your Professional Portfolio</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choose your best work to showcase.</li> <li>Determine the presentation format that will best serve your work.</li> <li>Organize your portfolio for success.</li> </ul>	<p><b><u>Types of Meats</u></b></p> <p><b>Red Meat:</b> All livestock is considered red meat. This includes beef, pork, goat, and lamb.</p> <p><b>Poultry:</b> Commonly referred to as white meat, poultry includes chicken and turkey.</p> <p><b>Seafood:</b> That includes fish, as well as crustaceans, like crab and lobster, and molluscs, like clams, oysters, scallops, and mussels.</p> <p><b>Beef</b></p> <p>Beef is the culinary name for meat from cattle, particularly skeletal muscle. Humans have been eating beef since prehistoric times. Beef is a source of protein and nutrients.</p> <p><b>Benefits</b></p>	<p><b><u>A. RHYTHM</u></b></p> <p><b>a. Contractions / Full form</b> Example: I'll / I will</p> <p><b>b. Blending and Word Reductions</b> Examples: "How are you?" is often pronounced "howareyou"</p> <p><b>c. Linking sounds</b> is the technique for smoothly moving from one word into the next during pronunciation.</p> <p><b>d. Double consonant:</b> often pronounced as a single consonant.</p> <p>Example: pretty-little-pillow...</p> <p><b>Phrasing and Pausing:</b></p> <p>Phrase: a group of words that convey meaning.</p>

Learnings			
way, for example, for instance, however, thus,	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pay attention to specific requirements.</li> <li>Make your portfolio unique but accessible.</li> </ul> <p><b>Wh- questions (requesting information.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>who, whom</li> <li>what?</li> <li>when?</li> <li>where?</li> <li>why?</li> <li>how?</li> <li>which?</li> <li>whose?</li> </ul> <p><b>Who y whom</b> are used to get information about a person or people.</p> <p>Who" is a Subject Pronoun</p> <p>"Who" is a subject pronoun like "he," "she" and "we".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Who</b> made that coffee roasting?</li> <li><b>Who</b> is at the company?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beef contributes large amounts of iron, zinc, and vitamin B12 to the average person's diet.</li> <li>Interestingly, the main fatty acid in beef is none other than oleic acid. If you haven't heard of it before, then it's also the main fat in olive oil (and known as "heart healthy").</li> <li>Beef contains a wide variety of potentially beneficial compounds include creatine, conjugated linoleic acid (CLA), and glutathione.</li> </ul> <p><b>2. Lamb and Mutton</b></p> <p>Both lamb and mutton are very similar types of meat, with one fundamental difference.</p> <p>Lamb is from a sheep less than one-year-old. Mutton is the meat of an adult sheep.</p>	

"Encendamos juntos la luz"



Learnings			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Who</b> is going to do this process?</li> </ul> <p>Whom is an Object Pronoun</p> <p>We use "whom" to ask which person receives an action.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Whom</b> are you going to prepare the coffee?</li> <li>• <b>Whom</b> did she blame for that drink?</li> <li>• <b>Whom</b> did he hire to do this job?</li> </ul> <p>"Whose" is a Possessive Pronoun</p> <p>We use "whose" to find out which person something belongs to.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Whose</b> cocktail shaker is this?</li> <li>• <b>Whose</b> dog is barking outside?</li> <li>• <b>Whose</b> car is parked in the handicapped parking space?</li> </ul>	<p>Just like beef and pork, there are a variety of popular lamb cuts — perhaps lamb chops are the most popular.</p> <p><b>Benefits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generally speaking, both lamb and mutton are nutritious meat options.</li> <li>• Because sheep graze on pasture all day, the omega 6 to 3 ratio is very low—and perhaps optimal—compared to other meats.</li> <li>• Lamb contains a broad range of health-protective nutrients, especially zinc, selenium and B vitamins.</li> </ul> <p><b>3. Chicken</b></p> <p>Chicken is a different classification of meat and comes under the poultry category. People commonly refer to poultry as 'white meat'. As one of the most</p>	



Learnings			
	<p><b>Passive Voice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Many of these coffee beans were roasted by the barista.</li> <li>Costa Rica is visited by many companies to find talented people.</li> <li>Technical high school students are admired by people around the world.</li> </ul> <p><b>See Appendix #4: Passive Voice.</b></p>	<p>popular foods in the world, there are all sorts of chicken-based foods. These range from fried and roasted chicken to chicken soup and even chicken popcorn.</p> <p><b>Benefits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chicken is very cheap and affordable.</li> <li>For those who are trying to consume less fat/calories, chicken offers a smaller amount than other meats but with the same protein content. In other words, chicken is protein dense.</li> <li>Chicken stock/broth offers a significant source of gelatin. As chicken bones have a lower density than other meats, the collagen and gelatin are far easier to extract.</li> <li>Chicken provides a decent source of necessary vitamins</li> </ul>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
		<p>and minerals, particularly selenium, potassium, phosphorus and B vitamins.</p> <p><b>4. Turkey</b></p> <p>Turkey is another type of white meat; it has both a deeper yet drier taste than chicken and is a less prevalent form of poultry. As mentioned above, the most popular kind is probably roast turkey, but you can find a variety of processed and unprocessed turkey products.</p> <p><b>Benefits</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Turkey is among the most protein-dense of all meats, offering 17.5 grams of protein for only 149 calories.</li><li>• Similar to chicken, turkey also provides a significant amount of B vitamins, potassium, selenium and phosphorus.</li></ul>	

Learnings			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Turkey provides an inexpensive source of high-quality protein.</li> </ul> <p><b>5. Duck</b></p> <p>Duck is one of the less popular types of meat. However, it has immense popularity in Chinese populations, where 'Peking duck' is a showpiece dish. Like chicken and turkey, we can consider duck as a kind of white meat.</p> <p><b>Benefits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Duck provides a significant amount of selenium, phosphorus, and B vitamins. These vitamins are all important for optimal energy production and a well-functioning immune system.</li> </ul> <p><b>6. Buffalo</b></p> <p>Buffalo is a type of red meat that is nutritious and very</p>	



### Learnings

lean. For this reason, it is an excellent choice of meat for anyone looking to keep their fat or calorie intake a little lower. Buffalo meat is the meat of the water buffalo, a large bovid, raised for its milk and meat in many countries. Buffalo meat is known by various names in different countries.

#### Benefits

- Although the above data is for conventionally raised animals, grass-fed bison can be very high in omega 3.
- Bison offers a wide range of nutrients for very few calories.

#### 7. Goose

Goose is a type of poultry that comes under the 'white meat' banner, and it is particularly popular throughout China, Europe, and the Middle East.

Learnings			
		<p><b>Benefits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Goose meat is a rich source of many nutrients, and it is particularly high in vitamin B6, phosphorus, and selenium.</li> <li>• Similar to other poultry options, goose meat (without skin) is very protein dense.</li> </ul> <p><b>8. Rabbit</b></p> <p>Although the idea of rabbit as food can seem strange, it is a common type of meat in some parts of Europe and the United States (and China). Rabbit is very popular in France where it is considered to be a delicacy.</p> <p><b>Benefits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rabbit is a substantial source of vitamin B12, and it is also very high in selenium.</li> <li>• Although it is not as high in protein as some kinds of meat,</li> </ul>	

“Encendamos juntos la luz”



### Learnings

rabbit is very low in fat and calories.

- Rabbit offers one of the better omega-6 to 3 ratios among meat.

Taken from: Joseph, M. (2018). 12 Nutrition Advance. Types of Meat and Their Benefits (Includes Full Nutrition Facts).

<https://www.nutritionadvance.com/types-of-meat/>

#### Online Resources

<https://www.masterclass.com/articles/10-types-of-meat-their-benefits-concerns-and-how-to-cook-each#:~:text=Red%20Meat%3A%20All%20livestock%20is,oysters%2C%20scallops%2C%20and%20mussels.>

Masterchef. What is meat?

<https://www.masterclass.com/articles/10-types-of-meat->

Learnings			
		<a href="#">their-benefits-concerns-and-how-to-cook-each</a>  Wikipedia. <a href="https://en.wikipedia.org/wiki/Buffalo_meat">https://en.wikipedia.org/wiki/Buffalo_meat</a> <a href="http://www.learnex.in/different-types-of-meat-vocabulary/">http://www.learnex.in/different-types-of-meat-vocabulary/</a>	

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry		
<b>Level:</b> Eleventh		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 3:</b> Industrial processing of Meat and Meat Products	<b>Time:</b> 30 hours
<b>Essential Question:</b> What are the most popular meats?	<b>Theme 3.2:</b> Meat Products	
<b>Essential Competences:</b> Innovation	<b>New Citizenship Axis<sup>46</sup>:</b> Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Describe tasks based on his/her innovation and creativity.	Establishes goals and concrete tasks about innovation and creativity.	Show students ways to innovate and be creative in the classroom.
Develop strategies to understand and analyze innovation and creativity.	Finds new ways of developing her innovation and creativity.	Give students techniques for innovating and making practical tasks in their daily work.
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> Follow the linear structure of a short formal talk.	Follows conversations and speeches using videos/tracks about meat products.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown types of food. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real
<b>Reading:</b> Distinguish supporting details from the main points in a text.	Analyzes and scans long, complex texts for key information about meat products.	
<b>Oral and Written Production</b>		

<sup>46</sup> Política Curricular "Educar para la nueva ciudadanía".



Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Spoken Interaction:</b> Make and justify a simple point of view on a work-related topic.	Discuss and justifies points of views in groups of three students, about meat products using technical vocabulary.	world of communication related to types of food.
<b>Spoken Production:</b> Report the opinions of others, using simple language.  Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Makes a presentation in front of the classroom about meat products using technical vocabulary.  Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question. 4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about types of food.
<b>Writing:</b> Write about personal experiences in a diary or online posting, given a model.	Writes a journal about personal experiences of meat products.	5. Engage learners to meaningful productive tasks based on types of food. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about related to types of food.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b><u>Functions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reporting Processing Meat Products.</li> <li>Describing Processing Meat Products.</li> </ul> <p><b><u>Discourse Markers</u></b></p> <p><b><u>Sentence connectors</u></b></p> <p>Moreover; in addition; additionally; further; further to this; also; besides; what is more, however; on the other hand; in contrast; yet, although; even though; despite the fact that; in spite of the fact that; regardless of the fact that.</p> <p><b><u>Addition</u></b></p> <p>And, in addition to, furthermore, moreover, besides, than, too, also,</p>	<p><b><u>Reported Speech:</u></b></p> <p><b><u>Present</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>James said she needs to learn how to make a black pudding.</li> <li>Arnold said that the company needs to find a professional butcher.</li> <li>Kelly said she hasn't known anything about how to prepare foie gras and terrines.</li> </ul> <p><b><u>Wh- questions (requesting information.)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>who, whom</li> <li>what?</li> <li>when?</li> <li>where?</li> <li>why?</li> <li>how?</li> <li>which?</li> <li>whose?</li> </ul>	<p><b><u>Processing Meat Products</u></b></p> <p>Examples include: cured, cooked ham; cured, cooked pork shoulder; canned chicken meat; meat pieces boiled in soy sauce (tsukudani); pre-grilled beef patties; foie gras and pates; brawn and head cheese; cooked, cured chopped meat; chopped meat boiled in soy sauce (tsukudani); canned corned beef; luncheon meats; meat pastes; cooked meat patties; cooked salami-type products; cooked meatballs; saucises de strasbourg; breakfast sausages; brown-and-serve sausages; and terrines (a cooked chopped meat mixture).</p>	

Learnings		
<p>both-and, another, further, last, as well as, in the same way, for example, for instance, however, thus,</p>	<p><b>Who y whom</b> are used to get information about a person Or people.</p> <p>Who" is a Subject Pronoun</p> <p>"Who" is a subject pronoun like "he," "she" and "we".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Who</b> made that latte coffee?</li> <li>• <b>Who</b> is at the cafeteria?</li> <li>• <b>Who</b> is going to do this process?</li> </ul>	<p><b>Taken from:</b> Siveele. <a href="http://www.siveele.com/solutions/meat/">http://www.siveele.com/solutions/meat/</a></p>
	<p>Whom is an Object Pronoun</p> <p>We use "whom" to ask which person receives an action.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Whom</b> are you going to prepare the sausage?</li> <li>• <b>Whom</b> did she blame for that product?</li> <li>• <b>Whom</b> did he hire a specialist to do this job?</li> </ul>	<p><b>Organ Meat</b></p> <p>Organ meats are among the most nutrient-dense of all foods.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beef liver</li> <li>• and kidneys</li> </ul>
	<p>"Whose" is a Possessive Pronoun</p>	<p><b>Cured Meat</b></p> <p>While cured meats do not have as good a health reputation as fresh meat, the purported concerns are often overplayed.</p>
		<p><b>Dried Meat Products</b></p> <p>There are also a variety of dried meat products available, which tend to vary in their quality. Some of the most popular options</p>

Learnings		
	<p>We use "whose" to find out which person something belongs to.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Whose</b> cup is this?</li> <li>• <b>Whose</b> equipment is preparing the meat?</li> <li>• <b>Whose</b> kettle is there?</li> </ul> <p><b>Passive Voice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Those specialists are prepared by the Professional Technical High Schools.</li> <li>• Costa Rica is visited by many companies to find talented technicians.</li> <li>• Technical high school students are admired by people around the world.</li> <li>• The black pudding and the spicy sausage were cooked separately.</li> <li>• The tripe or intestines were served at dinner yesterday instead of beef, pork or chicken.</li> </ul>	<p>include beef jerky and biltong.</p> <p><b>By Products</b></p> <p><b>By-products</b> are the nonmeat materials collected during the slaughter process, commonly called offal. Variety meats include livers, brains, hearts, sweetbreads (thymus and pancreas), fries (testicles), kidneys, oxtails, tripe (stomach of cattle), and tongue.</p> <p><b>Bones and rendered meat</b> are used as bone and meat meal in animal feeds and fertilizers.</p> <p><b>Gelatin</b>, obtained from high-collagen products such as pork snouts, pork skin, and dried rendered bone, is used in confections, jellies, and pharmaceuticals.</p> <p><b>Hormones and other pharmaceutical products</b> such as insulin, heparin, and</p>

"Encendamos juntos la luz"

## Learnings

**See Appendix #4: Passive Voice.**

cortisone are obtained from various glands and tissues.

Taken from: Britannica. Meat Processing.

<https://www.britannica.com/technology/meat-processing/By-products>

### Sausage



A **sausage** is a type of meat product usually made from ground meat, often pork, beef, or poultry, along with salt, spices and other flavourings. Other ingredients such as grains or breadcrumbs may be included as fillers or extenders. Some sausages

“Encendamos juntos la luz”



### Learnings

include other ingredients for flavour.

Normally, a sausage is formed in a casing traditionally made from intestine but sometimes from synthetic materials. Sausages may be preserved by curing, drying, smoking, or freezing. Some cured or smoked sausages can be stored without refrigeration.

**Taken from:** Wikipedia. Sausage.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Sausage>

#### **Black Pudding**

Spain has its own heritage of regional black pudding. Morcilla is a Spanish blood sausage widely used as a tapa or as an ingredient in stews. The ingredients can vary depending on region, Spanish black pudding is typically stuffed with pig's blood, rice, onions, garlic, and spices.

Learnings			
		<b>Taken from:</b> Brindisa Spanish Food. Black Pudding. <a href="https://brindisa.com/collecti&lt;br/&gt;ons/black-pudding">https://brindisa.com/collecti ons/black-pudding</a>	

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry		
<b>Level:</b> Eleventh		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 4:</b> Entrepreneurship	<b>Time:</b> 20 hours
<b>Essential Question:</b> How do you become an entrepreneur?	<b>Theme 4.1:</b> Entrepreneurship: Starting a Business	
<b>Essential Competences:</b> Leadership	<b>New Citizenship Axis<sup>47</sup>:</b> Strengthening of Planetary Citizenship with Identity	

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Develops skills for assertive communication with the customers.	Speak assertively in front of groups or customers.	Show skills and strategies to develop assertive communication in modern working environments.
Speaks assertively with people or customers developing strategies.	Interacts with customers assertively.	Empower the students with skills and strategies to develop assertive communication.
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> Follow everyday conversation, with some repetition of particular words and phrases.	Distinguishes information from conversations to maximize the integration of food safety.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown types of food. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to types of food.
<b>Reading:</b> Derive the probable meaning of simple unknown words from short, familiar contexts.	Selects meanings from key words in a text about food safety.	
<b>Oral and Written Production</b>		

<sup>47</sup> Política Curricular "Educar para la nueva ciudadanía".



Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Spoken Interaction:</b> Make and respond to suggestions.	Responds to discussion about food safety.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question. 4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about types of food. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on types of food. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about related to types of food.
<b>Spoken Production:</b> Use fixed expressions to keep a conversation.  Produce familiar sounds and prosodic patterns.	In groups, communicates information about food safety.  Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	
<b>Writing:</b> Make simple, logical paragraph breaks in a longer text.	Writes a structured technical narrative about food safety.	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b><u>Functions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Talking about past events.</li> <li>Describing entrepreneurship.</li> </ul> <p><b><u>Connecting words</u></b></p> <p><b><u>Contrasting ideas</u></b></p> <p>But, however although / even though, Despite / despite the fact that, In spite of / Nevertheless. While, Whereas Unlike</p>	<p><b>Wh- questions (requesting information.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>who, whom</li> <li>what?</li> <li>when?</li> <li>where?</li> <li>why?</li> <li>how?</li> <li>which?</li> <li>whose?</li> </ul> <p><b>Who y whom</b> are used to get information about a person or people.</p> <p>Who" is a Subject Pronoun</p> <p>"Who" is a subject pronoun like "he," "she" and "we".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Who</b> creates that company?</li> <li><b>Who</b> is at the restaurant?</li> </ul>	<p><b>What is an Entrepreneur?</b></p> <p>An entrepreneur is an individual who creates a new business, bearing most of the risks and enjoying most of the rewards. The entrepreneur is commonly seen as an innovator, a source of new ideas, goods, services, and business/or procedures.</p> <p><b>Vocabulary about entrepreneurship</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plan of Action: a plan for actively doing something</li> <li>start up: get going or set in motion.</li> <li>in demand: greatly desired</li> <li>trait: a distinguishing feature of your personal nature</li> <li>funding: financial resources provided to make some project possible</li> </ul>	<p><b><u>C.INTONATION</u></b></p> <p><b>1. Phrases ending with a Falling Pitch (↘)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>•Statements</b></li> </ul> <p>Nice to meet ↘you.</p> <p>I'll be back in a ↘minute.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>•Commands</b></li> </ul> <p>Write your name ↘here.</p> <p>Leave it on the ↘desk.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>•Wh- questions (requesting information.)</b></li> </ul> <p>What country do you come ↘from?</p> <p>Where do you ↘work?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>•Questions Tags that are statements requesting confirmation.</b></li> </ul>

"Encendamos juntos la luz"

Learnings			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Who</b> is going to do those invitations for the meeting?</li> </ul> <p>Whom is an Object Pronoun</p> <p>We use "whom" to ask which person receives an action.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Whom</b> are you going to prepare the wedding food?</li> <li>• <b>Whom</b> did she blame for that drink?</li> <li>• <b>Whom</b> did he hire to do this job?</li> </ul> <p>"Whose" is a Possessive Pronoun</p> <p>We use "whose" to find out which person something belongs to.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Whose</b> cocktail shaker is this?</li> <li>• <b>Whose</b> knife is putting here?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• initial: occurring at the beginning.</li> <li>• product: an artifact that has been created by someone or some process.</li> <li>• fund: a reserve of money set aside for some purpose.</li> <li>• venture: an undertaking with an uncertain outcome.</li> <li>• business: the principal activity in one's life to earn money.</li> </ul> <p>In general, these are the steps you will take to become an entrepreneur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Step 1:</b> Find Your Industry or Niche</li> <li>• <b>Step 2:</b> Research Your Market</li> <li>• <b>Step 3:</b> Educate Yourself</li> <li>• <b>Step 4:</b> Build Your Business Slowly</li> </ul>	<p>He thinks he's so clever, doesn't he?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exclamations</li> </ul> <p>How nice of you!</p> <p>That's a surprise!</p>



Learnings			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Whose</b> car is parked in the handicapped parking space?</li> </ul> <p><b>Passive Voice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Many companies are managed by women in this country.</li> <li>• Costa Rica is visited by many investors to find talented people.</li> <li>• Technical high school students are admired by people around the world.</li> </ul> <p><b>Review Appendix #4</b></p>	<p><b>Entrepreneurship vocabulary</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Entrepreneur/Entrepreneurship</b> - a person who starts a business/the activity of starting businesses for profit.</li> <li>• <b>Venture</b> - a risky project or business idea</li> <li>• <b>Profit</b> - financial gain.</li> <li>• <b>Start-Up</b> - a newly established business</li> <li>• <b>Investor</b> - a person that puts money into a project or small business, with the hope of eventually receiving profit.</li> <li>• <b>Incubator</b> - an organization or space dedicated to supporting new business ventures.</li> <li>• <b>Networking</b> - to increase your community of</li> </ul>	

Learnings			
		<p>professional connections.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Copyright</b> - the exclusive legal right to use and reproduce literary, artistic, or musical material.</li> <li>• <b>Patent</b> - authorization or license granted to an inventor that prevents others from making, using, or selling their invention.</li> <li>• <b>Trademark</b> - a symbol, words, or a phrase officially registered for a company.</li> <li>• <b>Launch</b> - to initiate, start or release.</li> <li>• <b>Outsourcing</b> - obtain goods or resources from a source outside your company.</li> <li>• <b>Strategic alliance</b> - a relationship between two companies that helps both companies reach their goals.</li> <li>• <b>Capital</b> - wealth or assets available to</li> </ul>	

“Encendamos juntos la luz”



### Learnings

invest in a project or business.

- **Venture capital** - capital invested in a project where there is significant risk.

#### **Starting a company**

Here's what they recommend you consider when starting a company:

1. Write a business plan
2. Find the right location
3. Develop a floor plan
4. Hire an accountant
5. Find local funding options
6. Save money for your personal expenses
7. Compare prices and quality on everything
8. Network with lenders and other coffee makers
9. Develop your marketing plan
10. Focus on the Exterior
11. Remain positive
12. Hire slowly

Learnings			
		13. Set high standards	

## Referencias Bibliográficas

### Referencias Generales

- Adam, S. (julio de 2004). *Using Learning Outcomes: A Consideration of the Nature, Role, Application and Implications for European Education of Employing "Learning Outcomes" at the Local, National and International Levels*. Obtenido de [https://www.scirp.org/\(S\(351jmbntvnsjt1aadkposzje\)\)/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=1692948](https://www.scirp.org/(S(351jmbntvnsjt1aadkposzje))/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=1692948)
- Altamirano, D., Altamirano, D., Ojeda, E., Tunja, D., Paredes, M., Sánchez, N., Barroso, M., Gómez, M. (16 de febrero de 2022). Metodologías activas de enseñanza: Una mirada futurista al desarrollo pedagógico docente
- Álvarez-Galván, J. L. (2015). *Revisiones de la OCDE sobre la Educación Técnica y Formación Profesional Revision de Destrezas más allá de la Escuela en Costa Rica*. San José, Costa Rica.
- AZ Revista de Educación y Cultura. (28 de Noviembre de 2014). *¿Cuál es el rol del docente en el desarrollo de las competencias genéricas?* Obtenido de <https://educacionyculturaaz.com/cual-es-el-rol-del-docente-en-el-desarrollo-de-las-competencias-genericas/>
- Cabrerizo, S. y. (2010). *Evaluación educativa de aprendizajes y competencias*. Madrid, España: Pearson Educación, S. A.
- Carrasco, M. Á. (2016). *Aprendizaje, competencias y TIC*. México: Pearson.



- Consejo Superior de Educación. (18 de julio de 2016). *Acuerdo CSE N° 06-37-2016: Marco Nacional De Cualificaciones Educación y Formación Técnica Profesional*. Obtenido de <http://cse.go.cr/marco-nacional-de-cualificaciones-educacion-y-formacion-tecnica-profesional>
- Consejo Superior Universitario Centroamericano (CSUCA). (2018). *Marco de Cualificaciones para la Educación Superior Centroamericana (MCESCA): resultados de aprendizaje esperados para los niveles técnico*. Guatemala: Serviprensa.
- Delors, J. (1994). *La educación encierra un tesoro*. Madrid, España: Santillana Ediciones UNESCO.
- Ferreiro, R. (2007). *Nuevas alternativas de aprender y enseñar. Aprendizaje cooperativo*. México: Trillas.
- Ferreiro, R. (2009). *El ABC del aprendizaje cooperativo. Trabajo en equipo para aprender y enseñar*. México: Trillas.
- INA. (2020). *Guía de referencia rápida para la redacción de indicadores de evaluación*.
- López. (2016). *Aprendizaje, competencias y TIC*. México. Editorial Pearson.
- Manpower Group. (2018). *Resolviendo la Escasez de Talento Construir, adquirir, tomar prestado y tender puentes*. Obtenido de [https://www.manpowergroup.com.ar/wps/wcm/connect/manpowergroup/ced492e5-ffa1-4538-9192-613ceeda22f4/Encuesta+de+Escasez+de+Talento+2018.pdf?MOD=AJPERES&CONVERT\\_TO=url&CACHEID=ced492e5-ffa1-4538-9192-613ceeda22f4](https://www.manpowergroup.com.ar/wps/wcm/connect/manpowergroup/ced492e5-ffa1-4538-9192-613ceeda22f4/Encuesta+de+Escasez+de+Talento+2018.pdf?MOD=AJPERES&CONVERT_TO=url&CACHEID=ced492e5-ffa1-4538-9192-613ceeda22f4)
- Mckeown, R. (2002). *Manual de Educación para el Desarrollo Sostenible*.
- MEP - MTSS - INA - CONARE - UCCAEP - UNIRE. (Noviembre de 2018). *Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica*. Obtenido de

[http://www.detce.mep.go.cr/sites/all/files/detce\\_mep\\_go\\_cr/adjuntos/marco\\_nacional\\_cualificaciones\\_.pdf](http://www.detce.mep.go.cr/sites/all/files/detce_mep_go_cr/adjuntos/marco_nacional_cualificaciones_.pdf)

Ministerio de Educación Pública. (2006). *Manual para el desarrollo de actividades pedagógicas fuera de las instituciones educativas que ofrecen especialidades de educación técnica*. San José, Costa Rica.

Ministerio de Educación Pública. (2015). *Transformación curricular: fundamentos conceptuales en el marco de la Visión Educar para una Nueva Ciudadanía*. San José, Costa Rica.

Ministerio de Educación Pública. (2016). *Política Educativa: La persona: centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad*. San José, Costa Rica.

Ministerio de Educación Pública. (2016). *Transformación Curricular: Educar para una nueva ciudadanía*. San José, Costa Rica.

Ortiz, A. (2016). Desarrollo del pensamiento y las competencias básicas cognitivas y comunicativas. ¿Cómo formular estándares, logros e indicadores de desempeño.

Rodríguez, G e Ibarra, M.S.(2011). *e-Evaluación orientada al e-aprendizaje estratégico en Educación Superior*. Madrid: Narcea.

Ruiz, M. (sf). *La evaluación basada en competencias*. Monterrey: México.

Tobón, S. (2007). *El enfoque complejo de las competencias y el diseño curricular por ciclos propedéuticos*. Madrid, España: Grupo CIFE .

Tobón, S. (2008). *Evaluación de las competencias. El enfoque complejo*. Congreso internacional de competencias. Universidad Anáhuac.

Unesco. (2017). *Ciudadanos del mundo para el desarrollo sostenible. Guía para le profesorado*, ISBN: 9789233000612

- Universidad Estatal a Distancia. (2017). Consideraciones técnico - pedagógicas en la construcción de listas de cotejo, escalas de calificación y matrices de valoración para la evaluación de los aprendizajes. Obtenido de <https://www.uned.ac.cr/dpmd/pal/images/documentos/Profesores/consideraciones-tec-pedag-inst-evaluacion.pdf>
- Vosniadou, S., Lawson, M., Stephenson H. y Bodner, E. (2021). Enseñar a los estudiantes a aprender: Preparar el terreno para el aprendizaje permanente. Oficina Internacional de Educación de la UNESCO, Suiza. [https://www.ibe.unesco.org/sites/default/files/resources/spanish\\_33\\_teaching\\_students\\_how\\_to\\_learn\\_0.pdf](https://www.ibe.unesco.org/sites/default/files/resources/spanish_33_teaching_students_how_to_learn_0.pdf)
- Zubiría, J. (2010). Los modelos pedagógicos. Hacia una pedagogía dialogante

### Referencias específicas

- Acuña Acuña, J. (2002). *Control de calidad*. Un enfoque estadístico.
- Aguado, J., Calles J.A., Cañizares, P., López, B., Santos, A., Serrano, D. (2002). *Ingeniería de la industria alimentaria*. Vol. II. Operaciones de proceso de alimentos. Recuperado de: <http://www.untumbes.edu.pe/vcs/biblioteca/document/varioslibros/0868.%20Ingenier%C3%ADa%20de%20la%20industria%20alimentaria.%20Vol.%20II%20%20Operaciones%20de%20procesado%20de%20alimentos.pdf>
- Aguilar González, C. (2018). *Fundamentos teóricos y prácticos de Microbiología de Alimentos*. Recuperado de: <http://www.investigacionyposgrado.uadec.mx/libros/2018/2018FundamentosdeMicrobiologiadeAlimentos.pdf>



- Aguilar Morales, J. Red Tercer Milenio. (2013). *Métodos de conservación de alimentos*. Recuperado de [http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico\\_administrativo/Metodos\\_de\\_conservacion\\_de\\_alimentos.pdf](http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Metodos_de_conservacion_de_alimentos.pdf)
- Alfaro Calvo, T., Salas Pereira, M. (2006). *Tabla de composición de alimentos de Costa Rica: Alimentos fortificados*. Recuperado de: [https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia\\_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Alimentos%20fortificados.pdf](https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Alimentos%20fortificados.pdf)
- Andino Rugama, F., Castillo, Y. (2015). *Curso de microbiología de alimentos. Un enfoque práctico hacia la inocuidad alimentaria*. Recuperado de <https://avdiaz.files.wordpress.com/2010/02/documento-microbiologia.pdf>
- Arauz Cavallini, F. (2020). *Reactivación agropecuaria y pesquera en Costa Rica*. Recuperado de: <http://library.fes.de/pdf-files/bueros/fesamcentral/16893.pdf>
- Araya Rojas, A., Solera González, K., Granados Rojas, L., Alfaro Núñez, W., Víquez Elizondo, R. (2016). *Informe final. Investigación preliminar. Componentes histórico-culturales y productivos del queso palmito en la Región Huetar Norte como base para una estrategia de diferenciación del producto*. Recuperado de: [https://www.cadenagro.org/images/Descargas/Fichas/Informe\\_Final.\\_Sello\\_Calidad\\_Queso\\_Pamito\\_No\\_v\\_2015--UNA--CadenAgro.pdf](https://www.cadenagro.org/images/Descargas/Fichas/Informe_Final._Sello_Calidad_Queso_Pamito_No_v_2015--UNA--CadenAgro.pdf)
- Arguedas Jaenstchke, J. (2006). *Gestión de la producción y comercialización del frijol (phaseolus vulgaris) en el centro agrícola*
- Badui Dergal, S. (2006). *Química de los alimentos*. Recuperado de [http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Libro-Badui2006\\_26571.pdf](http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Libro-Badui2006_26571.pdf)
- Badui Dergal, S., Valdés Martínez, S. E., & Cejudo Gómez, H. (2006). *Química de los alimentos*. Editorial Pearson Educación. Quinta Edición. Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (Eds.). (2007). *Fennema's Food Chemistry*. CRC press
- Baltes, W. (2007). *Química de los alimentos*. Acribia, Zaragoza

- Baudi Dergal, S. (2006). *Química de los alimentos*. [http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Libro-Badui2006\\_26571.pdf](http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Libro-Badui2006_26571.pdf)
- Bermeo Méndez, V., Caldas Molina, C. (2014). *Manual de Procedimientos Operativos para Restaurantes de Comida Rápida*. Recuperado de: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/20899/2/Manual.pdf>
- Bibek, R, Bhunia, A. (2010). *Fundamentos de Microbiología de los Alimentos*. Editorial Mc Graw Hill
- Blanco Meltzer, A., Montero Campos, M y Fernández Piedra, M. (2006). *Tablas de composición de alimentos en Costa Rica. Macronutrientes y fibras dietéticas*. Recuperado de [https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia\\_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Macronutrientes%20y%20fibra.pdf](https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Macronutrientes%20y%20fibra.pdf)
- Brennan, G. J. (2006). *Manual del procesado de alimentos*. Recuperado de: [https://www.academia.edu/39576499/Manual\\_del\\_procesado\\_de\\_alimentos](https://www.academia.edu/39576499/Manual_del_procesado_de_alimentos)
- Cabezón Gutiérrez, S. (2014). *Control de Calidad en la Producción Industrial*. Recuperado de: <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/13153/TFG-I-174.pdf?sequence=1>
- Caguana Tacuro, F. (2019). *Elaboración de un manual para el procesamiento de helados artesanales mediante el uso de nitrógeno líquido, aplicando normativa sanitaria, BPM, POES Y HACCP* [Trabajo de titulación]. Recuperado de: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/32908>
- Campos Romero, A. (s.f.). *Tecnología de la carne y embutidos*. Recuperado de [https://www.academia.edu/15998043/TECNOLOG%C3%8DA\\_DE\\_LAS\\_CARNES\\_Y\\_EMBUTIDOS\\_8\\_1\\_INTRODUCCI%C3%93N](https://www.academia.edu/15998043/TECNOLOG%C3%8DA_DE_LAS_CARNES_Y_EMBUTIDOS_8_1_INTRODUCCI%C3%93N)
- cantonal de los chiles, Alajuela*. Recuperado de: <https://n9.cl/h6nl6>
- Capeco. (s.f.). *Fundamentos de la conservación de los alimentos*. Recuperado de: <http://capeco.org.py/wp-content/uploads/2017/10/10-CONSERVACION-DE-LOS-ALIMENTOS-1.pdf>



- Capítulo 5. *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Procedimiento de limpieza y desinfección.* Recuperado de:  
<https://www.assa.gov.ar/assa/documentacion/BMP%20C5%20PROCEDIMIENTO%20DE%20LIMPIEZA%20Y%20DESINFECCION.pdf>
- CCSS. (2017). *Manual de procedimientos de limpieza y desinfección en áreas y superficies ambientales.* Recuperado de:  
<https://repositorio.binasss.sa.cr/repositorio/bitstream/handle/20.500.11764/657/normalimpieza.pdf?sequence=1&isAllowed=y> International Association for Food Protection. (2018). *Limpieza, Desinfección y los Siete Pasos para Saneamiento.* [https://www.foodprotection.org/members/files/1\\_9\\_18\\_Webinar.pdf](https://www.foodprotection.org/members/files/1_9_18_Webinar.pdf).
- Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de alimentos. (2020). *Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria - ISO 22000.* Curso de LSQA.
- CFC, INFOPESCA. (2009). *Manual de Control de Calidad y Manipulación de Productos Pesqueros para Pescadores y Procesadores Artesanales.* Recuperado de:  
[https://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/proyectos/192/Manual\\_de%2520control\\_calidad%5B1%5D\\_0.pdf](https://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/proyectos/192/Manual_de%2520control_calidad%5B1%5D_0.pdf)
- Charrondiere, R. (s.f.). FAO. *Cálculos de recetas y otros cálculos.* Recuperado de  
[http://www.fao.org/fileadmin/templates/food\\_composition/documents/upload/spanish/C%C3%A1lculos\\_de\\_recetas\\_y\\_otros\\_c%C3%A1lculos.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/food_composition/documents/upload/spanish/C%C3%A1lculos_de_recetas_y_otros_c%C3%A1lculos.pdf)
- Chávez Mendoza, C., Guevara Aguilar, A., Hernández Sigala, R., Ronquillo Aboite, J., Corral Flores, G y Alarcón Rojo, A. (2015). *Manual sacrificio manejo y procesamiento artesanal de carne ganado bovino.* Recuperado de:  
<https://www.producechihuahua.org/litera/MAN-0002ProcesadoCarne.pdf>
- CIGA. (2011). *Guías Alimentarias para Costa Rica.* Recuperado de:  
<https://www.mep.go.cr/sites/default/files/page/adjuntos/guiasalimentarias.pdf>
- Clayton. K. (s.f.). *Métodos para la conservación de alimentos.* Recuperado de:  
<https://www.extension.purdue.edu/extmedia/fs/fs-15-s-w.pdf>

- Codex Alimentarius. (2012). *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/i2382s/i2382s.pdf>
- Codex Alimentarius. *Página principal. Normas internacionales de los alimentos*. Recuperado de: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/elearning-course/es/>
- CONALEP. (2004). *Procesamiento de cárnicos*. Recuperado de: [https://www.conalepslp.edu.mx/biblioteca/manual\\_08/alimentos-05.pdf](https://www.conalepslp.edu.mx/biblioteca/manual_08/alimentos-05.pdf)
- Contento, R., abril, D., Vargas, E. Varela, M. D., Arango, L., Useche, B., Garzón, F., Eslava, A., Rodríguez, E., Piñeros, Y., Manjarrés, K. (2009). *Manual de prácticas de Ingeniería de Alimentos. Propiedades, operaciones y bioprocesos*. Recuperado de: [https://www.utadeo.edu.co/files/node/publication/field\\_attached\\_file/pdf-\\_manual\\_de\\_practicas\\_de\\_ingenieria-\\_11-15.pdf](https://www.utadeo.edu.co/files/node/publication/field_attached_file/pdf-_manual_de_practicas_de_ingenieria-_11-15.pdf)
- Cooperación alemana de desarrollo. GIZ. (2013). *Catálogo de maquinaria para el procesamiento de lácteos*. Recuperado de: [https://energypedia.info/images/c/c2/Maquinaria\\_para\\_L%C3%A1cteos.pdf](https://energypedia.info/images/c/c2/Maquinaria_para_L%C3%A1cteos.pdf)
- Cortes M, M. (2017). *Cata de quesos*. Recuperado de: <http://proleche.com/wp-content/uploads/2017/10/Cata.pdf>
- Denoya, G. (2017). *Elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas (FyHMP)*. Recuperado de: [https://inta.gob.ar/sites/default/files/ficha\\_elaboracion\\_de\\_frutas\\_y\\_hortalizas\\_prop2.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/ficha_elaboracion_de_frutas_y_hortalizas_prop2.pdf)
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (2010). *El congelar y la inocuidad de los alimentos*. Recuperado de: [https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/931068e4-c4c3-4f00-8222-19d40fcd034d/Freezing\\_and\\_Food\\_Safety\\_SP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/931068e4-c4c3-4f00-8222-19d40fcd034d/Freezing_and_Food_Safety_SP.pdf?MOD=AJPERES)
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (2013). *La refrigeración y la inocuidad de los alimentos*. Recuperado de: [https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/2b1dccf9-df27-4290-b6b8-01133b8c2d28/Refrigeration\\_\\_Food\\_Safety\\_SP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/2b1dccf9-df27-4290-b6b8-01133b8c2d28/Refrigeration__Food_Safety_SP.pdf?MOD=AJPERES)
- Díaz, A., Uría, R. (2009). *Buenas Prácticas de Manufactura una guía para pequeños y medianos agroempresarios*. Recuperado de: <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf>

- Escuela Nacional de Agricultura (s.f.). *Manual sobre procesamiento de hortalizas*. Recuperado de: [http://redmujeres.org/wp-content/uploads/2019/01/procesamiento\\_hortalizas.pdf](http://redmujeres.org/wp-content/uploads/2019/01/procesamiento_hortalizas.pdf)
- FAO y OMS. (2018). *Comercio y normas alimentarias*. Recuperado de: [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https://workspace.fao.org/sites/codex/Shared%20Documents/Publications/WTO-FAO-Joint\\_Publication2016/I7407ES.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https://workspace.fao.org/sites/codex/Shared%20Documents/Publications/WTO-FAO-Joint_Publication2016/I7407ES.pdf)
- FAO y OMS. (2018). *Un mundo lleno de normas*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/ca0162es/ca0162es.pdf>
- FAO y OMS. (2019). *Comisión del Codex Alimentarius. Manual de procedimientos*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/ca2329es/CA2329ES.pdf>
- FAO y OMS. (s.f.). *50 años en higiene de los alimentos*. Recuperado de: [https://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/codexalimentarius/doc/Food\\_Hygiene\\_ES.pdf](https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/doc/Food_Hygiene_ES.pdf)
- FAO, CFC, INFOPECA. (s.f.). *Manual para empresas elaboradoras de filetes de tilapia frescos*. Recuperado de: <https://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/publiblibreacceso/1276//NORMA%20FILETE%20-TIP%20DEF.pdf>
- FAO. (2014). *Manual básico sobre procesamiento e inocuidad de productos de la acuicultura*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/i3835s/i3835s.pdf>
- FAO. (s.f.) *Fichas técnicas. Procesados de lácteos*. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/au170s/au170s.pdf>
- Fernández Bengochea, N., Martínez Torres, I. (2016). *Materias primas en la industria alimentaria*. Recuperado de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490773727.pdf>
- FERNÁNDEZ, S. (2008). *Material didáctico para curso Interpretación de los Requisitos de la Norma ISO 22000:2005*. Alajuela: Instituto Nacional de Aprendizaje
- FERNÁNDEZ, S. (2009). *Ejercicios para el curso Interpretación de los Requisitos de la Norma ISO 22000:2005*. Alajuela: Instituto Nacional de Aprendizaje.



- Ficha técnica. (s.f.). *Productos cárnicos*. Recuperado de: <https://docplayer.es/15734191-Productos-carnicos-el-curado.html>
- FSSC. (2020). *Versión 5 del esquema de la FSSC 22000*. Recuperado de: [https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/19.1217-FSSC-22000-Scheme-Version-5\\_incl-content\\_ES.pdf](https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/19.1217-FSSC-22000-Scheme-Version-5_incl-content_ES.pdf)
- García López, M., Otero Carballeira, A., Santos Buelga, J. (2013). *Guía de prácticas de higiene y control microbiano en las industrias agroalimentarias*. Recuperado de [https://buleria.unileon.es/bitstream/handle/10612/3051/manual\\_practicas\\_Edicion2013.0.pdf](https://buleria.unileon.es/bitstream/handle/10612/3051/manual_practicas_Edicion2013.0.pdf)
- García Román (s.f.). *Tecnología de los cereales*. Recuperado de: <https://www.ugr.es/~mgroman/archivos/TC/mat.pdf>
- Gobierno de Costa Rica, MTSS, CSO. (2015). *Plan de acción de la Política Nacional de Salud Ocupacional. 2016-2019*. Recuperado de: <https://www.mtss.go.cr/elministerio/consejostripartitosydialogosocial/%20consejo-de-salud-ocupacional/documentos%20consejo%20de%20salud%20ocupacional/Plan%20Nacional%20de%20Salud%20Ocupaciona.pdf>
- Gómez Gutiérrez, L. (2007). *Diagnóstico de las condiciones de higiene y seguridad laboral en el Hospital Monseñor Sanabria y propuesta de soluciones*. Recuperado de <https://www.kerwa.ucr.ac.cr/bitstream/handle/10669/15611/15611.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Guevara Pérez, A. (s.f.) *Métodos apropiados para inactivar o controlar el deterioro microbiológicos de los alimentos*. Recuperado de: <http://www.lamolina.edu.pe/postgrado/pmdas/cursos/dpactl/lecturas/Separata%20Metodos%20apropiados%20para%20evitar%20el%20deterioro%20microbiologico%20en%20alimentos.pdf>
- Guía de interpretación RTCA 67.04.65:12. *Reglamentos Técnicos Centroamericanos. Uso de términos lecheros*. Recuperado de: <http://proleche.com/wp-content/uploads/2018/01/Gu%C3%ADa-de-Interpretaci%C3%B3n-RTCA-Uso-de-T%C3%A9rminos-Lecheros.pdf>

- Gutiérrez Pulido, H y De la Vara Salazar, R. (2009). *Control estadístico de calidad y seis sigmas*. Recuperado de: <https://www.uv.mx/personal/ermeneses/files/2018/05/6-control-estadistico-de-la-calidad-y-seis-sigma-gutierrez-2da.pdf>
- H. Vargas, 2018. *Manual de implementación de las 5S, Corporación Autónoma Regional de Santander*. Recuperado de: [www.eumed.net/cursecon/libreria/2004/5s/6.pdf](http://www.eumed.net/cursecon/libreria/2004/5s/6.pdf)
- Hernández Fernández, C. (2017). *Diseño y fabricación de embutidos escaldados sustituyendo grasa porcina por aceite de soya*. Recuperado de: [https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/6508/Vargas\\_vc.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/6508/Vargas_vc.pdf?sequence=2&isAllowed=y)
- HERRERA, M. (s.f.). *Nuevas tendencias en calidad para la industria alimentaria ISO 22000:2005*. Centro Empresarial México- Unión Europea.
- Hidalgo Nuchera. A. (2009). *El sector de la industria alimentaria de Costa Rica: Una perspectiva desde la Cadena de Valor*. Recuperado de: [https://www.researchgate.net/profile/Antonio-Hidalgo-2/publication/296195977\\_Sector\\_de\\_la\\_Industria\\_Alimenticia\\_de\\_Costa\\_Rica\\_Una\\_Perspectiva\\_desde\\_la\\_Cadena\\_de\\_Valor/links/56d8049608aebabdb4035c3d/Sector-de-la-Industria-Alimenticia-de-Costa-Rica-Una-Perspectiva-desde-la-Cadena-de-Valor.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Antonio-Hidalgo-2/publication/296195977_Sector_de_la_Industria_Alimenticia_de_Costa_Rica_Una_Perspectiva_desde_la_Cadena_de_Valor/links/56d8049608aebabdb4035c3d/Sector-de-la-Industria-Alimenticia-de-Costa-Rica-Una-Perspectiva-desde-la-Cadena-de-Valor.pdf)
- IICA. (2006). *Procesamiento de frutas: Procesos húmedos y secos*. Recuperado de: <http://repiica.iica.int/docs/B0635e/B0635e.pdf>
- IICA. (2012). *El Codex Alimentarius en Costa Rica*. Recuperado de: [http://www.digesa.minsa.gob.pe/Codex/PresentacionesCODEX/Presentaci%C3%B3n\\_Per%C3%BA\\_Eric\\_Bola%C3%B1os\\_IICA\\_%2023julio.pdf](http://www.digesa.minsa.gob.pe/Codex/PresentacionesCODEX/Presentaci%C3%B3n_Per%C3%BA_Eric_Bola%C3%B1os_IICA_%2023julio.pdf)
- INA – PIDTE. (2021). *Procesamiento de alimentos y microorganismos*. Recuperado de: <https://www.ina-pidte.ac.cr/mod/book/tool/print/index.php?id=49869>
- INA. (2017). *Material didáctico de refuerzo. Manipulación de alimentos*. Recuperado de: <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/biblioteca-de->

archivos/servicios/informacion/capacitadores-en-higiene-de-alimentos/4728-manual-manipulacion-de-alimentos/file.

INA. (2019). *Material didáctico de refuerzo. Consejos Para El Manejo Higiénico De Los Alimentos*. Recuperado de: <https://www.ina.ac.cr/alimentos/Documentos%20compartidos/Material4.pdf>

INA. (s.f.). *Funciones del Codex Alimentarius en la promulgación de normas técnicas*. Recuperado de: [https://www.ina-pidte.ac.cr/pluginfile.php/14288/mod\\_resource/content/6/index.html](https://www.ina-pidte.ac.cr/pluginfile.php/14288/mod_resource/content/6/index.html)

INA. (s.f.). *La nueva versión de la norma de seguridad alimentaria ISO 22000:2018*. Recuperado de: [https://www.ina-pidte.ac.cr/pluginfile.php/14476/mod\\_resource/content/11/pdf/2.pdf](https://www.ina-pidte.ac.cr/pluginfile.php/14476/mod_resource/content/11/pdf/2.pdf)

INATEC. (s.f.). *Manual del protagonista. Granos básicos*. Recuperado de: [https://www.tecnacional.edu.ni/media/Granos\\_Basicos.pdf](https://www.tecnacional.edu.ni/media/Granos_Basicos.pdf)

INCAP, OPS. (2012). *Tabla de composición de alimentos de Centroamérica* Recuperado de: <http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmdocuments/tablacalimentos.pdf>.

INCAP/OPS. (s.f.). *Cadena 13. Módulo II. Selección, preparación y conservación de alimentos. Pescado y mariscos*. Recuperado de: [https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Gurc0oejSo4J:https://www.sica.int/busqueda/busqueda\\_archivo.aspx%3FArchivo%3Dmedu\\_95040\\_2\\_03062015.pdf+&cd=12&hl=es-419&ct=clnk&gl=cr](https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Gurc0oejSo4J:https://www.sica.int/busqueda/busqueda_archivo.aspx%3FArchivo%3Dmedu_95040_2_03062015.pdf+&cd=12&hl=es-419&ct=clnk&gl=cr)

INPESCA. (s.f.). *Cortes y procesamiento de productos acuícolas*. Recuperado de: [http://www.inpesca.gob.ni/images/FOMENTO/2020/Cartilla\\_Corte\\_y\\_procesamiento.pdf](http://www.inpesca.gob.ni/images/FOMENTO/2020/Cartilla_Corte_y_procesamiento.pdf)

INPYME/ JICA. (s.f.). *Manual de Procesamiento Lácteo*. Recuperado de: <https://clpichardo.files.wordpress.com/2012/05/lacteos2.pdf>

INS. (199). *Norma Técnica del Seguro Riesgos del Trabajo y Salud Ocupacional. Última actualización*. Recuperado de: [http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=44896&nValor3=0&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=44896&nValor3=0&strTipM=TC)

"Encendamos juntos la luz"

- INS. (s.f.). *Equipos de protección personal*. Recuperado de: <https://www.ins-cr.com/media/2632/manualequipodeproteccion3b3npersonal.pdf>
- INS. (s.f.). *Guía de salud ocupacional y prevención de los riesgos en el teletrabajo*. Recuperado de: [https://www.cso.go.cr/documentos\\_relevantes/manuales\\_guias/guias/Guiadesaludocupacionalypreenciondelosriesgosenelteletrabajo.pdf](https://www.cso.go.cr/documentos_relevantes/manuales_guias/guias/Guiadesaludocupacionalypreenciondelosriesgosenelteletrabajo.pdf)
- INTA, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2013). *Manual de Buenas Prácticas en Poscosecha de Granos*. Recuperado de: [https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta\\_manual\\_de\\_buenas\\_practicas\\_en\\_poscosecha\\_de\\_granos\\_reglon\\_48-2.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_manual_de_buenas_practicas_en_poscosecha_de_granos_reglon_48-2.pdf)
- Intermediate Technology Development Group, Fondo de las Naciones Unidas para el desarrollo de la mujer. (1999). *Libro de consulta sobre tecnologías aplicadas al ciclo alimentario. Procesamiento del pescado*. Recuperado de: <http://funsepa.net/soluciones/pubs/Njg=.pdf>
- ISO. (2018). *Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos — Requerimientos para cualquier organización en la cadena alimentaria*. Recuperado de: [https://autoconsulting.com.mx/Muestra04.ISO22.2020/Norma.ISO\\_22000\\_2018.Espanol.Aplicacion.pdf](https://autoconsulting.com.mx/Muestra04.ISO22.2020/Norma.ISO_22000_2018.Espanol.Aplicacion.pdf)
- JICA. (s.f.) *Manual de procesamiento de lácteos*. Recuperado de: [https://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14\\_agriculture01.pdf](https://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14_agriculture01.pdf)
- López Chávez, W., Carballo Gaitán, L. (2019). *Manual de buenas prácticas de manufactura y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento en áreas de procesamiento de carne bovina en mataderos industriales*. Recuperado de: <https://cenida.una.edu.ni/Monografias/tnl011864m.pdf>
- López Chávez, W., Carballo Gaitán, L. (2019). *Manual de buenas prácticas de manufactura y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento en áreas de procesamiento de carne bovina en mataderos industriales*. [Tesis en licenciatura Veterinaria, Universidad Nacional Agraria, Nicaragua]. Recuperado de: <https://cenida.una.edu.ni/Monografias/tnl011864m.pdf>
- FAO, OPS y OMS. (2016). *Manual para manipuladores de alimentos*. <https://www.fao.org/3/i5896s/i5896s.pdf>.

- Maciel, Pablo; Pena, Miguel; Bruschi, Julieta. (2017). *Desarrollo de un plan de limpieza y desinfección para una fábrica de helados*. [Tesis de Licenciatura Tecnología de Alimentos, Universidad UNCPBA, Buenos Aires]. Recuperado de: <https://www.ridaa.unicen.edu.ar/xmlui/bitstream/handle/123456789/1469/MACIEL%2C%20PABLO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- MAG, MS, UPIAV, SENASA, CNP, INA, SECTOR AGRO. (2015). *Implementar el proceso de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en 44 queserías propiedad de pequeños productores de queso artesanal*. Recuperado de: <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/Q02-10964.pdf>
- Malavassi Conejo, P. (2018). *Desarrollo de un dulce de leche de cabra saborizado tomando en cuenta el criterio del consumidor, las características fisicoquímicas y sensoriales para la elección del mejor prototipo, que cumpla con la factibilidad técnica de adaptarse a una planta de procesamiento de la empresa Productos D' Cabra*. Recuperado de: <http://repositorio.bdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/4862/1/42276.pdf>
- MarViva, Incopesca, Meic. (s.f.). *Guía de identificación de filetes de pescado y mariscos*. Recuperado de: <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/guia-especies-marviva-b.pdf>
- MEIC. (2016). *Diagnóstico sobre el mercado de la carne de pescado en Costa Rica*. Recuperado de: <http://reventazon.meic.go.cr/informacion/estudios/2016/pescado.pdf>
- MEIC. *Comité Codex en Costa Rica*. Recuperado de: <https://www.meic.go.cr/meic/web/145/reglamentacion-tecnica-y-codex/rganos-colegiados/comite-codex.php>
- MEIC. *Reglamentación técnica y Codex*. Recuperado de: <https://www.meic.go.cr/meic/web/322/reglamentacion-tecnica-y-codex/preguntas-frecuentes/codex.php>
- Méndez Ventura, Lilia. (2020). *Manual de prácticas de Análisis de Alimentos*. Recuperado de: <https://www.uv.mx/qfb/files/2020/09/Manual-Analisis-de-Alimentos-1.pdf>

- Mendoza Martínez, V y Nuño de la Parra, P. (s.f.). *El control estadístico de procesos (SPC): aplicaciones y beneficios en la industria*. Recuperado de: [https://upaep.mx/micrositios/coloquios/coloquio2013/memorias/Mesa%201%20PEyDT/EI%20control%20estad%C3%ADstico%20de%20procesos%20\(SPC\)-%20Aplicaciones%20y%20beneficios%20en%20la%20industria.pdf](https://upaep.mx/micrositios/coloquios/coloquio2013/memorias/Mesa%201%20PEyDT/EI%20control%20estad%C3%ADstico%20de%20procesos%20(SPC)-%20Aplicaciones%20y%20beneficios%20en%20la%20industria.pdf)
- Minep, Ince. (2005). *Módulo de aprendizaje. Conservación de productos pesqueros*. Recuperado de: [https://www.inces.gob.ve/wrappers/AutoServicios/Aplicaciones\\_Intranet/Material\\_Formacion/pdf/ALIMENTACION/PESCADOR%20ARTESANAL%2001412233/CUADERNOS/CONSERVACION%20DE%20PRODUCTOS%20PESQUEROS.pdf](https://www.inces.gob.ve/wrappers/AutoServicios/Aplicaciones_Intranet/Material_Formacion/pdf/ALIMENTACION/PESCADOR%20ARTESANAL%2001412233/CUADERNOS/CONSERVACION%20DE%20PRODUCTOS%20PESQUEROS.pdf)
- Minep. (2005). *Procesador y Conservador de Alimentos. Ciclos: básico/específico componente: técnico productivo*. Recuperado de: [https://www.inces.gob.ve/wrappers/AutoServicios/Aplicaciones\\_Intranet/Material\\_Formacion/pdf/ALIMENTACION/PROCESADOR%20Y%20CONSERVADOR%20DE%20ALIMENTOS%2021412130/PROGRAMAS/PROGRAMA~1.pdf](https://www.inces.gob.ve/wrappers/AutoServicios/Aplicaciones_Intranet/Material_Formacion/pdf/ALIMENTACION/PROCESADOR%20Y%20CONSERVADOR%20DE%20ALIMENTOS%2021412130/PROGRAMAS/PROGRAMA~1.pdf)
- Ministerio de Agricultura. *Pesca y Alimentación*.(s.f.). *Hojas divulgativas. Principios básicos de elaboración de embutidos*. Recuperado de: [https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd\\_1989\\_04.pdf](https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1989_04.pdf)
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (2021). *Sistema de reglamentación técnica. Sector alimentario*. Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (2021). *Página principal*. Recuperado de: <https://www.reglatec.go.cr/reglatec/principal.jsp>
- Ministerio de Producción y Trabajo. Secretaría de Agroindustria. (2016). *Ficha 53. Formas de conservación de alimentos II*. [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha\\_53\\_Formas\\_de\\_%20conservacion\\_de\\_alimentosII.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha_53_Formas_de_%20conservacion_de_alimentosII.pdf)
- Ministerio de Salud (2014). *Norma de alimentación*. Recuperado de: [https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Normas/Norma\\_de\\_Alimentacin.pdf](https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Normas/Norma_de_Alimentacin.pdf)

- Ministerio de Salud. (2007). *Actualización de Lineamientos Técnicos para la Elaboración de las Guías Alimentarias de la Población Costarricense*. Recuperado de: [https://www.ministeriodesalud.go.cr/gestores\\_en\\_salud/guiasalimentarias/actualizacion%20lineamientos.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/gestores_en_salud/guiasalimentarias/actualizacion%20lineamientos.pdf)
- Ministerio de Salud. (2013). *Guía de manejo de alimentos*. Recuperado de: [https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guias/Gua\\_Manejo\\_de\\_Alimentos.pdf](https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guias/Gua_Manejo_de_Alimentos.pdf)
- Ministerio de Salud. (2020). *LS-PG-008. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19)*. Recuperado de: [https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/docs/ls\\_pg\\_032\\_limpieza\\_desinfeccion\\_29052020.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/ls_pg_032_limpieza_desinfeccion_29052020.pdf)
- Ministerio de Salud. *Guías Alimentarias para la Educación Nutricional en Costa Rica*. Recuperado de: [https://www.ministeriodesalud.go.cr/gestores\\_en\\_salud/guiasalimentarias/guias%20alimentarias.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/gestores_en_salud/guiasalimentarias/guias%20alimentarias.pdf)
- Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. (s.f.). *Salud Ocupacional*. Recuperado de: [https://www.mtss.go.cr/temas-laborales/13\\_Salud-Ocupacional-Ind.pdf](https://www.mtss.go.cr/temas-laborales/13_Salud-Ocupacional-Ind.pdf)
- Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. (s.f.). *Seguro de riesgo de trabajo*. Recuperado de: <https://oaf.ucr.ac.cr/system/files/Riesgos%20del%20Trabajo%20MTSS.pdf>
- Monge Rojas, R., Campos Núñez, H. (2006). *Tabla de composición de alimentos de Costa Rica: ácidos grasos*. Recuperado de: [https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia\\_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Acidos%20grasos.pdf](https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Acidos%20grasos.pdf)
- Montgomery, D. C. (2004). *Control Estadístico de la Calidad*. Limusa-Wiley.
- Mora, J., Maestre, S. (2017). *Fundamentos científicos de la heladería*. Recuperado de: <https://books.google.co.cr/books?id=jv88DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Elaboraci%C3%B3n+de+un+manual+para+el+procesamiento+de+helados+artesanales+mediante+el+uso+de++nitr%C3%B3geno>



o+I%C3%ADquido,+aplicando+normativa+sanitaria,+BPM,+POES+Y+HACCP&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjwlf3Ive3yAhUISDABHdarAtwQ6AF6BAGCEAI#v=onepage&q&f=true

Muñumel José C. (2007). *Sistemas y métodos de conservación*. Recuperado de: <https://www.preparadores.eu/temamuestra/PTecnicos/Cocina.pdf>

OCDE. (2019). *Resultados y recomendaciones clave de la evaluación de las políticas de la pesca y acuicultura en Costa Rica por el Comité de Pesca de la OCDE*. Recuperado de: <https://www.comex.go.cr/media/8489/ocde-evaluaci%C3%B3n-de-las-pol%C3%ADticas-de-la-pesca-y-acuicultura-en-costa-rica-por-el-comit%C3%A9-de-pesca-2019.pdf>

OIRSA. (2018). *Manual de Introducción a la Inocuidad de los Alimentos*. Recuperado de: <https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual%20de%20Introduccion%20a%20la%20Inocuidad%20de%20los%20alimentos%20-%20OIRSA.pdf>

OIRSA. (2018). *Manual de Introducción a la Inocuidad de los Alimentos*. Recuperado de: <https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual%20de%20Introduccion%20a%20la%20Inocuidad%20de%20los%20alimentos%20-%20OIRSA.pdf>

ONUD. (s.f.). *Ejercicios. 3-Análisis de flujo de materiales*. Recuperado de: <https://www.unido.org/sites/default/files/2008-06/3-Exercices.pdf>

Otero, L. (2012). *Nutrición*. Recuperado de <http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/salud/Nutricion.pdf>

Palacios López, M y Gisbert Soler, V. (2018). *Control estadístico de la calidad: una aplicación práctica*. Recuperado de: <https://www.3ciencias.com/wp-content/uploads/2018/08/Control-estad%C3%ADstico-de-la-calidad.pdf>

Paltrinieri, P y Figuerola, F. (1997). *Procesamiento a pequeña escala de frutas y hortalizas*. Recuperado de: [http://www.fao.org/fileadmin/templates/food\\_composition/documents/upload/spanish/C%C3%A1lculos\\_de\\_recetas\\_y\\_otros\\_c%C3%A1lculos.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/food_composition/documents/upload/spanish/C%C3%A1lculos_de_recetas_y_otros_c%C3%A1lculos.pdf)

Pande, Peter. Holpp, Larry. (2002). *¿Qué es Seis Sigma?*. McGrawHill/Interamericana de España, S.A. U. Madrid, E



- Parzanese, M. (s.f.). *Liofilización de alimentos*. Recuperado de:  
<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/revistas/nota.php?id=209>
- Pérez, E. P., López Malo, A. (2011). *Temas selectos de ingeniería de alimentos*. 5-2, 13-27. *Tecnologías involucradas en el procesamiento mínimo de frutas y hortalizas*. Recuperado de:  
[https://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No5-Vol-2/TSIA-5\(2\)-P%C3%A9rez-Pérez-et-al-2011.pdf](https://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No5-Vol-2/TSIA-5(2)-P%C3%A9rez-Pérez-et-al-2011.pdf)
- Piqueras Martinho, M. (2016). *Actualización en higiene alimentaria, manipulación, toxiinfecciones alimentarias y etiquetado de alimentos*. Recuperado de: <https://www.3ciencias.com/libros/libro/actualizacion-higiene-alimentaria-manipulacion-toxiinfecciones-alimentarias-etiquetado-alimentos/>
- Programa Regional de Formación Ocupacional e Inserción Laboral (FOIL) (2010). *Norma Técnica de Competencia Laboral Regional y Diseño Curricular para la Calificación de Procesador/a de Frutas y Hortalizas / FOIL*. Recuperado de: [https://www.oitcinterfor.org/sites/default/files/proc\\_frutas.pdf](https://www.oitcinterfor.org/sites/default/files/proc_frutas.pdf)
- Proyecto GCP/GUA/012/SPA II fase. (2011). *Procesos para la elaboración de productos lácteos*. Recuperado de: [https://coin.fao.org/coin-static/cms/media/11/13305375675880/manual\\_lacteos\\_3\\_atinar\\_ii.pdf](https://coin.fao.org/coin-static/cms/media/11/13305375675880/manual_lacteos_3_atinar_ii.pdf)
- Pulla Huilca, P. (2010). *Embutidos crudos y cocidos*. Recuperado de: <https://www.monografias.com/trabajos-pdf4/embutidos-crudos-y-cocidos/embutidos-crudos-y-cocidos.pdf>
- Quirós-Blanco, A. M, Abea, A1.; González, C.; Bolaños, B. (2020). *Importancia de los alimentos procesados en tiempos de crisis*. Recuperado de: [https://publitech.com/wp-content/uploads/LAL-348\\_inicial-1.pdf](https://publitech.com/wp-content/uploads/LAL-348_inicial-1.pdf)
- Ramírez Navas, J.S., González, S., Sequeira Cleves, N. (2011). *Queso Palmito: originalmente costarricense*. Recuperado de:  
[https://www.researchgate.net/publication/257890575\\_Queso\\_Palmito\\_originalmente\\_costarricense](https://www.researchgate.net/publication/257890575_Queso_Palmito_originalmente_costarricense)
- Reglamento General De Seguridad E Higiene Del Trabajo De Costa Rica. Recuperado de:  
<https://diequinsa.com/reglamento-general-de-seguridad-e-higiene-del-trabajo-de-costa-rica/>
- Reglamento Técnico Centroamericano de la Unión Aduanera. (2006). Recuperado de:  
[https://www.comex.go.cr/media/3336/181\\_rtca-anexo-33.pdf](https://www.comex.go.cr/media/3336/181_rtca-anexo-33.pdf)

- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre-ensados) RTCA 76.01.07:10. Recuperado de: [http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=53829&nValor3=90443&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=53829&nValor3=90443&strTipM=TC)
- Revilla Aurelio. (1982). *Tecnología de la leche. Procesamiento, manufactura y análisis*. Recuperado de: <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A8693e/A8693e.pdf>
- Rodriguez Iglesias, P. (2013). *Diseño y desarrollo de un análogo de queso para pizza a partir de almidones modificados*. [Tesis de maestría, Universidad de Valladolid]. Repositorio documental Universidad de Valladolid. Recuperado de: <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/4417>
- Rodriguez Martínez, R., Juárez Carranza, M. (2020). *Manual para elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas*. Recuperado de: <http://ri.ues.edu.sv/id/eprint/22599/2/EPSFINAL.pdf>
- RTCA. Reglamento Técnico Centroamericano RTCA. 67.04.50:08. (2009). *Alimentos. criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos*. Recuperado de: [https://www.comex.go.cr/media/3480/279\\_anex-243-rtca-67-04-50-08-microbio-may-09.pdf](https://www.comex.go.cr/media/3480/279_anex-243-rtca-67-04-50-08-microbio-may-09.pdf)
- RTCR 422: 2008 *Reglamento Técnico Quesos No Madurados, Incluidos Los Quesos Frescos*. Recuperado de: [http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=64536&nValor3=95229&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=64536&nValor3=95229&strTipM=TC)
- RTCR: 401-2006. *Leche cruda y Leche Higienizada*. Recuperado de: <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/cos72430.pdf>
- Ruiz de Castilla Loo, R. (2017). *Producción de helados a nivel industrial*. Recuperado de: <https://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3028/Q02-R853-T.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Salazar Araya, S. (2013). *Situación actual de la pesca artesanal en Costa Rica*. 39. pp 311-342. Recuperado de: <https://www.jstor.org/stable/43871240>

- Salazar Serna, E. (2013). *Tecnología y caracterización de productos cárnicos curados obtenidos a partir de cerdo Chato*. Murciano. Recuperado de:  
<http://repositorio.ucam.edu/bitstream/handle/10952/697/Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Salvatierra Marchant, G. (2019). *Manual conservación de alimentos*. Recuperado de:  
[http://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/profesor/Gastronomia/Manuales/Manual\\_Conseervacion\\_de\\_Alimentos.pdf](http://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/profesor/Gastronomia/Manuales/Manual_Conseervacion_de_Alimentos.pdf)
- Sánchez Angulo, Luis A. (s.f.). *Microbiología y parasitología*. Recuperado de:  
[http://files.uladech.edu.pe/docente/17817631/mp/Sesion\\_3/Contenidos\\_de\\_la\\_sesi%C3%B3n\\_3/01.%20Agenes\\_fisicos\\_y\\_quimicos\\_antimicrobianos\\_lectura.pdf](http://files.uladech.edu.pe/docente/17817631/mp/Sesion_3/Contenidos_de_la_sesi%C3%B3n_3/01.%20Agenes_fisicos_y_quimicos_antimicrobianos_lectura.pdf)
- Santos Jesenia, S. (2019). *Manual de procesamiento de carne*. Recuperado de:  
<https://fundamentosdecalidadtotalcurc.files.wordpress.com/2019/02/manual-de-procesamiento-de-carnes.pdf>
- Santos, S. (2017). *Manual de procesamiento de granos básicos, frutas y hortalizas*. Recuperado de:  
<https://fundamentosdecalidadtotalcurc.files.wordpress.com/2011/01/manual-procesamiento-granos-ii-2017.pdf>
- Schmidt Hebbel, H. (1984). *Carne y productos cárnicos*. Recuperado de:  
<http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/121407/schmidt05.pdf>
- Seafood HACCP Aliance. (2017). *Ejemplo de procesamiento comercial*. Recuperado de:  
[https://www.flseagrant.org/wp-content/uploads/Fresh-Tuna-Loins-June-2017\\_1\\_ES.pdf](https://www.flseagrant.org/wp-content/uploads/Fresh-Tuna-Loins-June-2017_1_ES.pdf)
- Secretaria de agricultura, ganadería, desarrollo rural pesca y alimentación. (s.f.). *Elaboración de productos cárnicos*. Recuperado de:  
<http://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/Elaboracion%20de%20productos%20carnicos.pdf>
- Sierra Pedro, J., Yissel Bernal, Y. (s.f.) *Estadística en la industria de alimentos*. Recuperado de:  
<https://es.calameo.com/read/005005580d2f5fc46a203>

- Silva, E. (s.f.). *Frutas y hortalizas*. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/JorgeSilvaYumi/capitulo-frutas-y-hortalizas>
- Soto Valerio, M.A. (2016). *Evaluación del efecto de la sustitución del nitrito de sodio, eritorbato de sodio y lactato de sodio por un producto comercial a base de extratos naturales sobre las características físico-químicas, microbiológicas y sensoriales de chorizo cocido*. Recuperado de: <http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/3886/40158.pdf?sequence=1>
- Szarfman, J. (2019). *Presentación ISO 22000 SG de inocuidad de los alimentos*. [Presentación PPT]. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/JoseSzarfman/introduccion-a-iso-22000-sg-de-inocuidad-de-los-alimentos>
- Tacsan, Y. (2007). *Aditivos Alimentarios*. (2 ed.). Alajuela: Instituto Nacional de Aprendizaje.
- UCA. (2013). *Guía práctica para el desarrollo de productos agroindustriales*. Recuperado de: <https://core.ac.uk/download/pdf/43667391.pdf>
- UGT. (s.f.). *Las enfermedades profesionales en los sectores de producción de la industria alimentaria y la industria del manipulado, conservas y congelados*. Recuperado de: <http://www.exyge.eu/blog/wp-content/uploads/2013/11/enfermedades-profesionales-en-industria-alimentaria-2009.pdf>
- Umaña Yee, M. (1994). *Las queseras rurales de Costa Rica*. Recuperado de: <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/Q02-1522.pdf>
- UNAM-FCEQyN. (s.f.). *Tecnologías Específicas de la Transformación y Conservación de Carnes y Derivados animales*. Recuperado de: <http://aula-virtualexactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L1By4WN0aWNvc18yMDE4L0Nhcm5pY29zX1ByYWN0aWNvXzlwMTgucGRm&cidReset=true&cidReq=IA839>
- Universidad de Costa. Estación Experimental Fabio Baudrit Moreno. (2006). *Implementación de BPA. Manual de Procedimientos para Estandarizar el manejo después de la cosecha de los productos alimenticios de origen agrícola*. Recuperado de: [http://www.eeafbm.ucr.ac.cr/sites/default/files/doc/manual\\_manejo\\_post\\_cosecha.pdf](http://www.eeafbm.ucr.ac.cr/sites/default/files/doc/manual_manejo_post_cosecha.pdf)

Villalobos García, E. (2017). *Aplicación de un plan de mejora que potencie el proceso productivo de la microempresa Rancho Avellanas a través de un diagnóstico de Buenas Prácticas de Manufactura, mejora de una línea de producción, análisis sensorial del producto terminado y capacitación a sus colaboradores.* Recuperado de:

<http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/4348/1/41866.pdf>

Villegas de Gante, A., De la Huerta Benítez, R. (2015). *Naturaleza, evolución, contrastes e implicaciones de las imitaciones de quesos mexicanos genuinos. Estudios Sociales, 23(45), 214-236.* Recuperado de: [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572015000100009](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572015000100009)

Zafra Barranco, M. (2014). *Riesgos específicos y su prevención en el sector industria alimentaria.* Recuperado de: [https://www.aepsal.com/wp-content/uploads/2015/02/MB-industria\\_alimentaria-INVASSAT.pdf](https://www.aepsal.com/wp-content/uploads/2015/02/MB-industria_alimentaria-INVASSAT.pdf)

Zamorán Murillo, D. (s.f.). *Manual de procesamiento lácteo.* Recuperado de: [https://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14\\_agriculture01.pdf](https://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14_agriculture01.pdf)

Zubrecki, M. (s.f.). *Proceso General de Fabricación de Harinas.* Recuperado de: <http://aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L1RFTUffSVZfUFJPQ0VTT19GQUJSSUNBQ0nTTI9ERV9lQVJJTkFTLnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=IA839>

### English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry

TNAU Agritech Portal. [http://agritech.tnau.ac.in/agricultural\\_marketing/agrimark\\_possible\\_products.html](http://agritech.tnau.ac.in/agricultural_marketing/agrimark_possible_products.html)

Basturkmen, H. (2006). *Ideas and Options in English for Specific Purposes.* Lawrence Erlbaum Associates publishers. Mahuah, New Jersey.

Council of Europe. *Common European Framework of References for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Companion Volume with New Descriptors.* [www.coe.int/lang-cefr](http://www.coe.int/lang-cefr)

Council of Europe (2011). *Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment.* Council of Europe.

EAquals — Our aims". EAquals. Archived from the original on 14 July 2014. Retrieved 18 July 2014.

Ellis, R. 2003. Task-based Language Learning and Teaching. Oxford: Oxford University Press.

English Club. Types of Food. <https://www.englishclub.com/vocabulary/food-types.php>

Bove, J. Food for Thought. Best Practices for Sanitary Design in Food Processing Plants.  
[https://stellarfoodforthought.net/best-practices-for-sanitary-design-in-food-processing-plants/?doing\\_wp\\_cron](https://stellarfoodforthought.net/best-practices-for-sanitary-design-in-food-processing-plants/?doing_wp_cron)

Mount Holyoke. Food Pyramid & MyPlate. [https://www.mtholyoke.edu/dining/food\\_pyramid](https://www.mtholyoke.edu/dining/food_pyramid)

Herbst, C. Your Ultimate Guide to Different Types of Coffee. <https://www.tasteofhome.com/article/types-of-coffee/>

Herrera, L.; y otros (2011). Manual de Manipulación de Alimentos. (6 ed.) Alajuela: Instituto Nacional de Aprendizaje.  
Instituto Nacional de aprendizaje. Curso de Manipulación de alimentos. Disponible en:  
[http://www.ina.ac.cr/curso\\_manipulacion\\_alimentos/Curso\\_Manipulacion\\_Alimentos.html](http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/Curso_Manipulacion_Alimentos.html).

Hutchinson, T; Waters, A. English for Specific Purposes: A learning Centred Approach. Cambridge University Press.

Manual para manipuladores de alimentos. sf. Disponible en:  
<http://www.msp.gub.uy/manipulaciondealimentos/index.php#documentos>. Setiembre 2017.

Ministerio de Educación Pública. (2016). República de Costa Rica. Programas de Estudio de Inglés Tercer Ciclo y Diversificada. San José, Costa Rica.

Nunan, D. (1999). Second Language Teaching and Learning. Boston: Thomson/Heinle.

Nunan, D. (2004). Task-Based Language Teaching. Cambridge: Cambridge University Press.

Malagié, M., ET others. Chapter 67- Food Industry. FOOD INDUSTRY PROCESSES. Encyclopedia of Occupational Health and Safety. <http://www.ilocis.org/documents/chpt67e.htm>

Organización de las Naciones Unidas. Buenas Prácticas para la manipulación de alimentos. Disponible en: [http://www.paho.org/uru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=296:buenas-practicas-manipulacion-alimentos&Itemid=227](http://www.paho.org/uru/index.php?option=com_content&view=article&id=296:buenas-practicas-manipulacion-alimentos&Itemid=227).

Organización Panamericana de la Salud (OPS). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. Disponible en: <http://www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladoresalimentos.pdf>

Organización Panamericana de la Salud (OPS)/Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017). Manual para manipuladores de alimentos: Alumno. Washington, DC: OPS.

Principios generales de higiene de los alimentos, CAC/RCP 1-1969. In: Codex Alimentarius: normas internacionales de los alimentos. Disponible en: [http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/cxp\\_001s.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/cxp_001s.pdf)

Pearson (2015). Global Scale of English Teacher Toolkit. User Guide. [https://www.pearson.com/content/dam/one-dot-com/one-dot-com/english/TeacherResources/GSE/GSE-Teacher-Toolkit-User-Guide\\_1.pdf](https://www.pearson.com/content/dam/one-dot-com/one-dot-com/english/TeacherResources/GSE/GSE-Teacher-Toolkit-User-Guide_1.pdf)

Pearson. *Global Scale of English Teacher for Professional English*. Pearson Education Ltd 2018. May 2018.

*Política Educativa*. Ministerio de Educación Pública de Costa Rica. 2016.

*Política Curricular. Educar para una Nueva Ciudadanía*. Ministerio de Educación Pública de Costa Rica. 2016.

*The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, teaching, assessment (CEFR). Council of Europe.* Retrieved 18 September 2015.

Restaurant Store. Safety and Sanitation. <https://www.webstaurantstore.com/article/153/restaurant-cleaning-checklist.html>

Robinson, P. (1991). *ESP Today. A Practitioner's Guide.* Prentice Hall. USA.

Skehan, P. (1998). *A Cognitive Approach to Language Learning.* Oxford: Oxford University Press.

Team, CL. 12 most commonly used Prepositions in English Grammar  
<http://blog.careerlauncher.com/12-commonly-used-prepositions-english-grammar/>

WIDA. (2011). Alternate Access for ELLS Grade Pre-K Cluster. University of Wisconsin.

WIDA. (2016). Can Do Descriptors. Key Uses. Edition. Grades 9-12. University of Wisconsin.

Wika, M. Dynamic English. Start-Ups: Key Entrepreneurship Vocabulary. <https://www.dynamicenglish.cl/blog-feed/vocabulario-para-emprendedores>. December 2018.

White, A, Shutterstock. 9 Tips for Making Beautiful PowerPoint Presentations. [hutterstock.com/blog/tips-on-how-to-make-effective-beautiful-powerpoint-presentations/amp?kw=&gclid=Cj0KCQjwzYGGBhCTARIsAHdMTQyea0Z8wDEsQ\\_cguKAoCp9USVa0BeXw0fITpACKHsKIG-6sLPpWx3UaApf4EALw\\_wcB](https://hutterstock.com/blog/tips-on-how-to-make-effective-beautiful-powerpoint-presentations/amp?kw=&gclid=Cj0KCQjwzYGGBhCTARIsAHdMTQyea0Z8wDEsQ_cguKAoCp9USVa0BeXw0fITpACKHsKIG-6sLPpWx3UaApf4EALw_wcB)

Wikipedia. ISO 22.000. [https://en.wikipedia.org/wiki/ISO\\_22000](https://en.wikipedia.org/wiki/ISO_22000)

"Encendamos juntos la luz"



Wikipedia. Food safety. [https://en.wikipedia.org/wiki/Food\\_safety](https://en.wikipedia.org/wiki/Food_safety)

### Referencias específicas

Acuña Acuña, J. (2002). *Control de calidad*. Un enfoque estadístico.

Aguado, J., Calles J.A., Cañizares, P., López, B., Santos, A., Serrano, D. (2002). *Ingeniería de la industria alimentaria*. Vol. II. Operaciones de proceso de alimentos. Recuperado de: <http://www.untumbes.edu.pe/vcs/biblioteca/document/varioslibros/0868.%20Ingenier%C3%ADa%20de%20la%20industria%20alimentaria.%20Vol.%20II%20%20Operaciones%20de%20procesado%20de%20alimentos.pdf>

Aguilar González, C. (2018). *Fundamentos teóricos y prácticos de Microbiología de Alimentos*. Recuperado de: <http://www.investigacionyposgrado.uadec.mx/libros/2018/2018FundamentosdeMicrobiologiadeAlimentos.pdf>

Aguilar Morales, J. Red Tercer Milenio. (2013). *Métodos de conservación de alimentos*. Recuperado de [http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico\\_administrativo/Metodos\\_de\\_conservacion\\_de\\_alimentos.pdf](http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Metodos_de_conservacion_de_alimentos.pdf)

Alfaro Calvo, T., Salas Pereira, M. (2006). *Tabla de composición de alimentos de Costa Rica: Alimentos fortificados*. Recuperado de:

[https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia\\_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Alimentos%20fortificados.pdf](https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Alimentos%20fortificados.pdf)

Andino Rugama, F., Castillo, Y. (2015). *Curso de microbiología de alimentos. Un enfoque práctico hacia la inocuidad alimentaria*. Recuperado de <https://avdiaz.files.wordpress.com/2010/02/documento-microbiologia.pdf>

Arauz Cavallini, F. (2020). *Reactivación agropecuaria y pesquera en Costa Rica*. Recuperado de: <http://library.fes.de/pdf-files/bueros/fesamcentral/16893.pdf>

Araya Rojas, A., Solera González, K., Granados Rojas, L., Alfaro Núñez, W., Víquez Elizondo, R. (2016). *Informe final. Investigación preliminar. Componentes histórico-culturales y productivos del queso palmito en la Región Huetar Norte como base para una estrategia de diferenciación del producto*. Recuperado de: [https://www.cadenagro.org/images/Descargas/Fichas/Informe\\_Final.\\_Sello\\_Calidad\\_Queso\\_Pamito\\_No\\_v\\_2015--UNA--CadenAgro.pdf](https://www.cadenagro.org/images/Descargas/Fichas/Informe_Final._Sello_Calidad_Queso_Pamito_No_v_2015--UNA--CadenAgro.pdf)

Arguedas Jaenstchke, J. (2006). *Gestión de la producción y comercialización del frijol (phaseolus vulgaris) en el centro agrícola*

Badui Dergal, S. (2006). *Química de los alimentos*. Recuperado de [http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Libro-Badui2006\\_26571.pdf](http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Libro-Badui2006_26571.pdf)

Badui Dergal, S., Valdés Martínez, S. E., & Cejudo Gómez, H. (2006). *Química de los alimentos*. Editorial Pearson Educación. Quinta Edición. Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (Eds.). (2007). *Fennema's Food Chemistry*. CRC press

Baltes, W. (2007). *Química de los alimentos*. Acribia, Zaragoza

Baudi Dergal, S. (2006). *Química de los alimentos*. [http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Libro-Badui2006\\_26571.pdf](http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Libro-Badui2006_26571.pdf)

Bermeo Méndez, V., Caldas Molina, C. (2014). *Manual de Procedimientos Operativos para Restaurantes de Comida Rápida*. Recuperado de: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/20899/2/Manual.pdf>

"Encendamos juntos la luz"

- Bibek, R, Bhunia, A. (2010). *Fundamentos de Microbiología de los Alimentos*. Editorial Mc Graw Hill
- Blanco Meltzer, A., Montero Campos, M y Fernández Piedra. M. (2006). *Tablas de composición de alimentos en Costa Rica. Macronutrientes y fibras dietéticas*. Recuperado de [https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia\\_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Macronutrientes%20y%20fibra.pdf](https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Macronutrientes%20y%20fibra.pdf)
- Brennan. G. J. (2006). *Manual del procesado de alimentos*. Recuperado de: [https://www.academia.edu/39576499/Manual\\_del\\_procesado\\_de\\_alimentos](https://www.academia.edu/39576499/Manual_del_procesado_de_alimentos)
- Cabezón Gutiérrez, S. (2014). *Control de Calidad en la Producción Industrial*. Recuperado de: <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/13153/TFG-I-174.pdf?sequence=1>
- Caguana Tacuro, F. (2019). *Elaboración de un manual para el procesamiento de helados artesanales mediante el uso de nitrógeno líquido, aplicando normativa sanitaria, BPM, POES Y HACCP* [Trabajo de titulación]. Recuperado de: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/32908>
- Campos Romero, A. (s.f.). *Tecnología de la carne y embutidos*. Recuperado de [https://www.academia.edu/15998043/TECNOLOG%C3%8DA\\_DE\\_LAS\\_CARNES\\_Y\\_EMBUTIDOS\\_8\\_1\\_INTRODUCCI%C3%93N\\_cantonal\\_de\\_los\\_chiles,\\_Alajuela](https://www.academia.edu/15998043/TECNOLOG%C3%8DA_DE_LAS_CARNES_Y_EMBUTIDOS_8_1_INTRODUCCI%C3%93N_cantonal_de_los_chiles,_Alajuela). Recuperado de: <https://n9.cl/h6nl6>
- Capeco. (s.f.). *Fundamentos de la conservación de los alimentos*. Recuperado de: <http://capeco.org.py/wp-content/uploads/2017/10/10-CONSERVACION-DE-LOS-ALIMENTOS-1.pdf>
- Capítulo 5. *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Procedimiento de limpieza y desinfección*. Recuperado de: <https://www.assa.gov.ar/assa/documentacion/BMP%20C5%20PROCEDIMIENTO%20DE%20LIMPIEZA%20Y%20DESINFECCION.pdf>
- CCSS. (2017). *Manual de procedimientos de limpieza y desinfección en áreas y superficies ambientales*. Recuperado de: <https://repositorio.binasss.sa.cr/repositorio/bitstream/handle/20.500.11764/657/normallimpieza.pdf?seque>

“Encendamos juntos la luz”

nce=1&isAllowed=yInternational Association for Food Protection. (2018). Limpieza, Desinfección y los Siete Pasos para Saneamiento. [https://www.foodprotection.org/members/files/1\\_9\\_18\\_Webinar.pdf](https://www.foodprotection.org/members/files/1_9_18_Webinar.pdf).

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de alimentos. (2020). *Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria - ISO 22000*. Curso de LSQA.

CFC, INFOPECA. (2009). *Manual de Control de Calidad y Manipulación de Productos Pesqueros para Pescadores y Procesadores Artesanales*. Recuperado de: [https://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/proyectos/192/Manual\\_de%2520control\\_calidad%5B1%5D\\_0.pdf](https://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/proyectos/192/Manual_de%2520control_calidad%5B1%5D_0.pdf)

Charrondiere, R. (s.f.). FAO. *Cálculos de recetas y otros cálculos*. Recuperado de [http://www.fao.org/fileadmin/templates/food\\_composition/documents/upload/spanish/C%C3%A1lculos\\_de\\_recetas\\_y\\_otros\\_c%C3%A1lculos.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/food_composition/documents/upload/spanish/C%C3%A1lculos_de_recetas_y_otros_c%C3%A1lculos.pdf)

Chávez Mendoza, C., Guevara Aguilar, A., Hernández Sigala, R., Ronquillo Aboite, J., Corral Flores, G y Alarcón Rojo, A. (2015). *Manual sacrificio manejo y procesamiento artesanal de carne ganado bovino*. Recuperado <https://www.producechihuahua.org/litera/MAN-0002ProcesadoCarne.pdf>

CIGA. (2011). *Guías Alimentarias para Costa Rica*. Recuperado de: <https://www.mep.go.cr/sites/default/files/page/adjuntos/guiasalimentarias.pdf>

Clayton. K. (s.f.). *Métodos para la conservación de alimentos*. Recuperado de: <https://www.extension.purdue.edu/extmedia/fs/fs-15-s-w.pdf>

Codex Alimentarius. (2012). *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/i2382s/i2382s.pdf>

Codex Alimentarius. *Página principal. Normas internacionales de los alimentos*. Recuperado de: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/elearning-course/es/>

CONALEP. (2004). *Procesamiento de cárnicos*. Recuperado de: [https://www.conalepslp.edu.mx/biblioteca/manual\\_08/alimentos-05.pdf](https://www.conalepslp.edu.mx/biblioteca/manual_08/alimentos-05.pdf)

- Contento, R., abril, D., Vargas. E. Varela, M. D., Arango, L., Useche, B., Garzón, F., Eslava, A., Rodriguez, E., Piñeros, Y., Manjarrés, K. (2009). *Manual de prácticas de Ingeniería de Alimentos. Propiedades, operaciones y bioprocesos.* Recuperado de: [https://www.utadeo.edu.co/files/node/publication/field\\_attached\\_file/pdf-\\_manual\\_de\\_practicas\\_de\\_ingenieria-\\_11-15.pdf](https://www.utadeo.edu.co/files/node/publication/field_attached_file/pdf-_manual_de_practicas_de_ingenieria-_11-15.pdf)
- Cooperación alemana de desarrollo. GIZ. (2013). *Catálogo de maquinaria para el procesamiento de lácteos.* Recuperado de: [https://energypedia.info/images/c/c2/Maquinaria\\_para\\_L%C3%A1cteos.pdf](https://energypedia.info/images/c/c2/Maquinaria_para_L%C3%A1cteos.pdf)
- Cortes M, M. (2017). *Cata de quesos.* Recuperado de: <http://proleche.com/wp-content/uploads/2017/10/Cata.pdf>
- Denoya. G. (2017). *Elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas (FyHMP).* Recuperado de: [https://inta.gob.ar/sites/default/files/ficha\\_elaboracion\\_de\\_frutas\\_y\\_hortalizas\\_prop2.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/ficha_elaboracion_de_frutas_y_hortalizas_prop2.pdf)
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (2010). *El congelar y la inocuidad de los alimentos.* Recuperado de: [https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/931068e4-c4c3-4f00-8222-19d40fcd034d/Freezing\\_and\\_Food\\_Safety\\_SP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/931068e4-c4c3-4f00-8222-19d40fcd034d/Freezing_and_Food_Safety_SP.pdf?MOD=AJPERES)
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (2013). *La refrigeración y la inocuidad de los alimentos.* Recuperado de: [https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/2b1dccf9-df27-4290-b6b8-01133b8c2d28/Refrigeration\\_\\_\\_Food\\_Safety\\_SP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/2b1dccf9-df27-4290-b6b8-01133b8c2d28/Refrigeration___Food_Safety_SP.pdf?MOD=AJPERES)
- Díaz, A., Uría, R. (2009). *Buenas Prácticas de Manufactura una guía para pequeños y medianos agroempresarios.* Recuperado de: <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf>
- Escuela Nacional de Agricultura (s.f.). *Manual sobre procesamiento de hortalizas.* Recuperado de: [http://redmujeres.org/wp-content/uploads/2019/01/procesamiento\\_hortalizas.pdf](http://redmujeres.org/wp-content/uploads/2019/01/procesamiento_hortalizas.pdf)
- FAO y OMS. (2018). *Comercio y normas alimentarias.* Recuperado de: [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https://workspace.fao.org/sites/codex/Shared%20Documents/Publications/WTO-FAO-Joint\\_Publication2016/I7407ES.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https://workspace.fao.org/sites/codex/Shared%20Documents/Publications/WTO-FAO-Joint_Publication2016/I7407ES.pdf)



- FAO y OMS. (2018). *Un mundo lleno de normas*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/ca0162es/ca0162es.pdf>
- FAO y OMS. (2019). *Comisión del Codex Alimentarius. Manual de procedimientos*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/ca2329es/CA2329ES.pdf>
- FAO y OMS. (s.f.). *50 años en higiene de los alimentos*. Recuperado de: [https://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/codexalimentarius/doc/Food\\_Hygiene\\_ES.pdf](https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/doc/Food_Hygiene_ES.pdf)
- FAO, CFC, INFOPECA. (s.f.). *Manual para empresas elaboradoras de filetes de tilapia frescos*. Recuperado de: <https://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/publilibreacceso/1276//NORMA%20FILETE%20-TIP%20DEF.pdf>
- FAO. (2014). *Manual básico sobre procesamiento e inocuidad de productos de la acuicultura*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/i3835s/i3835s.pdf>
- FAO. (s.f.) *Fichas técnicas. Procesados de lácteos*. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/au170s/au170s.pdf>
- Fernández Bengochea, N., Martínez Torres, I. (2016). *Materias primas en la industria alimentaria*. Recuperado de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490773727.pdf>
- FERNÁNDEZ, S. (2008). *Material didáctico para curso Interpretación de los Requisitos de la Norma ISO 22000:2005*. Alajuela: Instituto Nacional de Aprendizaje
- FERNÁNDEZ, S. (2009). *Ejercicios para el curso Interpretación de los Requisitos de la Norma ISO 22000:2005*. Alajuela: Instituto Nacional de Aprendizaje.
- Ficha técnica. (s.f.). *Productos cárnicos*. Recuperado de: <https://docplayer.es/15734191-Productos-carnicos-el-curado.html>
- FSSC. (2020). *Versión 5 del esquema de la FSSC 22000*. Recuperado de: [https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/19.1217-FSSC-22000-Scheme-Version-5\\_incl-content\\_ES.pdf](https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/19.1217-FSSC-22000-Scheme-Version-5_incl-content_ES.pdf)

- García López, M., Otero Carballeira, A., Santos Buelga, J. (2013). *Guía de prácticas de higiene y control microbiano en las industrias agroalimentarias*. Recuperado de [https://buleria.unileon.es/bitstream/handle/10612/3051/manual\\_practicas\\_Edicion2013.0.pdf](https://buleria.unileon.es/bitstream/handle/10612/3051/manual_practicas_Edicion2013.0.pdf)
- García Román (s.f.). *Tecnología de los cereales*. Recuperado de: <https://www.ugr.es/~mgroman/archivos/TC/mat.pdf>
- Gobierno de Costa Rica, MTSS, CSO. (2015). *Plan de acción de la Política Nacional de Salud Ocupacional. 2016-2019*. Recuperado de: <https://www.mtss.go.cr/elministerio/consejotripartitosydialogosocial/%20cosejo-de-salud-ocupacional/documentos%20cosejo%20de%20salud%20ocupacional/Plan%20Nacional%20de%20Salud%20Ocupacionala.pdf>
- Gómez Gutiérrez, L. (2007). *Diagnóstico de las condiciones de higiene y seguridad laboral en el Hospital Monseñor Sanabria y propuesta de soluciones*. Recuperado de <https://www.kerwa.ucr.ac.cr/bitstream/handle/10669/15611/15611.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Guevara Pérez, A. (s.f.) *Métodos apropiados para inactivar o controlar el deterioro microbiológicos de los alimentos*. Recuperado de: <http://www.lamolina.edu.pe/postgrado/pmdas/cursos/dpactl/lecturas/Separata%20Metodos%20apropiados%20para%20evitar%20el%20deterioro%20microbiologico%20en%20alimentos.pdf>
- Guía de interpretación RTCA 67.04.65:12. *Reglamentos Técnicos Centroamericanos. Uso de términos lecheros*. Recuperado de: <http://proleche.com/wp-content/uploads/2018/01/Gu%C3%ADa-de-Interpretaci%C3%B3n-RTCA-Uso-de-T%C3%A9rminos-Lecheros.pdf>
- Gutiérrez Pulido, H y De la Vara Salazar, R. (2009). *Control estadístico de calidad y seis sigmas*. Recuperado de: <https://www.uv.mx/personal/ermeneses/files/2018/05/6-control-estadistico-de-la-calidad-y-seis-sigma-gutierrez-2da.pdf>
- H. Vargas, 2018. *Manual de implementación de las 5S, Corporación Autónoma Regional de Santander*. Recuperado de: [www.eumed.net/cursecon/libreria/2004/5s/6.pdf](http://www.eumed.net/cursecon/libreria/2004/5s/6.pdf)



- Hernández Fernández, C. (2017). *Diseño y fabricación de embutidos escaldados sustituyendo grasa porcina por aceite de soya*. Recuperado de: [https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/6508/Vargas\\_vc.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/6508/Vargas_vc.pdf?sequence=2&isAllowed=y)
- HERRERA, M. (s.f.). *Nuevas tendencias en calidad para la industria alimentaria ISO 22000:2005*. Centro Empresarial México- Unión Europea.
- Hidalgo Nuchera. A. (2009). *El sector de la industria alimentaria de Costa Rica: Una perspectiva desde la Cadena de Valor*. Recuperado de: [https://www.researchgate.net/profile/Antonio-Hidalgo-2/publication/296195977\\_Sector\\_de\\_la\\_Industria\\_Alimenticia\\_de\\_Costa\\_Rica\\_Una\\_Perspectiva\\_desde\\_la\\_Cadena\\_de\\_Valor/links/56d8049608aebabdb4035c3d/Sector-de-la-Industria-Alimenticia-de-Costa-Rica-Una-Perspectiva-desde-la-Cadena-de-Valor.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Antonio-Hidalgo-2/publication/296195977_Sector_de_la_Industria_Alimenticia_de_Costa_Rica_Una_Perspectiva_desde_la_Cadena_de_Valor/links/56d8049608aebabdb4035c3d/Sector-de-la-Industria-Alimenticia-de-Costa-Rica-Una-Perspectiva-desde-la-Cadena-de-Valor.pdf)
- IICA. (2006). *Procesamiento de frutas: Procesos húmedos y secos*. Recuperado de: <http://repiica.iica.int/docs/B0635e/B0635e.pdf>
- IICA. (2012). *El Codex Alimentarius en Costa Rica*. Recuperado de: [http://www.digesa.minsa.gob.pe/Codex/PresentacionesCODEX/Presentaci%C3%B3n\\_Per%C3%BA\\_Eric\\_Bola%C3%B1os\\_IICA\\_%2023julio.pdf](http://www.digesa.minsa.gob.pe/Codex/PresentacionesCODEX/Presentaci%C3%B3n_Per%C3%BA_Eric_Bola%C3%B1os_IICA_%2023julio.pdf)
- INA – PIDTE. (2021). *Procesamiento de alimentos y microorganismos*. Recuperado de: <https://www.ina-pidte.ac.cr/mod/book/tool/print/index.php?id=49869>
- INA. (2017). *Material didáctico de refuerzo. Manipulación de alimentos*. Recuperado de: <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/biblioteca-de-archivos/servicios/informacion/capacitadores-en-higiene-de-alimentos/4728-manual-manipulacion-de-alimentos/file>.
- INA. (2019). *Material didáctico de refuerzo. Consejos Para El Manejo Higiénico De Los Alimentos*. Recuperado de: <https://www.ina.ac.cr/alimentos/Documentos%20compartidos/Material4.pdf>



- INA. (s.f.). *Funciones del Codex Alimentarius en la promulgación de normas técnicas*. Recuperado de: [https://www.ina-pidte.ac.cr/pluginfile.php/14288/mod\\_resource/content/6/index.html](https://www.ina-pidte.ac.cr/pluginfile.php/14288/mod_resource/content/6/index.html)
- INA. (s.f.). *La nueva versión de la norma de seguridad alimentaria ISO 22000:2018*. Recuperado de: [https://www.ina-pidte.ac.cr/pluginfile.php/14476/mod\\_resource/content/11/pdf/2.pdf](https://www.ina-pidte.ac.cr/pluginfile.php/14476/mod_resource/content/11/pdf/2.pdf)
- INATEC. (s.f.). *Manual del protagonista. Granos básicos*. Recuperado de: [https://www.tecnacional.edu.ni/media/Granos\\_Basicos.pdf](https://www.tecnacional.edu.ni/media/Granos_Basicos.pdf)
- INCAP, OPS. (2012). *Tabla de composición de alimentos de Centroamérica*. Recuperado de: <http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmdocuments/tablacalimentos.pdf>.
- INCAP/OPS. (s.f.). *Cadena 13. Módulo II. Selección, preparación y conservación de alimentos. Pescado y mariscos*. Recuperado de: [https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Gurc0oejSo4J:https://www.sica.int/busqueda/busqueda\\_archivo.aspx%3FArchivo%3Dmedu\\_95040\\_2\\_03062015.pdf+&cd=12&hl=es-419&ct=clnk&gl=cr](https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Gurc0oejSo4J:https://www.sica.int/busqueda/busqueda_archivo.aspx%3FArchivo%3Dmedu_95040_2_03062015.pdf+&cd=12&hl=es-419&ct=clnk&gl=cr)
- INPESCA. (s.f.). *Cortes y procesamiento de productos acuícolas*. Recuperado de: [http://www.inpesca.gob.ni/images/FOMENTO/2020/Cartilla\\_Corte\\_y\\_procesamiento.pdf](http://www.inpesca.gob.ni/images/FOMENTO/2020/Cartilla_Corte_y_procesamiento.pdf)
- INPYME/ JICA. (s.f.). *Manual de Procesamiento Lácteo*. Recuperado de: <https://clpichardo.files.wordpress.com/2012/05/lacteos2.pdf>
- INS. (199). *Norma Técnica del Seguro Riesgos del Trabajo y Salud Ocupacional. Última actualización*. Recuperado de: [http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=44896&nValor3=0&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=44896&nValor3=0&strTipM=TC)
- INS. (s.f.). *Equipos de protección personal*. Recuperado de: <https://www.ins-cr.com/media/2632/manualequipodeproteccion3b3npersonal.pdf>

- INS. (s.f.). *Guía de salud ocupacional y prevención de los riesgos en el teletrabajo*. Recuperado de: [https://www.cso.go.cr/documentos\\_relevantes/manuales\\_guias/guias/Guiadesaludocupacionalypreenciondelosriesgosenelteletrabajo.pdf](https://www.cso.go.cr/documentos_relevantes/manuales_guias/guias/Guiadesaludocupacionalypreenciondelosriesgosenelteletrabajo.pdf)
- INTA, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2013). *Manual de Buenas Prácticas en Poscosecha de Granos*. Recuperado de: [https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta\\_manual\\_de\\_buenas\\_practicas\\_en\\_poscosecha\\_de\\_granos\\_reglon\\_48-2.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_manual_de_buenas_practicas_en_poscosecha_de_granos_reglon_48-2.pdf)
- Intermediate Technology Development Group, Fondo de las Naciones Unidas para el desarrollo de la mujer. (1999). *Libro de consulta sobre tecnologías aplicadas al ciclo alimentario. Procesamiento del pescado*. Recuperado de: <http://funsepa.net/soluciones/pubs/Njg=.pdf>
- ISO. (2018). *Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos — Requerimientos para cualquier organización en la cadena alimentaria*. Recuperado de: [https://autoconsulting.com.mx/Muestra04.ISO22.2020/Norma.ISO\\_22000\\_2018.Espanol.Aplicacion.pdf](https://autoconsulting.com.mx/Muestra04.ISO22.2020/Norma.ISO_22000_2018.Espanol.Aplicacion.pdf)
- JICA. (s.f.) *Manual de procesamiento de lácteos*. Recuperado de: [https://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14\\_agriculture01.pdf](https://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14_agriculture01.pdf)
- López Chávez, W., Carballo Gaitán, L. (2019). *Manual de buenas prácticas de manufactura y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento en áreas de procesamiento de carne bovina en mataderos industriales*. Recuperado de: <https://cenida.una.edu.ni/Monografias/tnl01l864m.pdf>
- López Chávez, W., Carballo Gaitán, L. (2019). *Manual de buenas prácticas de manufactura y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento en áreas de procesamiento de carne bovina en mataderos industriales*. [Tesis en licenciatura Veterinaria, Universidad Nacional Agraria, Nicaragua]. Recuperado de: <https://cenida.una.edu.ni/Monografias/tnl01l864m.pdf>
- FAO, OPS y OMS. (2016). *Manual para manipuladores de alimentos*. <https://www.fao.org/3/i5896s/i5896s.pdf>.
- Maciel, Pablo; Pena, Miguel; Bruschi, Julieta. (2017). *Desarrollo de un plan de limpieza y desinfección para una fábrica de helados*. [Tesis de Licenciatura Tecnología de Alimentos, Universidad UNCPBA, Buenos Aires]. Recuperado de:

<https://www.ridaa.unicen.edu.ar/xmlui/bitstream/handle/123456789/1469/MACIEL%2C%20PABLO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

MAG, MS, UPIAV, SENASA, CNP, INA, SECTOR AGRO. (2015). *Implementar el proceso de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en 44 queserías propiedad de pequeños productores de queso artesanal*. Recuperado de: <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/Q02-10964.pdf>

Malavassi Conejo, P. (2018). *Desarrollo de un dulce de leche de cabra saborizado tomando en cuenta el criterio del consumidor, las características fisicoquímicas y sensoriales para la elección del mejor prototipo, que cumpla con la factibilidad técnica de adaptarse a una planta de procesamiento de la empresa Productos D' Cabra*. Recuperado de: <http://repositorio.bdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/4862/1/42276.pdf>

MarViva, Incopesca, Meic. (s.f.). *Guía de identificación de filetes de pescado y mariscos*. Recuperado de: <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/guia-especies-marviva-b.pdf>

MEIC. (2016). *Diagnóstico sobre el mercado de la carne de pescado en Costa Rica*. Recuperado de: <http://reventazon.meic.go.cr/informacion/estudios/2016/pescado.pdf>

MEIC. *Comité Codex en Costa Rica*. Recuperado de: <https://www.meic.go.cr/meic/web/145/reglamentacion-tecnica-y-codex/rganos-colegiados/comite-codex.php>

MEIC. *Reglamentación técnica y Codex*. Recuperado de: <https://www.meic.go.cr/meic/web/322/reglamentacion-tecnica-y-codex/preguntas-frecuentes/codex.php>

Méndez Ventura, Lilia. (2020). *Manual de prácticas de Análisis de Alimentos*. Recuperado de: <https://www.uv.mx/qfb/files/2020/09/Manual-Analisis-de-Alimentos-1.pdf>

Mendoza Martínez, V y Nuño de la Parra, P. (s.f.). *El control estadístico de procesos (SPC): aplicaciones y beneficios en la industria*. Recuperado de: <https://upaep.mx/micrositios/coloquios/coloquio2013/memorias/Mesa%201%20PEyDT/El%20control%20es>

tad%C3%ADstico%20de%20procesos%20(SPC)-  
%20Aplicaciones%20y%20beneficios%20en%20la%20industria.pdf

Minep, Ince. (2005). *Módulo de aprendizaje. Conservación de productos pesqueros*. Recuperado de:  
[https://www.inces.gob.ve/wrappers/AutoServicios/Aplicaciones\\_Intranet/Material\\_Formacion/pdf/ALIMENTACION/PESCADOR%20ARTESANAL%201412233/CUADERNOS/CONSERVACION%20DE%20PRODUCTOS%20PESQUEROS.pdf](https://www.inces.gob.ve/wrappers/AutoServicios/Aplicaciones_Intranet/Material_Formacion/pdf/ALIMENTACION/PESCADOR%20ARTESANAL%201412233/CUADERNOS/CONSERVACION%20DE%20PRODUCTOS%20PESQUEROS.pdf)

Minep. (2005). *Procesador y Conservador de Alimentos. Ciclos: básico/específico componente: técnico productivo*. Recuperado de:  
[https://www.inces.gob.ve/wrappers/AutoServicios/Aplicaciones\\_Intranet/Material\\_Formacion/pdf/ALIMENTACION/PROCESADOR%20Y%20CONSERVADOR%20DE%20ALIMENTOS%201412130/PROGRAMAS/PROGRAMA~1.pdf](https://www.inces.gob.ve/wrappers/AutoServicios/Aplicaciones_Intranet/Material_Formacion/pdf/ALIMENTACION/PROCESADOR%20Y%20CONSERVADOR%20DE%20ALIMENTOS%201412130/PROGRAMAS/PROGRAMA~1.pdf)

Ministerio de Agricultura. *Pesca y Alimentación*.(s.f.). *Hojas divulgativas. Principios básicos de elaboración de embutidos*. Recuperado de: [https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd\\_1989\\_04.pdf](https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1989_04.pdf)

Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (2021). *Sistema de reglamentación técnica. Sector alimentario*. Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (2021). *Página principal*. Recuperado de: <https://www.reglatec.go.cr/reglatec/principal.jsp>

Ministerio de Producción y Trabajo. Secretaría de Agroindustria. (2016). *Ficha 53. Formas de conservación de alimentos*. II.  
[http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha\\_53\\_Formas\\_de\\_%20conservacion\\_de\\_alimentosII.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha_53_Formas_de_%20conservacion_de_alimentosII.pdf)

Ministerio de Salud (2014). *Norma de alimentación*. Recuperado de: [https://www.cencinai.go.cr/images/pdf/Normas/Norma\\_de\\_Alimentacin.pdf](https://www.cencinai.go.cr/images/pdf/Normas/Norma_de_Alimentacin.pdf)

Ministerio de Salud. (2007). *Actualización de Lineamientos Técnicos para la Elaboración de las Guías Alimentarias de la Población Costarricense*. Recuperado de:  
[https://www.ministeriodesalud.go.cr/gestores\\_en\\_salud/guiasalimentarias/actualizacion%20lineamientos.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/gestores_en_salud/guiasalimentarias/actualizacion%20lineamientos.pdf)

- Ministerio de Salud. (2013). *Guía de manejo de alimentos*. Recuperado de: [https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guias/Gua\\_Manejo\\_de\\_Alimentos.pdf](https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guias/Gua_Manejo_de_Alimentos.pdf)
- Ministerio de Salud. (2020). *LS-PG-008. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19)*. Recuperado de: [https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/docs/ls\\_pg\\_032\\_limpieza\\_desinfeccion\\_29052020.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/ls_pg_032_limpieza_desinfeccion_29052020.pdf)
- Ministerio de Salud. *Guías Alimentarias para la Educación Nutricional en Costa Rica*. Recuperado de: [https://www.ministeriodesalud.go.cr/gestores\\_en\\_salud/guiasalimentarias/guias%20alimentarias.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/gestores_en_salud/guiasalimentarias/guias%20alimentarias.pdf)
- Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. (s.f.). *Salud Ocupacional*. Recuperado de: [https://www.mtss.go.cr/temas-laborales/13\\_Salud-Ocupacional-Ind.pdf](https://www.mtss.go.cr/temas-laborales/13_Salud-Ocupacional-Ind.pdf)
- Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. (s.f.). *Seguro de riesgo de trabajo*. Recuperado de: <https://oaf.ucr.ac.cr/system/files/Riesgos%20del%20Trabajo%20MTSS.pdf>
- Monge Rojas, R., Campos Núñez, H. (2006). *Tabla de composición de alimentos de Costa Rica: ácidos grasos*. Recuperado de: [https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia\\_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Acidos%20grasos.pdf](https://www.inciensa.sa.cr/vigilancia_epidemiologica/manuales/tablas%20composicion/Acidos%20grasos.pdf)
- Montgomery, D. C. (2004). *Control Estadístico de la Calidad*. Limusa-Wiley.
- Mora, J., Maestre, S. (2017). *Fundamentos científicos de la heladería*. Recuperado de: <https://books.google.co.cr/books?id=jv88DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Elaboraci%C3%B3n+de+un+manual+para+el+procesamiento+de+helados+artesanales+mediante+el+uso+de++nitr%C3%B3geno+I%C3%ADquido,+aplicando+normativa+sanitaria,+BPM,+POES+Y+HACCP&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjwlf3lve3yAhUISDABHdarAtwQ6AF6BAGCEAI#v=onepage&q&f=true>
- Muñumel José C. (2007). *Sistemas y métodos de conservación*. Recuperado de: <https://www.preparadores.eu/temamuestra/PTecnicos/Cocina.pdf>

- OCDE. (2019). *Resultados y recomendaciones clave de la evaluación de las políticas de la pesca y acuicultura en Costa Rica por el Comité de Pesca de la OCDE*. Recuperado de: <https://www.comex.go.cr/media/8489/ocde-evaluaci%C3%B3n-de-las-pol%C3%ADticas-de-la-pesca-y-acuicultura-en-costa-rica-por-el-comit%C3%A9-de-pesca-2019.pdf>
- OIRSA. (2018). *Manual de Introducción a la Inocuidad de los Alimentos*. Recuperado de: <https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual%20de%20Introduccion%20a%20la%20Inocuidad%20de%20los%20alimentos%20-%20OIRSA.pdf>
- OIRSA. (2018). *Manual de Introducción a la Inocuidad de los Alimentos*. Recuperado de: <https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual%20de%20Introduccion%20a%20la%20Inocuidad%20de%20los%20alimentos%20-%20OIRSA.pdf>
- ONUD. (s.f.). *Ejercicios. 3-Análisis de flujo de materiales*. Recuperado de: <https://www.unido.org/sites/default/files/2008-06/3-Exercices.pdf>
- Otero, L. (2012). *Nutrición*. Recuperado de <http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/salud/Nutricion.pdf>
- Palacios López, M y Gisbert Soler, V. (2018). *Control estadístico de la calidad: una aplicación práctica*. Recuperado de: <https://www.3ciencias.com/wp-content/uploads/2018/08/Control-estad%C3%ADstico-de-la-calidad.pdf>
- Paltrinieri, P y Figuerola, F. (1997). *Procesamiento a pequeña escala de frutas y hortalizas*. Recuperado de: [http://www.fao.org/fileadmin/templates/food\\_composition/documents/upload/spanish/C%C3%A1lculos\\_de\\_recetas\\_y\\_otros\\_c%C3%A1lculos.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/food_composition/documents/upload/spanish/C%C3%A1lculos_de_recetas_y_otros_c%C3%A1lculos.pdf)
- Pande, Peter. Holpp, Larry. (2002). *¿Qué es Seis Sigma?*. McGrawHill/Interamericana de España, S.A. U. Madrid, E
- Parzanese, M. (s.f.). *Liofilización de alimentos*. Recuperado de: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/revistas/nota.php?id=209>

- Pérez. E. P., López Malo, A. (2011). *Temas selectos de ingeniería de alimentos. 5-2, 13-27. Tecnologías involucradas en el procesamiento mínimo de frutas y hortalizas.* Recuperado de: [https://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No5-Vol-2/TSIA-5\(2\)-P%C3%A9rez-Pérez-et-al-2011.pdf](https://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No5-Vol-2/TSIA-5(2)-P%C3%A9rez-Pérez-et-al-2011.pdf)
- Piqueras Martinho, M. (2016). *Actualización en higiene alimentaria, manipulación, toxiinfecciones alimentarias y etiquetado de alimentos.* Recuperado de: <https://www.3ciencias.com/libros/libro/actualizacion-higiene-alimentaria-manipulacion-toxiinfecciones-alimentarias-etiquetado-alimentos/>
- Programa Regional de Formación Ocupacional e Inserción Laboral (FOIL) (2010). *Norma Técnica de Competencia Laboral Regional y Diseño Curricular para la Calificación de Procesador/a de Frutas y Hortalizas / FOIL.* Recuperado de: [https://www.oitcinterfor.org/sites/default/files/proc\\_frutas.pdf](https://www.oitcinterfor.org/sites/default/files/proc_frutas.pdf)
- Proyecto GCP/GUA/012/SPA II fase. (2011). *Procesos para la elaboración de productos lácteos.* Recuperado de: [https://coin.fao.org/coin-static/cms/media/11/13305375675880/manual\\_lacteos\\_3\\_atinar\\_ii.pdf](https://coin.fao.org/coin-static/cms/media/11/13305375675880/manual_lacteos_3_atinar_ii.pdf)
- Pulla Huilca, P. (2010). *Embutidos crudos y cocidos.* Recuperado de: <https://www.monografias.com/trabajos-pdf4/embutidos-crudos-y-cocidos/embutidos-crudos-y-cocidos.pdf>
- Quirós-Blanco, A. M, Abea, A1.; González, C.; Bolaños, B. (2020). *Importancia de los alimentos procesados en tiempos de crisis.* Recuperado de: [https://publitec.com/wp-content/uploads/LAL-348\\_inicial-1.pdf](https://publitec.com/wp-content/uploads/LAL-348_inicial-1.pdf)
- Ramírez Navas, J.S., González, S., Sequeira Cleves, N. (2011). *Queso Palmito: originalmente costarricense.* Recuperado de: [https://www.researchgate.net/publication/257890575\\_Queso\\_Palmito\\_originalmente\\_costarricense](https://www.researchgate.net/publication/257890575_Queso_Palmito_originalmente_costarricense)
- Reglamento General De Seguridad E Higiene Del Trabajo De Costa Rica. Recuperado de: <https://diequinsa.com/reglamento-general-de-seguridad-e-higiene-del-trabajo-de-costa-rica/>
- Reglamento Técnico Centroamericano de la Unión Aduanera. (2006). Recuperado de: [https://www.comex.go.cr/media/3336/181\\_rtca-anexo-33.pdf](https://www.comex.go.cr/media/3336/181_rtca-anexo-33.pdf)
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre-ensados) RTCA 76.01.07:10. Recuperado de:



[http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=53829&nValor3=90443&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=53829&nValor3=90443&strTipM=TC)

Revilla Aurelio. (1982). *Tecnología de la leche. Procesamiento, manufactura y análisis*. Recuperado de: <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A8693e/A8693e.pdf>

Rodriguez Iglesias, P. (2013). *Diseño y desarrollo de un análogo de queso para pizza a partir de almidones modificados*. [Tesis de maestría, Universidad de Valladolid]. Repositorio documental Universidad de Valladolid. Recuperado de: <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/4417>

Rodriguez Martínez, R., Juárez Carranza, M. (2020). *Manual para elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas*. Recuperado de: <http://ri.ues.edu.sv/id/eprint/22599/2/EPSFINAL.pdf>

RTCA. Reglamento Técnico Centroamericano RTCA. 67.04.50:08. (2009). *Alimentos. criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos*. Recuperado de: [https://www.comex.go.cr/media/3480/279\\_anex-243-rtca-67-04-50-08-microbio-may-09.pdf](https://www.comex.go.cr/media/3480/279_anex-243-rtca-67-04-50-08-microbio-may-09.pdf)

RTCR 422: 2008 *Reglamento Técnico Quesos No Madurados, Incluidos Los Quesos Frescos*. Recuperado de: [http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=64536&nValor3=95229&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=64536&nValor3=95229&strTipM=TC)

RTCR: 401-2006. *Leche cruda y Leche Higienizada*. Recuperado de: <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/cos72430.pdf>

Ruiz de Castilla Loo, R. (2017). *Producción de helados a nivel industrial*. Recuperado de: <https://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3028/Q02-R853-T.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Salazar Araya, S. (2013). *Situación actual de la pesca artesanal en Costa Rica*. 39. pp 311-342. Recuperado de: <https://www.jstor.org/stable/43871240>

Salazar Serna, E. (2013). *Tecnología y caracterización de productos cárnicos curados obtenidos a partir de cerdo Chato Murciano*. Recuperado de: <http://repositorio.ucam.edu/bitstream/handle/10952/697/Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

"Encendamos juntos la luz"



- Salvatierra Marchant, G. (2019). *Manual conservación de alimentos*. Recuperado de: [http://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/profesor/Gastronomia/Manuales/Manual\\_Conseervacion\\_de\\_Alimentos.pdf](http://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/profesor/Gastronomia/Manuales/Manual_Conseervacion_de_Alimentos.pdf)
- Sánchez Angulo, Luis A. (s.f.). *Microbiología y parasitología*. Recuperado de: [http://files.uladech.edu.pe/docente/17817631/mp/Sesion\\_3/Contenidos\\_de\\_la\\_sesi%C3%B3n\\_3/01.%20Agentes\\_fisicos\\_y\\_quimicos\\_antimicrobianos\\_lectura.pdf](http://files.uladech.edu.pe/docente/17817631/mp/Sesion_3/Contenidos_de_la_sesi%C3%B3n_3/01.%20Agentes_fisicos_y_quimicos_antimicrobianos_lectura.pdf)
- Santos Jesenia, S. (2019). *Manual de procesamiento de carne*. Recuperado de: <https://fundamentosdecalidadtotalcurc.files.wordpress.com/2019/02/manual-de-procesamiento-de-carnes.pdf>
- Santos, S. (2017). *Manual de procesamiento de granos básicos, frutas y hortalizas*. Recuperado de: <https://fundamentosdecalidadtotalcurc.files.wordpress.com/2011/01/manual-procesamiento-granos-ii-2017.pdf>
- Schmidt Hebbel, H. (1984). *Carne y productos cárnicos*. Recuperado de: <http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/121407/schmidth05.pdf>
- Seafood HACCP Aliance. (2017). *Ejemplo de procesamiento comercial*. Recuperado de: [https://www.flseagrant.org/wp-content/uploads/Fresh-Tuna-Loins-June-2017\\_1\\_ES.pdf](https://www.flseagrant.org/wp-content/uploads/Fresh-Tuna-Loins-June-2017_1_ES.pdf)
- Secretaria de agricultura, ganadería, desarrollo rural pesca y alimentación. (s.f.). *Elaboración de productos cárnicos*. Recuperado de: <http://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/Elaboracion%20de%20productos%20carnicos.pdf>
- Sierra Pedro, J., Yissel Bernal, Y. (s.f.) *Estadística en la industria de alimentos*. Recuperado de: <https://es.calameo.com/read/005005580d2f5fc46a203>
- Silva, E. (s.f.). *Frutas y hortalizas*. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/JorgeSilvaYumi/capitulo-frutas-y-hortalizas>
- Soto Valerio, M.A. (2016). *Evaluación del efecto de la sustitución del nitrito de sodio, eritorbato de sodio y lactato de sodio por un producto comercial a base de extratos naturales sobre las características físico-químicas,*

"Encendamos juntos la luz"

- microbiológicas y sensoriales de chorizo cocido. Recuperado de:  
<http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/3886/40158.pdf?sequence=1>
- Szarfman, J. (2019). *Presentación ISO 22000 SG de inocuidad de los alimentos*. [Presentación PPT]. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/JoseSzarfman/introduccion-a-iso-22000-sg-de-inocuidad-de-los-alimentos>
- Tacsan, Y. (2007). *Aditivos Alimentarios*. (2 ed.). Alajuela: Instituto Nacional de Aprendizaje.
- UCA. (2013). *Guía práctica para el desarrollo de productos agroindustriales*. Recuperado de: <https://core.ac.uk/download/pdf/43667391.pdf>
- UGT. (s.f.). *Las enfermedades profesionales en los sectores de producción de la industria alimentaria y la industria del manipulado, conservas y congelados*. Recuperado de: <http://www.exyge.eu/blog/wp-content/uploads/2013/11/enfermedades-profesionales-en-industria-alimentaria-2009.pdf>
- Umaña Yee, M. (1994). *Las queseras rurales de Costa Rica*. Recuperado de: <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/Q02-1522.pdf>
- UNAM-FCEQyN. (s.f.). *Tecnologías Específicas de la Transformación y Conservación de Carnes y Derivados animales*. Recuperado de: <http://aula-virtualexactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L1By4WN0aWNvc18yMDE4L0Nhcm5pY29zX1ByYWN0aWNvXzlwMTgucGRm&cidReset=true&cidReq=IA839>
- Universidad de Costa. Estación Experimental Fabio Baudrit Moreno. (2006). *Implementación de BPA. Manual de Procedimientos para Estandarizar el manejo después de la cosecha de los productos alimenticios de origen agrícola*. Recuperado de: [http://www.eeafbm.ucr.ac.cr/sites/default/files/doc/manual\\_manejo\\_post\\_cosecha.pdf](http://www.eeafbm.ucr.ac.cr/sites/default/files/doc/manual_manejo_post_cosecha.pdf).
- Villalobos García, E. (2017). *Aplicación de un plan de mejora que potencie el proceso productivo de la microempresa Rancho Avellanas a través de un diagnóstico de Buenas Prácticas de Manufactura, mejora de una línea de producción, análisis sensorial del producto terminado y capacitación a sus colaboradores*. Recuperado de: <http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/4348/1/41866.pdf>

Villegas de Gante, A., De la Huerta Benítez, R. (2015). *Naturaleza, evolución, contrastes e implicaciones de las imitaciones de quesos mexicanos genuinos*. *Estudios Sociales*, 23(45), 214-236. Recuperado de: [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572015000100009](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572015000100009)

Zafra Barranco, M. (2014). *Riesgos específicos y su prevención en el sector industria alimentaria*. Recuperado de: [https://www.aepsal.com/wp-content/uploads/2015/02/MB-industria\\_alimentaria-INVASSAT.pdf](https://www.aepsal.com/wp-content/uploads/2015/02/MB-industria_alimentaria-INVASSAT.pdf)

Zamorán Murillo, D. (s.f.). *Manual de procesamiento lácteo*. Recuperado de: [https://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14\\_agriculture01.pdf](https://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14_agriculture01.pdf)

Zubrecki, M. (s.f.). *Proceso General de Fabricación de Harinas*. Recuperado de: <http://aulavirtual-exactas.dyndns.org/claroline/backends/download.php?url=L1RFTUFfSVZfUFJPQ0VTT19GQUJSSUNBQQ0nTTI9ERV9IQVJJTkFTLnBkZg%3D%3D&cidReset=true&cidReq=IA839>

### **English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry**

TNAU Agritech Portal. [http://agritech.tnau.ac.in/agricultural\\_marketing/agrimark\\_possible\\_products.html](http://agritech.tnau.ac.in/agricultural_marketing/agrimark_possible_products.html)

Basturkmen, H. (2006). *Ideas and Options in English for Specific Purposes*. Lawrence Erlbaum Associates publishers. Mahuah, New Jersey.

Council of Europe. *Common European Framework of References for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Companion Volume with New Descriptors*. [www.coe.int/lang-cefr](http://www.coe.int/lang-cefr)

Council of Europe (2011). *Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment*. Council of Europe.

EAquals — Our aims". EAquals. Archived from the original on 14 July 2014. Retrieved 18 July 2014.

Ellis, R. 2003. *Task-based Language Learning and Teaching*. Oxford: Oxford University Press.

---

"Encendamos juntos la luz"

English Club. Types of Food. <https://www.englishclub.com/vocabulary/food-types.php>

Bove, J. Food for Thought. Best Practices for Sanitary Design in Food Processing Plants.  
[https://stellarfoodforthought.net/best-practices-for-sanitary-design-in-food-processing-plants/?doing\\_wp\\_cron](https://stellarfoodforthought.net/best-practices-for-sanitary-design-in-food-processing-plants/?doing_wp_cron)

Mount Holyoke. Food Pyramid & MyPlate. [https://www.mtholyoke.edu/dining/food\\_pyramid](https://www.mtholyoke.edu/dining/food_pyramid)

Herbst, C. Your Ultimate Guide to Different Types of Coffee. <https://www.tasteofhome.com/article/types-of-coffee/>

Herrera, L.; y otros (2011). Manual de Manipulación de Alimentos. (6 ed.) Alajuela: Instituto Nacional de Aprendizaje.  
Instituto Nacional de aprendizaje. Curso de Manipulación de alimentos. Disponible en:  
[http://www.ina.ac.cr/curso\\_manipulacion\\_alimentos/Curso\\_Manipulacion\\_Alimentos.html](http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/Curso_Manipulacion_Alimentos.html).

Hutchinson, T; Waters, A. English for Specific Purposes: A learning Centred Approach. Cambridge University Press.

Manual para manipuladores de alimentos. sf. Disponible en:  
<http://www.msp.gub.uy/manipulaciondealimentos/index.php#documentos>. Setiembre 2017.

Ministerio de Educación Pública. (2016). República de Costa Rica. Programas de Estudio de Inglés  
Tercer Ciclo y Diversificada. San José, Costa Rica.

Nunan, D. (1999). Second Language Teaching and Learning. Boston: Thomson/Heinle.

Nunan, D. (2004). Task-Based Language Teaching. Cambridge: Cambridge University Press.

Malagíé, M., ET others. Chapter 67- Food Industry. FOOD INDUSTRY PROCESSES. Encyclopedia of Occupational Health  
and Safety. <http://www.ilocis.org/documents/chpt67e.htm>

Organización de las Naciones Unidas. Buenas Prácticas para la manipulación de alimentos. Disponible en: [http://www.paho.org/uru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=296: buenas-practicas-manipulacion-alimentos&Itemid=227](http://www.paho.org/uru/index.php?option=com_content&view=article&id=296: buenas-practicas-manipulacion-alimentos&Itemid=227).

Organización Panamericana de la Salud (OPS). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. Disponible en: <http://www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladoresalimentos.pdf>

Organización Panamericana de la Salud (OPS)/Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017). Manual para manipuladores de alimentos: Alumno. Washington, DC: OPS.

Principios generales de higiene de los alimentos, CAC/RCP 1-1969. In: Codex Alimentarius: normas internacionales de los alimentos. Disponible en: [http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/cxp\\_001s.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/cxp_001s.pdf)

Pearson (2015). Global Scale of English Teacher Toolkit. User Guide. [https://www.pearson.com/content/dam/one-dot-com/one-dot-com/english/TeacherResources/GSE/GSE-Teacher-Toolkit-User-Guide\\_1.pdf](https://www.pearson.com/content/dam/one-dot-com/one-dot-com/english/TeacherResources/GSE/GSE-Teacher-Toolkit-User-Guide_1.pdf)

Pearson. *Global Scale of English Teacher for Professional English*. Pearson Education Ltd 2018.May 2018.

*Política Educativa*. Ministerio de Educación Pública de Costa Rica.2016.

*Política Curricular. Educar para una Nueva Ciudadanía*. Ministerio de Educación Pública de Costa Rica.2016.

*The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, teaching, assessment (CEFR)*. Council of Europe. Retrieved 18 September 2015.

Restaurant Store. Safety and Sanitation. <https://www.webstaurantstore.com/article/153/restaurant-cleaning-checklist.html>

Robinson, P. (1991). *ESP Today. A Practitioner's Guide*. Prentice Hall. USA.

Skehan, P. (1998). *A Cognitive Approach to Language Learning*. Oxford: Oxford University Press.

Team, CL. 12 most commonly used Prepositions in English Grammar  
<http://blog.careerlauncher.com/12-commonly-used-prepositions-english-grammar/>

WIDA. (2011). *Alternate Access for ELLS Grade Pre-K Cluster*. University of Wisconsin.

WIDA. (2016). *Can Do Descriptors. Key Uses. Edition. Grades 9-12*. University of Wisconsin.

Wika, M. *Dynamic English. Start-Ups: Key Entrepreneurship Vocabulary*. <https://www.dynamicenglish.cl/blog-feed/vocabulario-para-emprendedores>. December 2018.

White, A, Shutterstock. 9 Tips for Making Beautiful PowerPoint Presentations. [hutterstock.com/blog/tips-on-how-to-make-effective-beautiful-powerpoint-presentations/amp?kw=&gclid=Cj0KCQjwzYGGBhCTARIsAHdMTQyead0Z8wDEsQ\\_cgUkAoCp9USVa0BeXw0fITpACKHSKIG-6sLPpWx3UaApf4EALw\\_wcB](https://hutterstock.com/blog/tips-on-how-to-make-effective-beautiful-powerpoint-presentations/amp?kw=&gclid=Cj0KCQjwzYGGBhCTARIsAHdMTQyead0Z8wDEsQ_cgUkAoCp9USVa0BeXw0fITpACKHSKIG-6sLPpWx3UaApf4EALw_wcB)

Wikipedia. ISO 22.000. [https://en.wikipedia.org/wiki/ISO\\_22000](https://en.wikipedia.org/wiki/ISO_22000)

Wikipedia. Food safety. [https://en.wikipedia.org/wiki/Food\\_safety](https://en.wikipedia.org/wiki/Food_safety)





## Apéndice A. Estándar de Cualificación



<https://www.cualificaciones.cr/mnc/index.php/catalogo-nacional-de-cualificaciones>

“Encendamos juntos la luz”



## Appendix B.

### Appendix # 1: Tenses

12 TENSES			
Tenses	Positive	Negative	Question
Present Simple	I <b>prefer</b> my coffee black.	I <b>don't prefer</b> my coffee black.	Do I <b>prefer</b> my coffee black?
Present Continuous	She <b>is listening</b> the music now.	She <b>is not listening</b> the music now.	Is she <b>listening</b> the music now?
Present Perfect	It <b>has rained</b> a lot lately.	It <b>has not rained</b> a lot lately.	Has it <b>rained</b> a lot lately?
Present Perfect Continuous	She <b>has been singing</b> a song.	She <b>has not been singing</b> a song.	Has she <b>been singing</b> a song?
Past Simple	We <b>watched</b> the news last night.	We <b>did not watch</b> the news last night.	Did we <b>watch</b> the news last night?
Past Continuous	I <b>was learning</b> German last year.	I <b>was not learning</b> German last year.	Was I <b>learning</b> German last year?
Past perfect	He <b>had left</b> when I went to the club.	He <b>had not left</b> when I went to the club.	Had he <b>left</b> when I went to the club?
Past Perfect Continuous	They <b>had been being</b> friend since childhood.	They <b>had not been being</b> friend since childhood.	Had they <b>been being</b> friend since childhood?
Future Simple	They <b>will study</b> math.	They <b>will not study</b> math.	Will they <b>study</b> math?
Future Continuous	They <b>will be loving</b> you.	They <b>will not be loving</b> you.	Will they <b>be loving</b> you?
Future Perfect	By next week, they <b>will have earned</b> lots of money.	By next week, they <b>will not have earned</b> lots of money.	Will they <b>have earned</b> lots of money, by next week?
Future Perfect Continuous	I <b>will have been shopping</b> on Tuesday.	I <b>will not have been shopping</b> on Tuesday.	Will I <b>have been shopping</b> on Tuesday?

Taken from: Pinterest <https://www.pinterest.com/chantellrenegad/english-tenses/>

## Appendix # 2: Modals

### MODAL VERBS

Type	Modal Verbs	Examples
ABILITY	Can, Could	<ul style="list-style-type: none"> <li>David can speak three languages.</li> <li>He could speak fluent French when he was 5.</li> </ul>
PERMISSION	Can, Could, May	<ul style="list-style-type: none"> <li>Can I sit in that chair please?</li> <li>Could I open the window?</li> <li>May I borrow your dictionary?</li> </ul>
ADVICE	Should	<ul style="list-style-type: none"> <li>You should visit your dentist at least twice a year.</li> <li>You should try to lose weight.</li> </ul>
OBLIGATION	Must, Have to	<ul style="list-style-type: none"> <li>I must memorize all of these rules about tenses.</li> <li>You have to take off your shoes before you get into the mosque.</li> </ul>
POSSIBILITY	Might, May, Could, Can	<ul style="list-style-type: none"> <li>It looks nice, but it might be very expensive.</li> <li>Richard may be coming to see us tomorrow.</li> </ul>



Taken from: <https://www.pinterest.com/pin/528469337530016817/>

## MODAL VERBS and HAVE TO

### Basic meanings

<b>CAN</b>	Ability Permission Possibility Request	Pat <b>CAN</b> ride a horse <b>CAN</b> I come tomorrow? It <b>CAN</b> be possible <b>CAN</b> I have a coke, please?
<b>COULD</b>	Past Ability Permission Possibility Polite Request	Pat <b>COULD</b> come yesterday <b>COULD</b> I open the door? It <b>COULD</b> be Peter <b>COULD</b> I borrow your car?
<b>MUST</b> <b>MUSTN'T</b>	Obligation Prohibition	You <b>MUST</b> be here at 7 You <b>MUSTN'T</b> play with fire
<b>SHOULD</b>	Advice or Recommendation	You <b>SHOULD</b> eat more fruit
<b>MAY</b>	Permission Possibility	<b>MAY</b> I come in? She <b>MAY</b> come with us
<b>MIGHT</b>	Permission Little Possibility	<b>MIGHT</b> I talk to you? I <b>MIGHT</b> go.
<b>HAVE TO</b> <b>DO NOT HAVE TO</b>	Obligation Lack of obligation	You <b>HAVE TO</b> finish it now You <b>DON'T HAVE TO</b> do it.

Taken from: Parra, J. My English Blog. <http://josefelipeparra.blogspot.com/2014/08/modals-verb.html>

## Appendix # 3: Conditionals

### Uses of the Conditional

#### 1. First conditional

- a. Nature: Open condition, what is said in the condition is possible.
- b. Time: This condition refers either to present or to future time.  
e.g. If he is late, we will have to go without him.  
If my mother knows about this, we are in serious trouble.

#### 2. Second conditional

- a. Nature: unreal (impossible) or improbable situations.
- b. Time: present; the TENSE is past, but we are talking about the present, now.  
e.g. If I knew her name, I would tell you.  
If I were you, I would tell my father.  
*Compare:* If I become president, I will change the social security system. (Said by a presidential candidate)  
If I became president, I would change the social security system. (Said by a schoolboy: improbable)  
If we win this match, we are qualified for the semifinals.  
If I won a million pounds, I would stop teaching. (improbable)

#### 3. Third conditional

- a. Nature: unreal
- b. Time: Past (so we are talking about a situation that was not so in the past.)  
e.g. If you had warned me, I would not have told your father about that party. (But you didn't, and I have).

**Taken from:** FIRST, SECOND, & THIRD CONDITIONAL ( <http://guidetogrammar.org/grammar/conditional2.htm>)

## Appendix #4: Passive Voice

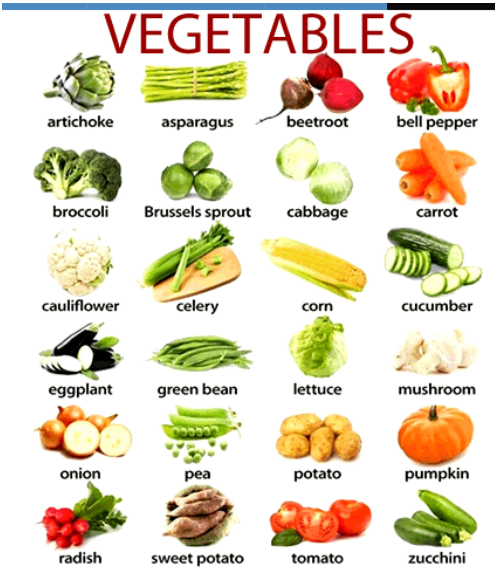
TENSE	ACTIVE VOICE	PASSIVE VOICE
PRESENT SIMPLE	I <b>make</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>is made</b> .
PRESENT CONTINUOUS	I'm <b>making</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>is being made</b> .
PAST SIMPLE	I <b>made</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>was made</b> .
PAST CONTINUOUS	I <b>was making</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>was being made</b> .
PRESENT PERFECT	I <b>have made</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>has been made</b> .
PAST PERFECT	I <b>had made</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>had been made</b> .
FUTURE SIMPLE	I <b>will make</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>will be made</b> .
FUTURE BE GOING TO	I'm <b>going to make</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>is going to be made</b> .
MODAL	I <b>must make</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>must be made</b> .
MODAL PERFECT	I <b>should have made</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>should have been made</b> .

## Appendix #6: List of Fruits

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Açaí</li> <li>• Acerola</li> <li>• Ackee</li> <li>• Apple</li> <li>• Apricot</li> <li>• Avocado</li> <li>• Banana</li> <li>• Bilberry</li> <li>• Blackberry</li> <li>• Blackcurrant</li> <li>• Blueberry</li> <li>• Breadfruit</li> <li>• Cherry</li> <li>• Coconut</li> <li>• Cranberry</li> <li>• Currant</li> <li>• Date</li> <li>• Dragonfruit</li> <li>• (or Pitaya)</li> <li>• Durian</li> <li>• Fig</li> <li>• Grape</li> <li>• Raisin</li> <li>• Grapefruit</li> <li>• Guava</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jackfruit</li> <li>• Kiwifruit</li> <li>• Lemon</li> <li>• Plum</li> <li>• Pineapple</li> <li>• Pineberry</li> <li>• Pomegranate</li> <li>• Pomelo</li> <li>• Purple mangosteen</li> <li>• Quince</li> <li>• Raspberry</li> <li>• Rambutan (or Mamin Chino)</li> <li>• Soursop</li> <li>• Star apple</li> <li>• Star fruit</li> <li>• Strawberry</li> <li>• Tamarind</li> <li>• Tomato</li> <li>• Lime</li> <li>• Lulo/naranjilla</li> <li>• Lychee</li> <li>• Mango</li> <li>• Mangosteen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melon</li> <li>- Cantaloupe</li> <li>- Galia melon</li> <li>- Honeydew</li> <li>- Mouse melon</li> <li>• Mulberry</li> <li>• Nance</li> <li>• Nectarine</li> <li>• Orange</li> <li>• Papaya</li> <li>• Passionfruit</li> <li>• Peach</li> <li>• Pear</li> <li>• Persimmon</li> <li>• Plantain</li> <li>• Watermelon</li> </ul> <p>Taken from: List of Fruits <a href="https://simple.wikipedia.org/wiki/List_of_fruits">https://simple.wikipedia.org/wiki/List_of_fruits</a></p>	<p><b>FRUITS VOCABULARY</b></p> <p>Taken from: <a href="https://www.facebook.com/105951744249403/posts/vegetables-vocabulary/225992622245314/">https://www.facebook.com/105951744249403/posts/vegetables-vocabulary/225992622245314/</a></p>
--	--	---	--



## Appendix #6: List of Vegetables

<ul style="list-style-type: none"> <li>• White Cabbage</li> <li>• Radish</li> <li>• Cauliflower</li> <li>• Celery</li> <li>• Red Chili</li> <li>• Cucumber</li> <li>• Yellow Onion</li> <li>• Red Onion</li> <li>• Garlic</li> <li>• Turnip</li> <li>• Carrot</li> <li>• Red Cabbage</li> <li>• Eggplant (US)/Aubergine (UK)</li> <li>• Mushroom</li> <li>• Artichoke</li> <li>• Corn</li> <li>• Broccoli</li> <li>• Asparagus</li> <li>• Pumpkin</li> <li>• Fennel</li> <li>• Spring Onion</li> <li>• Green Chili</li> <li>• Sweet Potato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomato</li> <li>• Potato</li> <li>• Napa Cabbage</li> <li>• Arugula</li> <li>• Kale</li> <li>• Swede/ Rutabaga</li> <li>• Lettuce</li> <li>• Brussels Sprout</li> <li>• Courgette (UK)/ Zucchini (US)</li> <li>• Spinach</li> <li>• Beetroot/ Beet</li> <li>• Bell Pepper</li> <li>• Leek</li> <li>• Ginger</li> <li>• Kohlrabi</li> <li>• Pea</li> <li>• Squash</li> <li>• Coriander/ Cilantro</li> <li>• Beansprouts</li> <li>• Yam</li> <li>• Bitter Melon</li> <li>• Taro</li> </ul>	 <p><b>VEGETABLES</b></p> <p>artichoke asparagus beetroot bell pepper broccoli Brussels sprout cabbage carrot cauliflower celery corn cucumber eggplant green bean lettuce mushroom onion pea potato pumpkin radish sweet potato tomato zucchini</p> <p><b>Taken from:</b> English your way. <a href="https://englishyourway.com.br/vocabulary-more-vegetables/">https://englishyourway.com.br/vocabulary-more-vegetables/</a></p>
---	---	---

## Appendix #7: History of Coffee

### The History of Coffee

Coffee is one of the most consumed drinks in the world each year; a coffee in the morning or a couple in the afternoon has become a daily ritual for most people in Costa Rica. With so many choices of beans and flavors, Costa Rica's and the world's love of coffee is only increasing every year.

#### Ethiopia

Coffee grown worldwide can trace its heritage back centuries to the ancient coffee forests on the Ethiopian plateau. There, legend says the goat herder Kaldi first discovered the potential of these beloved beans. The story goes that Kaldi discovered coffee after he noticed that after eating the berries from a certain tree, his goats became so energetic that they did not want to sleep at night.

Kaldi reported his findings to the abbot of the local monastery, who made a drink with the berries and found that it kept him alert through the long hours of evening prayer. The abbot shared his discovery with the other monks at the monastery, and knowledge of the energizing berries began to spread. As word moved east and coffee reached the Arabian Peninsula, it began a journey which would bring these beans across the globe.

#### Arabia

Coffee cultivation and trade began on the Arabian Peninsula. By the 15th century, coffee was being grown in the Yemeni district of Arabia and by the 16th century it was known in Persia, Egypt, Syria, and Turkey.

Coffee was not only enjoyed in homes, but also in the many public coffee houses — called *qahveh khaneh* — which began to appear in cities across the Near East. The popularity of the coffee houses was unequalled and people frequented them for all kinds of social activity.

Not only did the patrons drink coffee and engage in conversation, but they also listened to music, watched performers, played chess and kept current on the news. Coffee houses quickly became such an important center for the exchange of information that they were often referred to as "Schools of the Wise."



With thousands of pilgrims visiting the holy city of Mecca each year from all over the world, knowledge of this “wine of Araby” began to spread.

### **Coffee in Europe**

European travelers to the Near East brought back stories of an unusual dark black beverage. By the 17th century, coffee had made its way to Europe and was becoming popular across the continent.

Some people reacted to this new beverage with suspicion or fear, calling it the “bitter invention of Satan.” The local clergy condemned coffee when it came to Venice in 1615. The controversy was so great that Pope Clement VIII was asked to intervene. He decided to taste the beverage for himself before making a decision, and found the drink so satisfying that he gave it papal approval.

Despite such controversy, coffee houses were quickly becoming centers of social activity and communication in the major cities of England, Austria, France, Germany and Holland. In England “penny universities” sprang up, so called because for the price of a penny one could purchase a cup of coffee and engage in stimulating conversation.

Coffee began to replace the common breakfast drink beverages of the time — beer and wine. Those who drank coffee instead of alcohol began the day alert and energized, and not surprisingly, the quality of their work was greatly improved. (We like to think of this a precursor to the modern office coffee service.)

### **When Did Coffee First Arrive in Costa Rica?**

Coffee was first introduced in 1779, and the coffee beans were brought over to Costa Rica from Cuba. Although it is not known who was the first to bring it over or why, it is likely that we’ll never know for sure why Costa Rica became the first country in Central America to be introduced to coffee beans, but whoever did certainly did the world a favor.

The production of coffee beans quickly became one of the biggest money-makers for farmers. Initially, the production of the coffee beans was kept within the country, and it wasn’t until 1820 that the country start exported the beans to other countries in Central and South America starting with Panama with Chile following shortly after.

It took less than ten years for the income generated from exporting coffee beans to exceed that of other products such as tobacco and sugar, and this success changed the lives of many Costa Ricans who were involved in the farming and exporting at the time.

### **Why Does Coffee Grow so well in Costa Rica?**

Costa Rica grows Arabica bean; for this type of bean to grow well, it needs warm temperatures and a high altitude. The vast mountains that cover the country provide a high altitude, and the warm weather all year round makes for the perfect growing conditions.

Costa Rica only has two seasons throughout the year, dry and rainy, but both of these seasons with the constant ambient temperatures every day are perfect for growing. Additionally, the soil of these mountains is rich in volcanic ash which acts as a fertilizer meaning that coffee beans absolutely thrive in the landscapes of the Costa Rican mountains.

### **When is the Costa Rica Coffee Harvest?**

Unlike other countries where the coffee bean harvest will happen only once a year, Costa Rica manages to harvest coffee three times a year. The perfect growing conditions and vast land areas mean that this country is able to have more frequent harvests than other parts of the world.

Typically, January is the time when they are able to collect the most from the harvest, and it can be so much work that people are often brought in from neighboring countries to work in the coffee farms during these periods.

After the coffee bean cherries are picked, they must go through various processes in order to make them ready for selling. The time between picking the beans to them being ready for bagging and selling is roughly 24 hours; the processing must happen as quickly as possible so the full quality and flavors of the coffee beans can be maintained.

With an average of three cups of coffee drank a day just in America alone, it is very likely that you drink coffee from Costa Rica on a regular basis without even knowing it.

So, the next time you are sitting in your favorite coffee shop sipping on a **cappuccino**, or browsing the bags of beans in the supermarket, you will know far more about where it has come from and this will most definitely give you an even bigger appreciation of one of the world's greatest drinks.

**Taken from:** <https://ticotimes.net/2020/09/07/the-history-of-coffee-in-costa-rica> and <https://www.ncausa.org/About-Coffee/History-of-Coffee>

## Glosario de Términos

Concepto	Definición
<b>Aditivos alimentarios</b>	Es aquella sustancia que, sin constituir por sí misma un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionalmente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación
<b>Agua</b>	Se refiere a la sustancia en su estado líquido, aunque esta puede hallarse en su forma sólida, llamada hielo, y en su forma gaseosa, denominada vapor. Es una sustancia bastante común en la Tierra y el sistema solar, donde se encuentra principalmente en forma de vapor o de hielo
<b>Agua disponible (aw)</b>	La actividad de agua (aw) es la cantidad de agua libre en el alimento, es decir, el agua disponible para el crecimiento de microorganismos y para que se puedan llevar a cabo diferentes reacciones químicas. Tiene un valor máximo de 1 y un valor mínimo de 0. Cuanto menor sea este valor, mejor se conservará el producto
<b>Alimentación</b>	Es la ingestión de alimento por parte de los organismos para proveerse de sus necesidades alimenticias, fundamentalmente para conseguir energía y desarrollarse.
<b>Alimento orgánico</b>	Producto agrícola o agroindustrial que se produce bajo un conjunto de procedimientos denominados “ecológicos”. En general, los métodos ecológicos evitan el uso de productos sintéticos, como pesticidas, herbicidas y fertilizantes artificiales
<b>Bacteria</b>	Son microorganismos procariotas que presentan un tamaño de unos pocos micrómetros (por lo general entre 0,5 y 5 $\mu\text{m}$ de longitud) y diversas formas, incluyendo esferas (cocos), barras (bacilos), filamentos curvados (vibrios) y helicoidales (espirilos y espiroquetas). Las bacterias son células procariotas, por lo que, a diferencia de las células eucariotas (de animales, plantas, hongos, etc.), no tienen el núcleo definido ni presentan, en general, orgánulos membranosos internos
<b>Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</b>	También conocidas como: buenas prácticas de fabricación (BPF), normas de correcta fabricación (NCF) —en inglés Good Manufacturing Practice (GMP) — son aplicables a

“Encendamos juntos la luz”

Concepto	Definición
	las operaciones de fabricación de medicamentos, cosméticos, productos médicos, alimentos y drogas, en sus formas definitivas de venta al público incluyendo los procesos a gran escala en hospitales y la preparación de suministros para el uso de ensayos clínicos para el caso de los medicamentos.
<b>Cadena de abastecimiento</b>	Cadena de abastecimiento o cadena de suministro; está formada por todos aquellos procesos involucrados de manera directa o indirecta en la acción de satisfacer las necesidades de suministro. Incluye a los proveedores (primer, segundo y tercer nivel), los almacenes de MP (materia prima - directa o indirecta), la línea de producción, almacenes de Productos Terminados, canales de distribución, mayoristas, minoristas y el cliente final.
<b>Cadena de frío</b>	Es una cadena de suministro con temperatura controlada. Una cadena de frío ininterrumpida es una serie ininterrumpida de actividades de producción, almacenamiento y distribución de refrigerados, junto con el equipo y la logística asociados, que mantienen la calidad a través de un rango de baja temperatura deseado.
<b>Calidad</b>	Es una propiedad inherente de cualquier cosa que permite que la misma sea valorada con respecto a cualquier otra de su misma especie. La palabra calidad tiene múltiples significados. De forma básica, se refiere al conjunto de propiedades inherentes a un objeto que le confieren capacidad para satisfacer necesidades implícitas o explícitas.
<b>Caloría</b>	Es el nombre de varias unidades de energía basadas en la capacidad térmica específica del agua.
<b>Carbohidratos</b>	Los glúcidos, carbohidratos, hidratos de carbono o sacáridos son biomoléculas compuestas principalmente de carbono, hidrógeno y oxígeno, aunque algunos de ellos también contienen otros bioelementos tales como: nitrógeno, azufre y fósforo.
<b>Carne</b>	Según el Código Alimentario Español (CAE), se denomina carne a "las partes blandas comestibles del ganado bovino, ovino, porcino y aves".
<b>Cereal</b>	Son plantas de la familia de las Poáceas cultivadas por su grano (fruto de pared delgada adherida a la semilla, característico de la familia). Incluyen cereales mayores

Concepto	Definición
	como el trigo, el arroz, el maíz, la cebada, la avena y el centeno, y cereales menores como el sorgo, el mijo, el teff, el triticale o el alpiste.
<b>Codex Alimentarius</b>	Es una colección de normas, códigos de práctica, directrices y otras recomendaciones internacionalmente reconocidas relacionadas con los alimentos, la producción de alimentos y la inocuidad de los alimentos.
<b>Conservación de alimentos</b>	Procedimientos que evitan el crecimiento de microorganismos (como las levaduras) u otros microorganismos (aunque algunos métodos funcionan introduciendo bacterias u hongos benignos en los alimentos), además de reducir la oxidación de las grasas que causan rancidez.
<b>Contaminación cruzada</b>	Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos
<b>Control de plagas</b>	Tiene el objetivo de regular una especie mediante el uso de diferentes tipos de medidas. Esta especie es llamada plaga normalmente por tratarse de especie nueva invasora, colonizadora o que empieza proliferar de manera descontrolada, por ejemplo, los humanos. Se consideran plagas ya que afectan a la salud de los habitantes donde aparece dicha plaga, la ecología o la economía.
<b>Costos de producción</b>	Son los que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos elaborados. Son tres los elementos que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y cargos-gastos indirectos de fábrica.
<b>Creatividad</b>	Es la capacidad de crear nuevas ideas o conceptos, de nuevas asociaciones entre ideas y conceptos conocidos, que habitualmente producen soluciones originales. La creatividad es sinónimo del "pensamiento original", la "imaginación constructiva", el "pensamiento divergente" o el "pensamiento creativo"
<b>Desinfección</b>	Proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes

Concepto	Definición
<b>Desinfectante</b>	Cualquier sustancia o proceso que se usa para destruir gérmenes, como virus, bacterias y otros microbios que causan infecciones y enfermedades.
<b>Diagrama de proceso</b>	Es una representación gráfica y simbólica de las actividades de procesamiento que actuarán en la pieza de trabajo.
<b>E-Commerce</b>	El comercio electrónico también conocido como E-Commerce (Electronic Commerce en inglés), comercio por Internet o comercio en línea, consiste en la compra y venta de productos o de servicios a través de internet, tales como redes sociales y otras páginas web. También puede ser definido como una actividad económica que permite el comercio de diferentes productos y servicios a partir de medios digitales, como páginas web, aplicaciones móviles y redes sociales
<b>Empaque al vacío</b>	Es un método de envasado que consiste en retirar el aire del interior de un envoltorio con el objetivo de extender el periodo de caducidad de un alimento al vacío
<b>Emulsión</b>	Es una mezcla heterogénea, de dos líquidos inmiscibles. Un líquido (la fase dispersa) es dispersado en otro (la fase continua o fase dispersante). Muchas emulsiones son de aceite/agua, con grasas alimenticias como uno de los tipos más comunes de aceites encontrados en la vida diaria
<b>Enfermeades transmitidas por los alimentos (ETA)</b>	Se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumidor.
<b>Enzimas</b>	Son moléculas orgánicas que actúan como catalizadores de reacciones químicas, es decir, aceleran la velocidad de reacción. Comúnmente son de naturaleza proteica, pero también de ARN.
<b>Fermentación</b>	Es un proceso catabólico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, y cuyo producto final es un compuesto orgánico. Es propio del metabolismo de muchos microorganismos y según los productos finales, existen diversos tipos de fermentación.
<b>FOODTECH</b>	Es la ciencia que se encarga de estudiar y garantizar la calidad microbiológica, física y química de los alimentos; productos alimenticios en todas las partes de elaboración que son: proceso, empaque y embarque, así como durante las "Políticas de alimentación y nutrición"

Concepto	Definición
<b>Gestión Ambiental</b>	Gestión ambiental o gestión del medio ambiente al conjunto de diligencias conducentes al manejo integral del sistema ambiental. Dicho de otro modo e incluyendo el concepto de desarrollo sostenible, es la estrategia mediante la cual se organizan las actividades humanas que afectan al medio ambiente, con el fin de lograr una adecuada calidad de vida, previniendo o mitigando problemas ambientales, potenciales o actuales
<b>Gestión de la calidad</b>	Garantizar que una organización o un producto sea consistente, tiene cuatro componentes: planeamiento de la calidad, control de la calidad, aseguramiento de la calidad y mejoras en la calidad.
<b>Gluten</b>	Es un conjunto de proteínas de pequeño tamaño, contenidas exclusivamente en la harina de los cereales de secano, fundamentalmente el trigo, pero también la cebada y el centeno, así como cualquiera de sus variedades e híbridos (tales como la espelta, la escanda, el kamut, el triticale y el farro). La avena contiene proteínas capaces de provocar reacción en una parte de personas celíacas. A esto se suma que la avena frecuentemente está contaminada con otros cereales con gluten.
<b>Grados brix</b>	Es una medida alimentaria que mide el cociente total de sacarosa disuelta en un líquido.
<b>Grano</b>	Es una semilla pequeña, dura y seca, con o sin cáscara o capa de fruta adherida, cosechada para consumo humano o animal. Los dos tipos principales de cultivos de granos comerciales son los cereales y las legumbres.
<b>Grasas</b>	Término genérico para designar varias clases de lípidos, aunque generalmente se refiere a los acilglicéridos, ésteres en los que uno, dos o tres ácidos grasos se unen a una molécula de glicerina, formando monoglicéridos, diglicéridos y triglicéridos respectivamente. Las grasas están presentes en muchos organismos.
<b>HACCP</b>	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés, o APPCC) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria.
<b>Harina</b>	Es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón.



Concepto	Definición
<b>Hongos</b>	Los hongos son los descomponedores primarios de la materia muerta de plantas y de animales en muchos ecosistemas, y como tales poseen un papel ecológico muy relevante en los ciclos biogeoquímicos
<b>Horneado</b>	Proceso de cocción por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno. Consiste en someter a un alimento a la acción del calor bajo un tiempo determinado, pero sin mediación de ningún elemento líquido.
<b>Hortalizas</b>	Conjunto de plantas cultivadas generalmente en huertos, que se consumen como alimento, ya sea de forma cruda o preparadas culinariamente, y que incluye las verduras y las legumbres (las habas, los guisantes, entre otros). Las hortalizas no incluyen las frutas ni los cereales.
<b>Humedad Relativa</b>	Es la relación entre la presión parcial del vapor de agua y la presión de vapor de equilibrio del agua a una temperatura dada
<b>Industrialización de la carne</b>	Es un tipo de industria alimentaria encargada de producir, procesar y distribuir la carne de animales a los centros de consumo
<b>Innovación</b>	Es un proceso que introduce novedades y que se refiere a modificar elementos ya existentes con el fin de mejorarlos, aunque también es posible en la implementación de elementos totalmente nuevos.
<b>Inocuidad</b>	Se refiere a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud del consumidor; aunque el concepto es más conocido para los alimentos conociéndose como inocuidad alimentaria, también aplica para la fabricación de medicamentos.
<b>Inspección alimentaria</b>	La inspección implica realizar la constatación ocular o la comprobación de un producto, proceso, servicio o instalación —o su diseño— para evaluar su conformidad con unos requisitos en un momento determinado, aplicado a la industria alimentaria.
<b>Intolerancia alimenticia</b>	Incluye una respuesta fisiopatológica a un alimento o aditivo alimentario en donde no hay participación inmune, incluyendo en esta categoría la idiosincrasia farmacológica, metabólica o tóxica.

Concepto	Definición
<b>Intoxicación</b>	Es una reacción fisiológica causada por un compuesto xenobiótico denominado toxina. Se produce por exposición, ingestión, inyección o inhalación de una sustancia tóxica siempre y cuando sea de composición química ya que si el compuesto es natural se le llamara ingesta excesiva y esto por cualquier sustancia sea natural, química, procesada o creada. Las intoxicaciones accidentales o voluntarias debidas al consumo de medicamentos son las más frecuentes.
<b>Investigación y Desarrollo</b>	Se refiere a las actividades contraídas por corporaciones o gobiernos, para el desarrollo de nuevos productos y servicios, o mejora de estos. Las actividades de I+D comprenden dos modelos primarios que difieren de una institución a otra, o bien ingenieros que trabajan en colaboración directa en desarrollo de nuevos productos o bien los que trabajan con científicos de la industria dadas las investigaciones aplicadas en los campos de la ciencia y la tecnología. I+D se diferencia de la gran mayoría de las actividades corporativas en que no se intenta obtener beneficios inmediatos, y generalmente conlleva un gran riesgo e incertidumbre en el retorno de la inversión.
<b>Lácteo</b>	Tipo de producto elaborado a base de leche o algún producto derivado de ella. También pueden contener otros ingredientes y aditivos alimentarios funcionalmente que en algunos casos son necesarios para su elaboración
<b>Leche descremada</b>	Es la leche a la que se le ha eliminado la grasa mediante centrifugado. Con la grasa extraída se hace crema de leche (o nata) y mantequilla.
<b>Legumbre</b>	Constituyen un grupo de alimentos muy homogéneo, desarrollados a partir del gineceo, de un solo carpelo y que se abre tanto por la sutura ventral como por el nervio dorsal, en dos valvas y con las semillas en una hilera ventral. Estas vainas suelen ser rectas y carnosas.
<b>Limpieza</b>	Disminuir o exterminar los microorganismos en la piel o en algún objeto, es decir, en objetos animados o inanimados, evitando también olores desagradables.
<b>Liofilización</b>	La liofilización, deshidrocongelación o criodesecación, es un proceso de deshidratación usado generalmente para conservar un alimento perecedero o hacer el material más conveniente para el transporte. La liofilización funciona congelando el material y luego reduciendo la presión circundante para permitir que el agua

Concepto	Definición
	congelada en el material se sublima directamente desde la fase sólida a la fase gaseosa, sin pasar por el estado líquido.
<b>Lípidos</b>	Sustancias orgánicas relativamente insolubles en agua, soluble en solventes orgánicos (alcohol, éter entre otros) de hecho o potencialmente relacionados con ácidos grasos y utilizado por las células vivas.
<b>Manufactura esbelta</b>	Es un modelo de gestión que se enfoca en minimizar las pérdidas de los sistemas de manufactura al mismo tiempo que maximiza la creación de valor para el cliente final. Para ello utiliza la mínima cantidad de recursos, es decir, los estrictamente necesarios para el crecimiento
<b>Materia prima</b>	Materia extraída de otros materiales y que se utiliza o transforma para elaborar otros materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.
<b>Metabolismo</b>	Hace referencia a todos los procesos físicos y químicos del cuerpo que convierten o usan energía, tales como: respiración, circulación sanguínea, regulación de la temperatura corporal, contracción muscular, digestión de alimentos y nutrientes, eliminación de los desechos a través de la orina y de las heces y funcionamiento del cerebro y los nervios.
<b>Microbiología</b>	Es la ciencia encargada del estudio y análisis de los microorganismos, seres vivos diminutos no visibles al ojo humano
<b>Minerales</b>	Un mineral es una sustancia natural, de composición química definida, normalmente sólido e inorgánico, y que tiene una cierta estructura cristalina. Es diferente de una roca, que puede ser un agregado de minerales o no minerales y que no tiene una composición química específica
<b>Normas ISO</b>	Son un conjunto de estándares con reconocimiento internacional que fueron creados con el objetivo de ayudar a las empresas a establecer unos niveles de homogeneidad en relación con la gestión, prestación de servicios y desarrollo de productos en la industria.
<b>Nutrición</b>	Consiste en la reincorporación y transformación de materia y energía de los organismos (tanto heterótrofos como autótrofos) para que puedan llevar a cabo tres procesos fundamentales: mantenimiento de las condiciones internas, desarrollo y movimiento,

Concepto	Definición
	manteniendo el equilibrio homeostático del organismo a nivel molecular y microscópico.
<b>Oleaginosas</b>	Son vegetales de cuya semilla o fruto puede extraerse aceite, en algunos casos comestibles y en otros casos de uso industrial. Las oleaginosas más sembradas son la soja, la palma elaeis, el maní, el girasol, el maíz y el lino
<b>Pan</b>	Es un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional. Se suele preparar mediante el horneado de una masa, elaborada fundamentalmente con harina de cereal, agua y sal
<b>Pasteurización</b>	La pasteurización o pasterización <sup>1</sup> es un proceso térmico que es realizado en líquidos (generalmente alimentos) con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos (como por ejemplo ciertas bacterias, protozoos, mohos, levaduras, etcétera) que puedan contener. Debido a las altas temperaturas (80 grados) la gran mayoría de los agentes bacterianos mueren.
<b>Producción de alimentos</b>	Procesos a los que se somete un alimento natural para cambiar sus condiciones iniciales dando como resultado un producto diferente. Por medio de él se logra potenciar sabores, mejorar la conservación o incrementar su valor nutricional
<b>Propiedades Organolépticas</b>	Son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura.
<b>Proteína</b>	Son macromoléculas formadas por cadenas lineales de aminoácidos. Las proteínas están formadas por aminoácidos y esta secuencia está determinada por la secuencia de nucleótidos de su gen correspondiente (llamados genes estructurales).
<b>Proteínas</b>	Son macromoléculas formadas por cadenas lineales de aminoácidos. Las proteínas están formadas por aminoácidos y esta secuencia está determinada por la secuencia de nucleótidos de su gen correspondiente (llamados genes estructurales). La información genética determina qué proteínas tiene una célula, un tejido y un organismo.
<b>Queso</b>	Es un alimento sólido que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche animal una vez eliminado el suero; sus diferentes variedades dependen del origen de la leche

Concepto	Definición
	empleada, de los métodos de elaboración seguidos y del grado de madurez alcanzada
<b>Reacción de Maillard</b>	Uno de los mecanismos de 'pardeamiento no enzimático' de los alimentos, genera muchos de los colores, sabores y aromas existentes en los alimentos.
<b>RTCA</b>	Abreviatura de Reglamento Técnico Centroamericano. Establece las disposiciones generales sobre prácticas de higiene y de operación durante la industrialización de los productos alimenticios, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.
<b>Salmuera</b>	Para la conservación y curado de ciertos alimentos, además de funcionar como un elemento culinario. Almacenado en frascos de salmuera, se hacen los pepinillos o encurtidos. En este caso, se suele combinar la salmuera con vinagre, lo cual le otorga su característico sabor ácido
<b>Seguridad Alimentaria</b>	Hace referencia a la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, su acceso oportuno y su aprovechamiento biológico, de manera estable a través del tiempo. Hay seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos para alcanzar una vida sana y activa
<b>Snacks</b>	Son un tipo de alimento que generalmente se utilizan para satisfacer temporalmente el hambre, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo o simplemente por placer. Comúnmente se sirven en reuniones o eventos.
<b>Tendencia de consumo</b>	Transformaciones que se presentan en las prácticas culturales y/o sociales de los seres humanos, y procesos de consumo que marcan un diferencial social entre individuos, al manifestarse como fenómenos cíclicos que tienen la capacidad de reinventarse y de adaptarse
<b>Trazabilidad</b>	La propiedad del resultado de una medida o del valor de un estándar donde éste pueda estar relacionado con referencias especificadas, usualmente estándares nacionales o internacionales, a través de una cadena continua de comparaciones todas con incertidumbres especificadas

Concepto	Definición
<b>Virus</b>	Es un agente infeccioso microscópico acelular que solo puede replicarse dentro de las células de otros organismos. Los virus están constituidos por genes que contienen ácidos nucleicos que forman moléculas largas de ADN o ARN, rodeadas de proteínas. Al infectar una célula, estos genes "obligan" a la célula anfitriona a sintetizar los ácidos nucleicos y proteínas del virus para poder llegar a formar nuevos virus. El estudio de los virus es una rama de la microbiología que recibe el nombre de virología.
<b>Vitaminas</b>	Son moléculas orgánicas imprescindibles para los seres vivos en forma de micronutrientes, ya que al ingerirlos en la dieta de forma equilibrada y en dosis esenciales, promueven el correcto funcionamiento fisiológico y del metabolismo. La mayoría de las vitaminas esenciales no pueden ser sintetizadas por el organismo.
<b>Yogur</b>	También conocido como yogurt, yoghurt, yogourt, yoghurt, yogurth o yagurt, es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación de la leche por medio de bacterias de los géneros Lactobacillus y Streptococcus. Se suelen usar varias cepas diferentes para conseguir una fermentación más completa, principalmente Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus, L. casei y Bifidobacterium bifidus.

Fuente: Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras, Depto. Especialidades Técnicas, Unidad de Planificación y Diseño Curricular, 2022.