



Dirección 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 CENTRO EDUCATIVO

Gerencia y producción en cocina MODALIDAD DUAL

Educación Diversificada Técnica



Tabla de contenido

1	
Créditos	7
Autoridades	7
Equipo técnico	8
Docentes colaboradores de especialidad técnica	9
Instituciones u organizaciones colaboradoras	10
Presentación	11
Macro Curriculum	15
Descripción de la carrera técnica.....	16
Modelo pedagógico	21
Enfoque curricular	50
Perfil de los actores del proceso de aprendizaje	59
Estudiante	60
Competencia general.....	60
Competencias específicas	62
Competencias genéricas	63
Competencias para el desarrollo humano	64
Diseño curricular	75
Principios didácticos y estrategias metodológicas para la mediación pedagógica	77
Planeamiento del proceso de aprendizaje	92
Plan anual	92
Plan de práctica pedagógica.....	94
Evaluación de los aprendizajes	97

Micro Curriculum.....	104
Plan de alternancia según escenarios de aprendizaje	105
Plan de alternancia según escenarios de aprendizaje nocturno	111
Mapa curricular, I nivel.....	112
Mapa curricular, II nivel	113
Mapa curricular, III nivel	114
Malla curricular	115
Décimo nivel.....	115
Undécimo nivel	122
Duodécimo nivel.....	130
Programa Educativo I Nivel	133
Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos.....	134
Tecnologías de información aplicada a la gerencia y producción en cocina	170
Programa Educativo II Nivel	194
Técnicas de cocina internacional	195
Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.....	223
Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina	238
.....	261
Programa Educativo III Nivel	261
Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.....	262
Dirección de procesos de alta cocina	274
English Oriented to Culinary Arts	287
Description	288
CEFR Guidelines.....	292

Rationale	293
The Complexity Paradigm.....	295
Humanism	296
Social Constructivism.....	296
The Paradigm of Rationalism	297
□ Student-Centered Education	297
□ Education Based on Human Rights and Citizens' duties.....	297
□ Education for Sustainable Development	297
□ Planetary Citizenship with National Identity	298
□ Digital Citizenship with Social Equity	298
General Mediation Strategies and Pedagogical Approach	305
The Action Oriented Approach	305
Task Based Language Teaching (TBLT)	308
Seven Principles for Task-Based Language Teaching	311
Learner-Teacher, Learning and Acquisition in Action Oriented Approach	313
English for Specific Purposes (ESP)	314
The Methodology Used in the Classroom.....	316
Curricular Design Template Elements	319
Curriculum Template	321
Planning	323
Annual Learning Plan	323
Pedagogical Practice Plan	325
Task-Building Process.....	326
Curricular Structure	334

Curricular Grid	337
Curriculum Scope and Sequence.....	339
Tenth Grade-First Level	339
Eleventh Grade-Second Level.....	344
Twelfth Grade-Third Level.....	348
Curricular Design – First Level	352
Curricular Design – Second Level	406
Curricular Design-Third Level	460
Referencias bibliográficas	496
References	498
Appendix Tenth-First Grade	503
Appendix Eleventh -Second Grade.....	523
Appendix Twelfth -Third Grade.....	531
Glosario de términos.....	562
Apéndices.....	574
Apéndice 1: Formato Cronograma de alternancia	575
Apéndice 2 Plan de alternancia según escenarios de aprendizaje.....	576
Apéndice 3. Mapa curricular	577
I nivel.....	577
Mapa curricular, II nivel	578
Mapa curricular, III nivel	579
Apéndice 4 Bitácora en la empresa	580
Apéndice 5: Instrumento de evaluación del mentor	581
Lista de verificación / I nivel-Primer año.....	581

Lista de verificación / II nivel--Segundo año	591
Lista de verificación / III nivel--Tercer año	598
Apéndice 6. Estándar de cualificación	603

Créditos

El Consejo Superior de Educación (CSE) y el Ministerio de Educación Pública (MEP), como autores del presente programa de estudio, se reservan 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

Melvin Eduardo Chaves Duarte. Viceministro Académico

Leonardo Sánchez Hernández. Viceministro de Planificación Institucional y Coordinación Regional

Sofía Ramírez González. Viceministra Administrativa

Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras (DETCE)

Miguel Ángel Guevara Agüero. 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 Sección Curricular

Equipo técnico

- **Elaboración del programa de estudio**

Marco Vinicio Campos Castro

- **Elaboration Subject Area: English Oriented to Culinary Arts**

Maricel Cox Alvarado. National English Advisor

- **Coordinación general y revisión**

Rocío Quirós Campos. Jefa Sección Curricular, DETCE, MEP

- **Elaboración de Macro Curriculum del programa de estudio**

Rocío Quirós Campos. Jefa Sección Curricular, DETCE, MEP

- **Validación de los elementos considerados en el diseño curricular programa centro educativo**

Asesores Nacionales Sección Curricular, 2019

- **Diseño del formato del Plan de alternancia**

Rocío Quirós Campos. Jefa Sección Curricular

Heidy Cordonero Solano, Asesora Nacional de Informática

Harol Vargas Ureña, Asesor Nacional de Informática

Ronny Díaz López, Asesor Nacional de Electrónica

Randall Coto Brenes, Asesor Nacional de Mecánica

- **Línea Gráfica del formato y portada utilizados en el programa de estudio**

Heidy Cordonero Solano. Asesora Nacional de Educación Técnica, DETCE

- **Diseño Gráfico de las infografías**

Randy Bermúdez Cerdas. Asesora Nacional de Educación Técnica. DETCE

Docentes colaboradores de especialidad técnica

Evelyn Del Carmen Villafuerte Rodríguez

Alexandra Ulate Quesada

Marvin Antonio Rodríguez Ramírez

Ricardo Alexander Cartín Ramírez

Marisol Armijo Matarrita

Colaboradora en la Subárea de Emprendimiento e Innovación aplicada a la Gerencia y Producción en cocina.

Leydi Amador Castro, Asesora Nacional, Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras.

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

- **Instituto de Investigación en Educación, Universidad de Costa Rica (INIE)**

Silvia Camacho Calvo. Investigadora

Jacqueline García Fallas. Directora

Propuesta de ruta crítica de trabajo y contextualización del enfoque de competencias educativas

Presentación

En Costa Rica la educación constituye un derecho humano y constitucional, en el que el sistema educativo favorece la adquisición de conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes, promoviendo y estimulando el desarrollo integral de los estudiantes y su participación en la sociedad civil y en la vida económica del país.

La Educación Técnica Profesional (ETP) es un subsistema del sistema educativo formal, el cual constituye un pilar en la preparación de técnicos, ya 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. Permite a jóvenes y adultos incorporarse al mundo laboral, garantizando profesionales cualificados en el nivel técnico, a través de los servicios educativos que ofrece.

De acuerdo con la Transformación curricular 2015, "Educar para una nueva ciudadanía" (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.

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.

Los programas de estudio de la Educación Técnica Profesional (ETP) que ofrece el Ministerio de Educación Pública, son diseñados con un enfoque por competencias, el cual promueve una estrecha relación entre la teoría y la práctica. Además, se fundamenta en los cuatro pilares: aprender a conocer, aprender hacer, aprender a vivir y aprender ser.

El enfoque por competencias propicia el desarrollo de estrategias metodológicas que promueve la adquisición de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, lo cual permite un desempeño eficiente y la obtención de un producto o servicio final. Para el fortalecimiento del proceso de aprendizaje en educación técnica, se incorpora la formación práctica en los centros de trabajo, los cuales ofrecen un ambiente de aprendizaje que le permite a las personas estudiantes adquirir competencias mediante el uso de equipos y el conocimiento de nuevas técnicas, bajo la supervisión de profesionales familiarizados con métodos de trabajo y tecnologías actuales. Dicha formación promueve en los estudiantes el desarrollo de las destrezas necesarias para un adecuado desempeño en su futuro campo laboral.

El diseño curricular para la implementación de la modalidad dual, tiene como propósito generar procesos de aprendizaje de calidad, que faciliten a las personas estudiantes una educación integral a lo largo de la vida y les permita una adecuada transición al mercado laboral; considerando los requerimientos de los sectores sociales y productivos del país; concibiéndose como una modalidad educativa que contribuya a la mejora de la empleabilidad de la población joven y adulta, además de la inclusión social, una mayor equidad y oportunidades de empleo.

El plan de estudios para especialidades técnicas en la modalidad educativa dual se conforma de dos programas de estudio: el programa del centro educativo y el de la empresa. El presente documento corresponde al programa de estudio

para el abordaje del proceso educativo en el centro educativo, el cual favorece el desarrollo del proceso de aprendizaje mediante 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.

MACRO CURRICULUM

Especialidad:
Gerencia y Producción
en cocina

COMPONENTES:

- Descripción de la carrera técnica.
- Fundamentación del 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

El turismo es actualmente una de las actividades económicas y culturales más importantes de un país o región. Comprende todos los aspectos relacionados con el conocimiento o disfrute de regiones o espacios en los que no se vive de manera permanente. Por tal razón, abarca desde la decisión de realizar un viaje hasta cuando la persona regresa a su residencia habitual.

La cocina nacional e internacional y los servicios complementarios forman parte esencial del servicio turístico y pretenden facilitar la permanencia del turista. Hacer sentir bien al turista es responsabilidad del dependiente gastronómico; el servicio de alimentación es fundamental para conquistar al huésped, ganarse su confianza y deseos de volver al lugar donde se hospeda.

El programa Gerencia y producción de cocina del Ministerio de Educación Pública contempla los saberes esenciales para el desarrollo de un profesional integral, capaz de desenvolverse en el campo de la cocina nacional e internacional. Comprende cuatro subáreas básicas divididas en Sistematización administrativa de establecimientos gastronómicos, Operaciones de cocina primaria, Tecnología de información aplicada a la gerencia y producción en cocina e English

Oriented to Culinary Arts. Además, dos subáreas complementarias de Emprendimiento e innovación y Tecnologías de información aplicadas al Diseño y producción en cocina.

El uso de uniforme de cocina, instalaciones y módulos de turismo con permisos de funcionamiento del Ministerio de Salud al día, con base en el Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público N° 37308-S docentes con carnet de manipulación vigente, instalaciones de gas certificadas por bomberos de Costa Rica, son requisitos por ley indispensables para el desarrollo de la carrera técnica, el uniforme consiste en una filipina blanca de cocina y delantal blanco, con un logo de la especialidad de Turismo MEP. El material debe ser elaborado en 80% algodón y 20% poliéster por salud ocupacional, con botones blancos, pantalón blanco o príncipe de gales, toca de color blanco con pico de color verde para décimo año (aprendiz), color mostaza para undécimo nivel (ayudante de cocina) y para duodécimo año. Incluye dos litos blancos y se sugiere un calzado profesional certificado conforme a EN ISO 20347:2012 OB E (categoría SRC). Si el docente es chef certificado utilizará el mismo uniforme, pero con ribete de color en la filipina, botones negros y su respectiva toca. Las distinciones pueden cambiar a pico de color y el delantal, con el fin de diferenciar el orden de jerarquía en la cocina.

A continuación, se describen las subáreas que desarrolla el plan de estudios de la carrera técnica.

Dirección administrativa de establecimientos gastronómicos

Esta subárea forma al estudiante para desempeñarse en la parte administrativa y operativa de la cocina. Se refiere al lugar donde el cliente obtiene sus primeras impresiones del servicio ofrecido y visualiza el lugar como una prolongación de la gerencia, por lo que acude de inmediato a ella ante cualquier necesidad o dificultad. Esta subárea se imparte durante cuatro horas semanales para un total de 160 horas anuales.

Operaciones de cocina primaria

Su objetivo es brindarle a la persona estudiantes los conocimientos, habilidades y destrezas que le faculten para desempeñarse en todo lo correspondiente a la cocina básica. Demanda una comunicación directa con los clientes para canalizar sus expectativas antes, durante y final de su estancia con respecto a la cocina clásica, con identidad local, entre otras. Esta subárea tiene un papel fundamental en el rescate de la cocina costarricense. Comprende ocho horas por semana para un total de 320 horas durante el año.

Tecnologías de información aplicada a la gerencia y producción en cocina

El manejo de las tecnologías de la información es fundamental para conocer mejor las necesidades de los clientes, ofrecer una mejor entrega del servicio, alcanzar un mayor número de usuarios, optimizar los recursos de la empresa y aumentar su eficiencia. El dominio de las competencias digitales, herramientas computacionales y del entorno Web, facilitan los procesos de reservaciones en línea, ventas de servicios por Internet, promoción de atractivos turísticos; una mejor interacción entre hoteles, restaurantes, agencias de viajes y aerolíneas con sus clientes, logrando así beneficios para todos. Esta subárea se desarrolla en 160 horas anuales, distribuidas en cuatro horas por semana.

English Oriented to Culinary Arts.

English Oriented to Culinary Arts contempla 160 horas anuales. La persona estudiante recibirá cuatro horas semanales de inglés, lo que facilita alcanzar la meta B1+ establecida por el Marco Común Europeo. Al concluir el plan de estudios la persona estudiante puede optar por una certificación internacional.

En relación con el Marco Nacional de Cualificaciones, el técnico en el nivel medio de Gerencia y producción en cocina alcanzará un desarrollo pleno y capaz de un profesional en turismo del nivel 4 de cualificación.

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, formas y fines del aprendizaje, los actores que confluyen en el proceso de aprendizaje: la persona docente, persona estudiante, el contexto y el saber, los cuales 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), que median en el ejercicio de la educación o la formación de los individuos en la sociedad.

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 e inductivamente 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. 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).

Figura 1

Conceptualización del Modelo pedagógico

Modelo Pedagógico

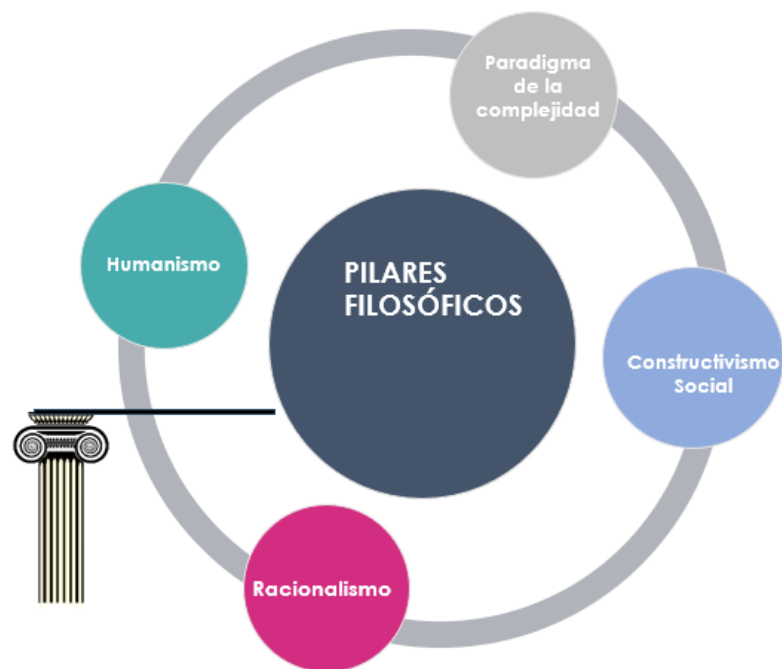
Constituye el fundamento teórico y epistemológico que orienta y dirige el desarrollo de la educación, según contexto.

Guía la acción en espacios áulicos, pues sus 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.

El diseño curricular e implementación de los programas de estudio de la ETP se sustentan en los pilares filosóficos establecidos en el modelo pedagógico que plantea la política educativa, los cuales se detallan a continuación.

Figura 2

Paradigmas de la Política educativa y Curricular



- **Paradigma de la complejidad.** Plantea que el ser humano es un ser autoorganizado y autorreferente, es decir que tiene conciencia de sí mismo y de su entorno, cuya 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. 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.** 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 centrado 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)

Tabla 1

Aspectos Diferenciadores entre el Modelo Conductista y el Constructivismo social

Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos	
	Conductista	Constructivismo social
Objetivo del aprendizaje	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.
Rol de la persona estudiante	Los estudiantes son vistos como "tabula rasa" que reciben información de la persona docente. 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	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 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. 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.

Aspectos por considerar	Conductista	Modelos pedagógicos Constructivismo social
Rol de la persona docente	<p>Es considerado el proveedor del conocimiento. Constituye la figura central del proceso. En él se centraliza la autoridad y las decisiones. En este marco, la persona docente realiza las siguientes funciones o tareas: 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>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 del aprendizaje del alumnado, etapas y estadios del desarrollo cognoscitivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Guía el proceso de aprendizaje para procurar la construcción del conocimiento · Promueve un clima de reciprocidad, de respeto y autoconfianza. · Procura la enseñanza directa y planteamiento de problemas cognoscitivos. · No debe ser autoritario para no fomentar la dependencia y heteronomía moral e intelectual. · Debe respetar los errores de los que se puede aprender. · Debe respetar las estrategias propias de los alumnos. · Promueve el aprendizaje activo. · No debe utilizar la recompensa y el castigo, como mucho las sanciones por reciprocidad, para fomentar la construcción de reglas de conducta morales. · Fomenta el diálogo y la colaboración entre las personas estudiantes y el profesorado. · Investiga constantemente e investiga previamente los conceptos a compartir con los alumnos · Fomenta la participación del estudiantado. · Realizar evaluaciones para comprobar necesidades de los alumnos <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</p>

Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos		
	Conductista		Constructivismo social
			<p>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. 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> <p>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.</p>
Contenidos	El contenido se valora como un fin en si mismo. Se emplean medios tecnológicos que garanticen su eficaz transmisión.		<p>Se concibe como un elemento en construcción y no como información procesada.</p> <p>Se incluye información, procedimientos, actitudes y valores.</p> <p>Se privilegia la existencia de conocimientos previos con los cuales se pueden crear redes conceptuales.</p>
Metodología	Métodos de enseñanza rígidos, poco flexibles, empleando la enseñanza instruccional y programada.		<p>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.</p> <p>Se da un aprendizaje significativo para designar el proceso a través del cual la información nueva se relaciona con un aspecto relevante de la estructura del conocimiento de la persona estudiante.</p> <p>El centro de las actividades está en la interacción de la persona estudiante con los demás, el entorno, la cultura;</p>

Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos	
	Conductista	Constructivismo social
		estableciendo aprendizajes como consecuencia de su desarrollo y su relación con otros.
Recursos educativos	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.
Evaluación	<p>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.</p> <p>El estudiantado se evalúa generalmente 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 medir la cuantía de aprendizajes (conocimientos) que el alumnado</p>	<p>Se pone énfasis en la evaluación de los procesos de aprendizaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Se da la autoevaluación de las personas estudiantes, como capacidad de autorregulación y autoevaluación. <p>Se evalúa el proceso y el resultado de su propio aprendizaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> · La evaluación depende del proceso de construcción de significados y de los contenidos. · A través de la evaluación se comprueba el grado de significatividad · Se consideran las actividades de evaluación parciales, se supone que se aprende más de lo que se capta · Se aconseja utilizar variedad de actividades de evaluación dado que el contexto de aprendizaje así lo requiere por su importancia: funcionalidad de los aprendizajes · Se evalúa la capacidad de utilizar el aprendizaje para construir otros significados · Se evalúa el control y la responsabilidad de los alumnos en la realización de una actividad · Evaluación diferencial de los contenidos de aprendizaje.

Aspectos por considerar	Conductista	Modelos pedagógicos	Constructivismo social
			demostrará como evidencia de su rendimiento o capacitación.

Constructivismo Social

Considerando lo anteriormente expuesto, resulta de suma relevancia analizar los elementos del constructivismo social, las cuales brindan el marco referencial del modelo pedagógico, mediante el cual se diseña y requieren ser implementados los planes de estudio propuestos para la educación técnica profesional.

De acuerdo con Lev Vigotsky, citado por Molina (2018), el constructivismo social se caracteriza por lo siguiente:

- **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.** Se debe señalar 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 Educación Técnica Profesional; y en particular con la modalidad dual, 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 del plan de estudios. Esto le permite, ser artífice de su propio conocimiento, así como de transformar su espacio.

- **Enfatiza la importancia de la interacción.** En concordancia con lo señalado, 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 educación técnica profesional 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, para la educación técnica profesional, resulta imprescindible una mediación pedagógica que privilegie el contacto de las personas estudiantes con el entorno laboral, interacción que promueva un aprendizaje basado en actividades realistas, haciendo uso de herramientas y tecnología que propicie la motivación de estos, al comprometerse en actividades que tienen una clara importancia en entornos empresariales y facilite 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. En el caso específico de la modalidad dual, el rol de la persona docente y mentora de la empresa es fundamental, ya que facilitan estrategias de aprendizaje autodirigido, centrándose en todo aquello que la persona estudiante podrá realizar, gracias a la colaboración “de otra persona que sabe más”.

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 y mentora de empresa en el proceso de aprendizaje. Los recursos educativos constituyen los medios mediante los cuales la persona docente o mentora, 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, tanto la persona docente, como la persona mentora, 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 educación técnica profesional, 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 y mentoras de empresa, por medio de actividades conjuntas , 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 y mentora de empresa, es trascendental en el proceso educativo de una carrera técnica; debido a que durante la mediación pedagógica, sea mediante la implementación de un plan de estudio en modalidad dual, como la ejecución de pasantías y prácticas profesionales en la empresa en la modalidad tradicional, 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.

Figura 3

Características del Constructivismo social que sustentan el modelo pedagógico de la ETP



Toma en
cuenta el
nivel de
desarrollo

Persona
estudiante
artífice de su
propio
conocimiento

Fomenta un
rol activo del
estudiantado
en su
aprendizaje

Enfatiza la
importancia
de la
interacción

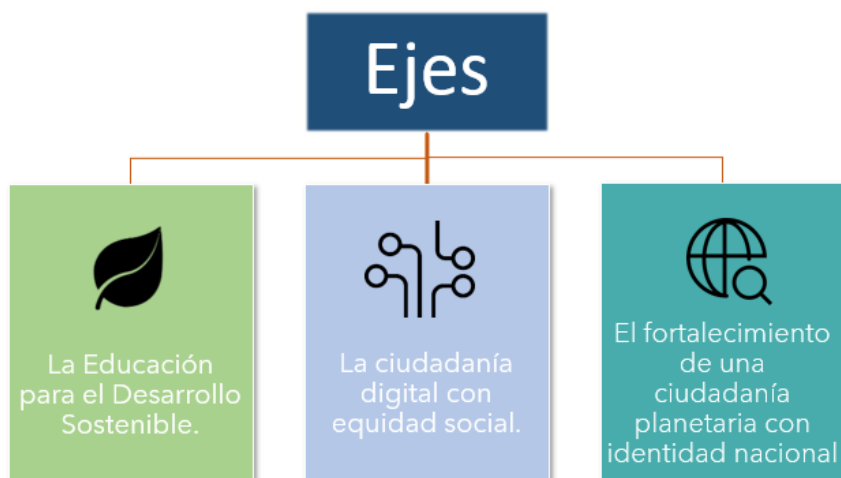
Construcción
de
andamiajes
mediados
por las TIC

Promover la
colaboración

En concordancia con los elementos que integran el modelo pedagógico, en la figura 4 se presentan los ejes que transversa el diseño curricular y permean el plan de estudio propuesto, así como las situaciones que se desarrollan en el contexto educativo.

Figura 4

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



- **Educación para el desarrollo sostenible.** Eje que 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; y que, 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.** Con el propósito de fortalecer la toma de conciencia de la conexión e interacción inmediata que existe entre personas y ambientes en todo el mundo y 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; contribuya a la mejora de acceso igualitario a la educación, empleo, emprendimiento y trabajo decente. Por esta razón; y con el objeto de cumplir con lo establecido en las políticas educativas y mediante la Ley N° 9728 Ley de Educación y Formación Técnica Dual y su reglamento, se plantea la creación de una nueva modalidad educativa en el sistema educativo costarricense: La modalidad dual; la cual se fundamenta en el principio de alternancia y plantea una formación integral de la persona estudiante joven o adulta, en dos ámbitos de aprendizaje: el centro educativo y la empresa formadora, en los cuales se desarrolla el proceso de aprendizaje en la especialidad técnica; propiciando la incorporación de las personas estudiantes a la empleabilidad, en busca del mejoramiento continuo y el fomento de la movilidad social ascendente de la población costarricense.

Se consideran actores de la modalidad dual ETP, los siguientes:

- a. Centro educativo: establecimiento de educación público o privado, que cuenta con personal calificado, equipo e infraestructura, así como capacidad instalada para el desarrollo de los programas de estudio de la modalidad dual ETP.

- b. Docente: persona funcionaria del centro educativo que acompaña técnica y metodológicamente a la persona estudiante en todo el proceso de aprendizaje, que coordina con la persona mentora de la empresa o centro de formación para la empleabilidad, actividades que garanticen el logro de las competencias de acuerdo con los programas de estudio.
- c. Persona estudiante: persona que desarrolla las competencias establecidas en el programa de estudio de la modalidad dual ETP.
- d. Persona mentora: persona trabajadora de la empresa formadora que facilita el desarrollo del programa de la modalidad dual ETP, bajo condiciones reales o simuladas de producción en la empresa, certificada con el nivel técnico y académico requerido.
- e. Empresa: persona física o jurídica que desee, de manera voluntaria, formar parte del proceso de la modalidad dual ETP y que cuenta con personas mentoras certificadas, con la capacidad en infraestructura y recursos para recibir personas estudiantes y que adquiere la obligación de brindar una formación y capacitación en el ambiente de aprendizaje real.
- f. Centros de formación para la empleabilidad: empresa complementaria en el proceso de enseñanza, público-privadas o iniciativas privadas que complementan la modalidad dual ETP, no sustituyen a las empresas; serán desarrollados en aquellas zonas donde las empresas no cuenten con todos los procesos productivos que

contemple el programa de estudios modalidad dual ETP. Los centros de formación para la empleabilidad podrán asumir hasta un máximo de un 30% del programa de estudios modalidad dual ETP.

g. Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras (DETCE): órgano técnico responsable de dictar los lineamientos técnicos y administrativos para la implementación de la modalidad dual ETP en los centros educativos.

En la tabla 2 y el diagrama 1, se visualizan los elementos de mayor relevancia del modelo pedagógico de la Educación Técnica Profesional modalidad dual, con sus respectivas características, relacionadas con las políticas educativas vigentes, la gestión curricular y administrativa, el rol de la persona estudiante, docente y mentora de empresa, así como la mediación pedagógica y el principio de alternancia.

Tabla 2

Elementos y Características del modelo pedagógico de la Educación Técnica Profesional, Modalidad Dual

Elementos por considerar	Características
Políticas educativas	<ul style="list-style-type: none"> Se fundamenta en los pilares epistemológicos, ejes, principios y dimensiones establecidos en las políticas educativas vigentes aprobadas por el CSE. 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.

Elementos por considerar	Características
Gestión curricular	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • 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. • 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. • Promueve la gestión del talento humano docente, desarrollando las capacidades requeridas para el alcance de las competencias del estudiantado, según contexto.
Gestión administrativa	<ul style="list-style-type: none"> • Promueve la articulación de los actores que integran el Sistema Nacional de Educación y Formación Técnica Profesional. • Propicia alianzas estratégicas entre los diversos actores de la EFTP. • Propicia mecanismos para la planificación y el financiamiento de la Educación Técnica Profesional, 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.
Mediación pedagógica	<ul style="list-style-type: none"> • Propone estrategias pedagógicas centradas en el aprendizaje. • Promueve que la persona estudiante construya conocimiento de forma autónoma mediante su relación con otros colaboradores.

Elementos por considerar	Características
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 auténticos. Se considera relevante para la implementación de la mediación pedagógica la aplicación de técnicas como la demostración, la práctica dirigida, el taller y la simulación experiencial. 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. <p>En el caso específico del proyecto, representa una estrategia de aprendizaje que le permite a las personas estudiantes, tomar 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</p>

Elementos por considerar	Características
	<p>de problemas y otras tareas significativas, permitiéndole trabajar de manera autónoma en la construcción de su propio aprendizaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Potencia el aprendizaje en entornos reales de trabajo, utilizando el equipo, recursos educativos tecnológicos, insumos, herramientas y otros de la empresa formadora.
Principio de alternancia	<ul style="list-style-type: none"> • Plantea la formación integral de la persona estudiante joven o adulta, en dos ámbitos de aprendizaje: el centro educativo y la empresa formadora. • Desarrolla el proceso de aprendizaje promoviendo la empleabilidad de las personas estudiantes, en busca del mejoramiento continuo y el fomento de la movilidad social ascendente de la población costarricense.
Rol de la persona estudiante	<ul style="list-style-type: none"> • Constituye el responsable directo en la construcción del conocimiento. • Cumple un papel activo y protagonista en el aprendizaje. • Demuestra capacidades para trabajar en equipo, argumentar, resolver problemas y respetar las ideas de otros. • Interactúa con otros y con su entorno para la construcción de aprendizajes significativos. • Crea y conduce su propia experiencia de aprendizaje. • Investiga y explora por sí mismo, comprometiéndose con la resolución de problemas reales y de su medio más cercano. • Asume con compromiso la actividad intelectual necesaria para la construcción del conocimiento. • 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

Elementos por considerar	Características
	<p>los aspectos que no han comprendido. Saben cómo evaluar su aprendizaje con precisión y eficacia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 las personas mentoras y el entorno de las empresas formadoras a las cual asiste, como parte del aprendizaje en alternancia.
<p>Rol de la persona docente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Guía y orienta el proceso de aprendizaje. • Promueve el desarrollo y autonomía del estudiantado. • Enseña a aprender a aprender, mediante estrategias que estimulen la creatividad, favorezca el movimiento, la exploración, la construcción y la motivación, en concordancia con los avances neurocientíficos vigentes. • Fomenta el diálogo, la participación y la colaboración. • Reconoce sus capacidades y limitaciones, en busca de un continuo desarrollo personal. • Domina y estructura los saberes que propicien experiencias de aprendizaje significativo. • Reconoce con profundidad las competencias, saberes y enfoques que se establecen para la mediación pedagógica. • Coordina con la persona mentora de la empresa o centro de formación para la empleabilidad, la ejecución de los planes y programas educativos de EFTP dual, de acuerdo con los lineamientos y la normativa establecida. • Mantiene comunicación con la persona mentora en relación con el desempeño del estudiantado. • Coordina los servicios de apoyo educativo, para la atención de las personas estudiantes en los centros educativos, empresas o centros de formación para la empleabilidad, cuando así se requiera. • Brinda y da seguimiento a los apoyos educativos que en materia de estrategias metodológicas y de evaluación requiera la persona estudiante.

Elementos por considerar	Características
	<ul style="list-style-type: none"> • Guarda confidencialidad acerca de la información de carácter industrial o comercial a la que tenga acceso, durante su etapa en la empresa o centro de formación para la empleabilidad. • 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. • Realiza el proceso de evaluación diagnóstica, formativa y sumativa. • 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.
Rol de la persona mentora	<ul style="list-style-type: none"> • Participa con la persona docente del centro educativo en la coordinación y planificación de la ejecución del programa de estudio de la modalidad dual ETP. • Coordina el proceso de inducción de las personas estudiantes en la empresa formadora, para su adecuada adaptación y desempeño, propiciando su integración al equipo humano. • Participa en la planificación específica de las actividades formativas de las personas estudiantes en la empresa, en cumplimiento con lo establecido en el programa de estudios de la modalidad dual ETP. • Coordina, con la empresa formadora o el Centro de Formación para la Empleabilidad, en la planificación y organización de recursos, a fin de contar con los insumos necesarios para el desarrollo de las actividades formativas de las personas estudiantes. • Facilita y comunica al centro educativo el desarrollo de los resultados de aprendizaje de la persona estudiante de manera gradual, según el nivel de complejidad y la secuencia establecida en el programa de estudios de la modalidad dual ETP.

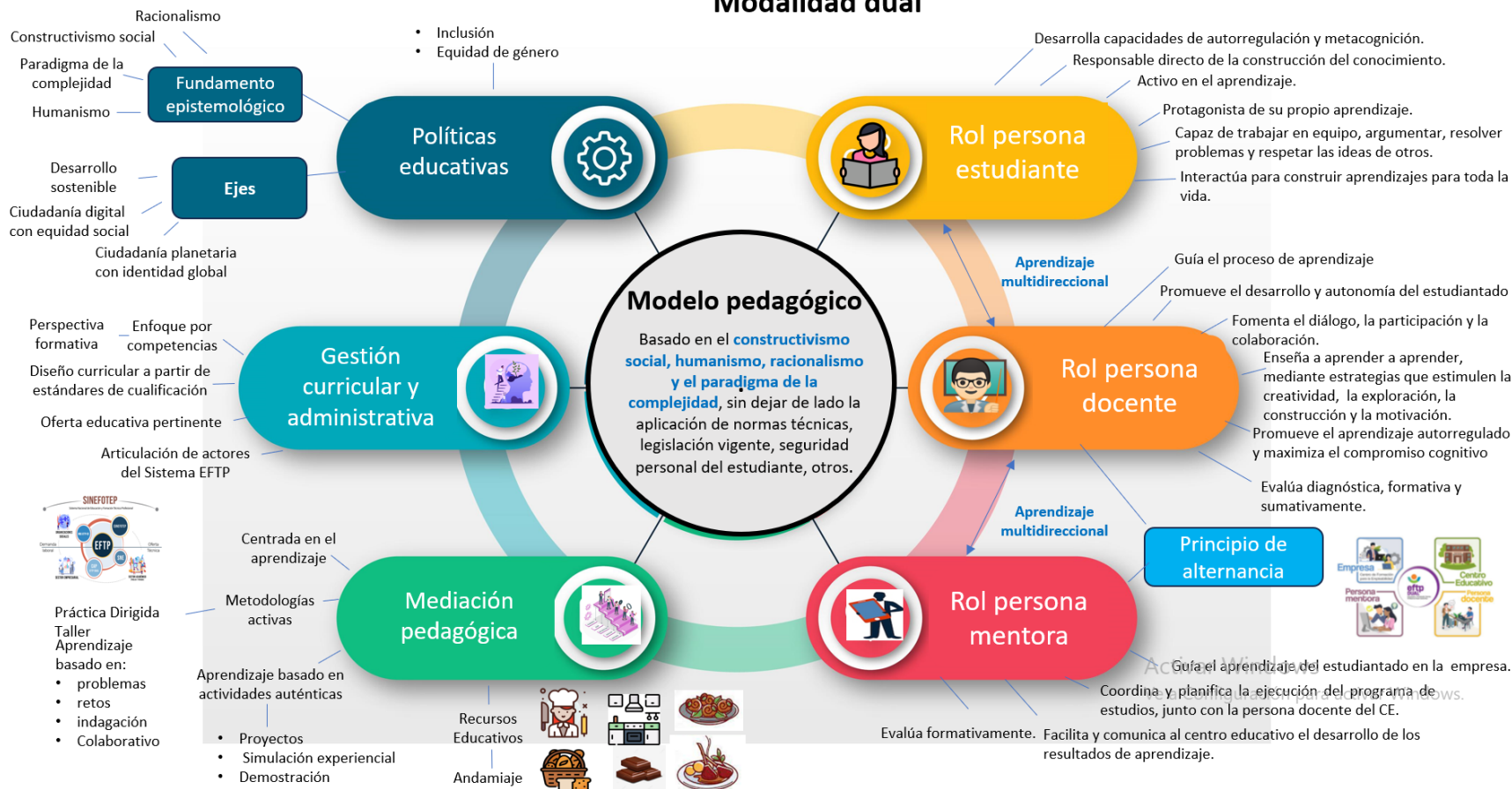
Elementos por considerar	Características
	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica la evaluación formativa de los aprendizajes, de acuerdo con las indicaciones e instrumentos facilitados por el centro educativo. • Vela por la seguridad de las personas estudiantes, propiciando el desarrollo de una cultura de identificación, prevención y mitigación de riesgos, mediante buenas prácticas, orientación y aplicación de medidas y uso de equipo de protección personal, según corresponda. • Comunica en forma oportuna al centro educativo, cualquier situación que ponga en riesgo el normal desarrollo del proceso formativo de las personas estudiantes. • Participa en reuniones de seguimiento, tanto con personal de la empresa formadora, como con representantes del centro educativo y/o estudiantes; a fin de realimentar el proceso de mejora continua de la implementación de programa de estudios de la modalidad dual ETP. • Promueve espacios y actividades de realimentación, que faciliten información relevante dirigida al fortalecimiento del aprendizaje de la persona estudiante y la actualización de la persona docente.

Diagrama 1

Elementos y Características del modelo pedagógico de la Educación Técnica Profesional, Modalidad Dual.

MODELO PEDAGÓGICO CARRERA TÉCNICA GERENCIA Y PRODUCCIÓN EN COCINA

Modalidad dual



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 como uno de sus insumos, los estándares de cualificación, razón por la cual, una vez que se implemente el plan de estudio, el diploma de técnico en el nivel medio de esos programas 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 disp. 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 educación técnica profesional de calidad para garantizar la transición exitosa al mercado laboral.

Otro factor importante que impacta la educación técnica profesional 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 (tiene un respaldo epistemológico vinculado al constructivismo, neoconstructivismo, cognitivista y social constructivista), 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).

Por su parte, Estévez y Robles (2013) definen la competencia “como la capacidad de poner en movimiento (aplicar) conocimientos (saberes), habilidades (saber hacer) y actitudes (implica valores) de modo pertinente para resolver problemas o realizar tareas en contextos y situaciones específicas” (p. 8).

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 educación técnica profesional 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

Figura 5. Elementos curriculares que integran el perfil de las carreras técnicas



La figura 5 muestra los elementos curriculares contenidos en la propuesta curricular del plan de estudio de las carreras técnicas.

Estudiante

Bajo el enfoque por competencias y con fundamento en las políticas educativas, las directrices emanadas por el CSE, en materia de Educación Técnica Profesional, la implementación del Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica y la modalidad educativa dual, conforme a lo establecido en la Ley No 9728 Educación y Formación Técnica Dual y su reglamento, 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 que ejerce un técnico en el nivel medio en el campo disciplinar en el cual se educó; la cual parte del análisis del contexto educativo y laboral producto de la información suministrada por informantes clave y fuentes de información nacionales e internacionales.

- Dirigir las pre-elaboraciones y preparaciones culinarias de la cocina costarricense de vanguardia, elaboraciones de la cocina internacional con identidad cultural, así como productos de pastelería para restauración, eventos y banquetes, diseñando ofertas gastronómicas, liderando los procesos productivos que se realizan en el área operativa a cargo, con innovación y enfoque a resultados, según procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y

mediante una gestión de recursos que considere el presupuesto disponible, planes remediales y requerimientos del recurso humano.

La figura 6 detalla la competencia general y competencias específicas establecidas en el estándar de cualificación para la carrera técnica Gerencia y Producción en cocina, según análisis del contexto educativo y laboral

Figura 6. Competencia General y Específicas de la carrera técnica Gerencia y Producción en cocina



Competencias específicas

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

- Crear preparaciones culinarias de la cocina costarricense de vanguardia, según técnicas y métodos de cocción, uso de equipo especializado, fichas técnicas y control de flujo de procesos, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, verificando la mejora continua de los procesos y personal a cargo.
- Preparar productos gastronómicos internacionales de la cocina con identidad de cultura asiática, mexicana, peruana, mediante métodos y técnicas de cocción, montaje, usos de equipos especializados, materias primas y fichas técnicas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, verificando la mejora continua de los procesos y personal a cargo.
- Preparar productos de pastelería para los servicios de restauración, eventos y banquetes, a partir de preparaciones previas, métodos y técnicas de elaboración y decoración de productos, utilizando equipo especializado, fórmula panadero y fichas técnicas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y de personal a cargo.
- Diseñar ofertas gastronómicas, identificando los tipos de preparaciones, según sus características sensoriales, mercado meta, costeo de fichas técnicas y equipo disponible, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y verificando la mejora continua de los procesos a cargo.

- Organizar los procesos en el área de cocina a cargo, teniendo en cuenta el presupuesto, procesos de producción, planes remediales, requerimientos de recurso humano y técnicos, verificando la mejora continua, en cumplimiento de los objetivos estratégicos, procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

Competencias genéricas

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

- Identifica oportunidades de negocios y aplica metodologías para la construcción de modelos de negocios.
- Elabora planes de negocios aplicando metodologías vigentes en el mercado.
- Desarrolla 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.
- Utiliza 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.
- Promueve y verifica acciones que respondan a la normativa ambiental.
- Aplica las normas de salud ocupacional, según protocolos establecidos.
- Aplica normas de aseguramiento de la calidad establecidas a nivel nacional e internacional.

- Coordina acciones con equipos de trabajo, de manera asertiva y propositiva.
- Propone soluciones creativas e innovadoras a procesos específicos del campo de formación técnica.
- Demuestra habilidad y destreza en las tareas propias de la especialidad.
- Comprende, interpreta y comunica información técnica propia de su campo de formación.
- Dirige procesos de producción, cumpliendo las instrucciones de los técnicos superiores.
- Elabora y evalúa proyectos de la especialidad.
- Demuestra calidad en su trabajo.
- Aplica sistemas de mantenimiento preventivo y correctivo en equipo, maquinaria y herramienta, propias de la especialidad.
- Demuestra ética profesional en el cumplimiento de las tareas que forman parte de la especialidad.
- Organiza el espacio de trabajo, aplicando normas técnicas propias de la especialidad.
- Utiliza adecuadamente los materiales, equipos, maquinarias y herramientas propios de su área de formación técnica.

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.
- 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.

Para garantizar el logro de los resultados de aprendizaje y las competencias establecidas en el perfil de la persona estudiante, la modalidad dual cuenta con la persona mentora como uno de los componentes clave.

La ley No 9728 en el artículo No 4, la define como:

Persona trabajadora de la empresa formadora que facilita el desarrollo del programa de la EFTP dual, bajo condiciones reales o simuladas de producción en la empresa, que cuenta con el perfil técnico establecido por las

instituciones u organizaciones mencionadas en el artículo 1 y la capacidad docente para ejecutar programas educativos duales; certificada por el INA o por personas físicas o jurídicas a las que se les ha acreditado, por parte del INA, sus condiciones técnicas y metodológicas para impartir capacitación a personas mentoras de empresas formadoras.

Las funciones asignadas se establecen en el artículo No 22 del Reglamento General a la Ley de Educación y Formación Técnica Dual N°42307-MEP y se indican a continuación:

- Participar, junto con la contraparte técnica o persona docente del centro educativo en la coordinación y planificación de la ejecución del programa de estudios de la modalidad dual ETP.
- Coordinar el proceso de inducción de las personas estudiantes en la empresa formadora, para su adecuada adaptación y desempeño, propiciando su integración al equipo humano.
- Participar en la planificación específica, para el desarrollo de las actividades formativas de las personas estudiantes en la empresa, a partir de los instrumentos facilitados para tal fin por los centros educativos, de acuerdo con lo establecido en el programa de estudios de la modalidad dual ETP.

- Coordinar con la empresa formadora o con el Centro de Formación para la Empleabilidad en la planificación y organización de recursos, a fin de contar con los insumos necesarios para el desarrollo de las actividades formativas de las personas estudiantes.
- Facilitar y comunicar al centro educativo el desarrollo de los resultados de aprendizaje de la persona estudiante de manera gradual, conforme al nivel de complejidad de estos, según la secuencia establecida en el programa de estudios de la modalidad dual ETP.
- Aplicar la evaluación de los aprendizajes del proceso formativo de las personas estudiantes según las indicaciones e instrumentos facilitados por el centro educativo.
- Velar por la seguridad de las personas estudiantes, propiciando el desarrollo de una cultura de identificación, prevención y mitigación de riesgos, mediante las buenas prácticas, orientación y aplicación de medidas y uso de equipo de protección personal según corresponda.
- Comunicar en forma oportuna al centro educativo, y a las instancias competentes de la empresa formadora; cualquier situación que ponga en riesgo el normal desarrollo del proceso formativo de las personas estudiantes, así como cualquier situación fuera de lo establecido en el convenio de modalidad dual ETP.
- Mantener una estrecha comunicación con la persona docente, cuando lo estime necesario, para cumplir con el plan o programa de estudios de la modalidad dual ETP.

- Participar, previa coordinación, en reuniones de seguimiento, tanto con personal de la empresa formadora, como con representantes del centro educativo y/o estudiantes; a fin de realimentar el proceso de mejora continua de la implementación de programa de estudios de la modalidad dual ETP.
- Entregar los resultados del proceso de evaluación, de acuerdo con los plazos establecidos por el centro educativo.

Como puede observarse, la persona mentora juega un rol muy importante en el proceso de aprendizaje de la persona estudiante, ya que tiene la responsabilidad compartida con la persona docente del centro educativo, de desarrollar las competencias establecidas en el perfil. En este sentido, se deben de implementar mecanismos que propicien una estrecha comunicación entre la persona docente y las mentoras; y se brinde el seguimiento al proceso de aprendizaje del estudiantado.

Cabe recalcar que, al implementarse procesos de aprendizaje en modalidad dual, la persona estudiante cuenta con entornos de aprendizaje que facilitan la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas de alto valor, así como el desarrollo de habilidades socioafectivas, en el marco de una educación integral. Resulta de suma importancia, identificar y potenciar la participación de personas mentoras expertas en el campo profesional, que garanticen la transmisión de

conocimientos y procesos de aprendizaje de calidad, así mismo, el cumplimiento de normas de salud y seguridad ocupacional y la normativa vigente.

Además, durante el desarrollo de aprendizajes en la empresa, el estudiantado de esta modalidad tiene la posibilidad de conocer la empresa y su cultura organizacional, relacionarse con los colaboradores y aprender de los roles que desempeñan en la empresa, además de el desarrollo de un proceso de mediación en entornos reales, haciendo uso de equipamiento y tecnología de punta. Por otra parte, la empresa se beneficia pues cuenta con la posibilidad de incorporar personas con conocimientos de los procesos internos de la empresa y alta capacidad para lograr resultados. Además, de minimizar el riesgo en la incorporación de nuevos perfiles a la organización.

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.

En el marco de la implementación de la modalidad dual, la ley 9728 en el artículo No 4, define la persona docente como:

Persona funcionaria del centro educativo que acompaña técnica y metodológicamente a la persona estudiante en todo el proceso de educación en el centro educativo, y coordina, con la persona mentora de la empresa o centro de formación para la empleabilidad, diferentes actividades que garanticen el logro de las competencias de acuerdo con los programas correspondientes.

Las funciones asignadas se establecen en el artículo No 18 del Reglamento General a la Ley de Educación y Formación Técnica Dual N°42307-MEP y se indican a continuación:

- Respetar la dignidad de las personas estudiantes en su diversidad.
- Cumplir con los lineamientos y normativa establecida por el centro educativo en cuanto a la regulación de la participación de las personas estudiantes en la EFTP, así también, en materia de evaluación de los aprendizajes.

- Coordinar con la persona mentora de la empresa o centro de formación para la empleabilidad, la ejecución de los planes y programas educativos de EFTP dual, de acuerdo con los lineamientos y la normativa establecida por cada centro educativo.
- Entregar a la persona estudiante, la información sobre cualquier cambio que afecte su desempeño y el logro de su propósito formativo, de acuerdo con los plazos establecidos por el centro educativo.
- Entregar a la persona estudiante, los resultados del proceso de evaluación, de acuerdo con los plazos establecidos por el centro educativo o institución.
- Coordinar los servicios de apoyo educativo, para la atención de las personas estudiantes en los centros educativos, empresas o centros de formación para la empleabilidad, cuando así se requiera.
- Brindar y dar seguimiento a los apoyos educativos que en materia de estrategias metodológicas y de evaluación requiera la persona estudiante.
- Guardar la confidencialidad acerca de la información de carácter industrial o comercial a la que tenga acceso durante su etapa en la empresa o centro de formación para la empleabilidad.

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 macro evaluación 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

Especialidad ¹ :	Modalidad:	Campo detallado ² :	Nivel:
Subárea:	Unidad de estudio:		Tiempo estimado:
Competencias para el desarrollo humano:		Eje política educativa ³ :	
Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro⁴	
1.			
2.			

¹ Nombre de la Cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

² Según el Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

³ Política Educativa "Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad".

⁴ Indicadores para la macroevaluación.

Para la implementación del diseño curricular en modalidad dual, se diseña un plan de alternancia que orienta la ejecución del proceso de enseñanza-aprendizaje en dos lugares distintos: el centro educativo en el cual realiza actividades teóricas-prácticas y la empresa formadora, en la cual efectúa actividades didáctico-productivas que se complementan y se alternan.

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.

Diagrama 1: La interconexión entre los 3 elementos centrales del planeamiento curricular



Como se muestra en el Diagrama 1, el alineamiento constructivo requiere que las personas docentes conozcamos, con claridad y precisión, lo que se consideran tres elementos centrales del planeamiento educacional:

- 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.

Estos 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.

Las metodologías activas para la enseñanza y el aprendizaje se centran en el estudiantado y se caracterizan por concebir el aprendizaje como proceso y no únicamente como una recepción y acumulación de información. Otro elemento que fundamenta su aplicación es el aprendizaje autodirigido, es decir el desarrollo de habilidades metacognitivas, que promueve un mejor y mayor aprendizaje. Durante el aprendizaje autodirigido, las personas estudiantes trabajan en equipo, discuten, argumentan y evalúan constantemente lo que aprenden.

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 educación técnica profesional (2023) presenta metodologías activas que la persona docente y mentora pueden implementar; entre ellas:

- **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**, el cual 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.** Esta técnica 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 experiencial:** 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.

Por su parte; y de la misma forma que la utilización de metodologías activas promueve, la educación dual se desarrolla mediante 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 ésta. 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 y mentora 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 y mentoras, en la implementación de programas de estudio en modalidad dual, 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 Educación Técnica Profesional, es fundamental para el alcance de aprendizajes significativos. Algunos aspectos por considerar en relación con el rol que se espera ejerzan 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).

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 durante la implementación del proceso de aprendizaje en el centro educativo.

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 es ser tomada del programa de estudio, específicamente, en función de lo indicado en la estructura, plan de alternancia, 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.

Se detalla a continuación el formato en el que debe presentarse el plan anual, el cual fue aprobado por el CSE en el programa de estudio.

Esquema formato plan anual

PLAN ANUAL																																															
Institución Educativa: Elija un elemento.																Especialidad: Haga clic aquí para escribir texto.																Subárea: Haga clic aquí para escribir texto.								Nivel: Elija un elemento.							
Nombre del Docente: Haga clic aquí para escribir texto.																Año: Haga clic aquí para escribir una fecha.																															
Unidades de estudio y resultados de aprendizaje	Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Setiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre				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											

Plan de práctica pedagógica

Este plan debe ser preparado mensualmente. Es de uso diario y debe ser entregado 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 que se incluye 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 está relacionada con los sectores de la economía (Agropecuario, Comercial y Servicios e Industrial). El Campo detallado corresponde a uno de los campos en los que se identifica la cualificación cuando se construye 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 ende, en la estructura, plan de alternancia 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.

El docente debe trasladar los resultados de aprendizaje y saberes esenciales del programa de estudio correspondiente a la subárea y unidad de estudio en desarrollo y establecer, según su experiencia docente, las estrategias y técnicas pedagógicas que empleará para su mediación; incluyendo tanto las estrategias que utilizará él como docente para su abordaje en el aula, como las que ejecutará el estudiante.

Asimismo, le corresponde al docente generar los indicadores de logro que espera observar en las personas estudiantes, 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				
Institución Educativa:				
Nombre del docente:			Nivel:	
Especialidad:	Modalidad:		Campo detallado ⁵ :	
Subárea:	Unidad de estudio:		Tiempo estimado:	
Competencias para el desarrollo humano:			Eje de la política educativa ⁶ :	
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	

⁵ Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

⁶ Política Curricular "Educar para la nueva ciudadanía".

Evaluación de los aprendizajes

Hablar de evaluación 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 estudiantado, 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 de la persona 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. El profesorado 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.

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.

La evaluación ofrece estrategias que posibilitan conocer a profundidad los resultados obtenidos por los estudiantes y toman conciencia de lo que se espera de ellos. Mediante la evaluación basada en competencias, los estudiantes ofrecen a 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 para la implementación de los programas educativos de especialidades técnicas en modalidad dual, en los servicios educativos que se ofrecen: sección nocturna, plan a dos años, sección regular o tradicional (diurna), según corresponda. 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.

- **Portafolio de evidencias:** Es un concentrado de evidencias estructuradas que permiten obtener información valiosa del desempeño de la persona estudiante durante el proceso de aprendizaje que se desarrolla tanto en la empresa como en el centro educativo. Muestra una historia documental construida a partir de las producciones relevantes de los estudiantes, a lo largo de la implementación del proceso educativo del plan de estudios. Además, constituye una herramienta muy útil pues facilita la evaluación realizada por el docente, al contener evidencias relevantes del proceso de aprendizaje del estudiantado.

La sistematización del proceso de aprendizaje en la empresa se implementa con el uso de la bitácora (apéndice 4), la cual constituye un documento en el que la persona estudiante evidencia diariamente, las actividades de aprendizaje realizadas durante el tiempo en el cual el proceso de aprendizaje se desarrolla en la empresa.

Para completar la bitácora, la persona estudiante consigna las actividades de aprendizaje realizadas, los aprendizajes logrados y las áreas por mejorar. La información que la persona estudiante despliegue en la bitácora, deberá ser presentada de forma semanal, quincenal o mensual a la persona mentora para su visto bueno, de acuerdo con lo establecido en el convenio de aprendizaje.

Las personas mentoras son responsables de aplicar instrumentos de evaluación sugeridos (apéndice 3), como parte del proceso de evaluación formativa, de manera que según sus observaciones determine el nivel de desempeño de logro mostrado por las personas estudiantes en los niveles que se están desarrollando. Al final de periodo, las personas mentoras generan un informe de logro, en donde resume lo más significativo de los aprendizajes alcanzados por el estudiantado a su cargo en el periodo ejecutado.

La bitácora, los instrumentos de evaluación aplicados y los informes que desarrollan las personas mentoras al final de cada período de evaluación, deben ser incluidos en el portafolio de evidencias.

- **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.

- **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 profesorado puede utilizar como parte del proceso de evaluación de los aprendizajes: mapa conceptual, mental, mapas cognitivos, semánticos, portafolio de evidencias, línea de tiempo, video foros, estudios de casos, prácticas dirigidas, talleres, proyectos, plenarias, entre muchas otras. La persona 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, rúbricas, escalas y listas de verificación 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.

MICRO

CURRICULUM

Especialidad:
**Gerencia y Producción en
cocina**

COMPONENTES:

- Plan de alternancia
- Estructura Curricular
- Mapa Curricular
- Malla Curricular
- Plan educativo

Plan de alternancia según escenarios de aprendizaje

La modalidad dual se caracteriza por la implementación de procesos de alternancia combinada de enseñanza y aprendizaje en el centro educativo y la empresa. En esta modalidad educativa, el proceso de mediación pedagógica se realiza en dos lugares distintos, en el centro educativo realiza actividades teóricas-prácticas y en la empresa formadora ejecuta actividades didáctico-productivas que se complementan y se alternan, de acuerdo con el plan de estudio.

La dualidad, academia y empresa, ubica el principio fundamental de este hecho educativo admitiendo a la empresa como una nueva escuela, donde la persona estudiante aprende por medio de la práctica en situaciones o problemas reales de puestos de trabajo y mediante la aplicación de principios teóricos logra la transformación de la realidad. (Araya, 2008)

A partir de los programas de estudio aprobados, el centro educativo y la empresa ajustan el plan de alternancia, el cual constituye el plan de formación individual de la persona estudiante en la empresa y el centro educativo. Este plan brinda información de los temas o unidades de estudio por desarrollar, así como los escenarios en los que se implementará cada resultado de aprendizaje (empresa-centro educativo). Debe de ser flexible y ajustarse a las realidades de la empresa, del centro educativo y del plan de estudio.

Cabe resaltar, que el programa de estudio de la empresa brinda información de los temas y resultados de aprendizaje, así como los tiempos sugeridos de formación por unidad de estudio. Estas unidades de estudio y los tiempos de formación que establece este programa requieren la implementación de ajustes, los cuales se realizan a partir del análisis de la naturaleza de la actividad productiva, los procesos y ciclos productivos que desarrolla la empresa, los resultados de aprendizaje y saberes esenciales establecidos en el plan educativo y las necesidades de equipamiento y talento humano cualificado que garanticen un aprendizaje de calidad.

En este tema, es conveniente destacar, que la Sección Curricular de la DETCE, apoyará a las empresas y centros educativos, en la realización de ajustes al plan de alternancia cuando así se requiera. La alternancia que se determine se documenta en el cronograma de alternancia y el plan de rotación. En este sentido, es importante que en el desarrollo del proceso educativo garantice el cumplimiento de lo establecido en el plan de estudio, considerando los tiempos de formación determinados en el plan de alternancia que fue acordado entre el centro educativo y la empresa.

Resulta relevante indicar, que la implementación del plan de alternancia requiere considerar que cuando la empresa carece de posibilidad material para el desarrollo de algún tema específico de los asignados, este deberá ser abordado

en otra empresa, centro para la empleabilidad o inclusive el centro educativo, según corresponda, realizando los ajustes pertinentes en los tiempos de formación.

Para el desarrollo del programa de estudio de la empresa, esta debe aportar máquinas, herramientas y puestos de trabajo, así como las personas mentoras adecuadas, con la finalidad de que se transmitan los conocimientos, destrezas y habilidades que determina el perfil. De esta manera, queda asegurado el carácter integral y la orientación práctica de la formación.

Es de vital importancia garantizar el cumplimiento de los estándares que orientan la implementación de la modalidad dual y el desarrollo del plan de estudio; de forma que se asegure la calidad del proceso de aprendizaje, mediante la ejecución de estrategias de asesoría y seguimiento a lo largo de su duración. Para tal efecto, se planifican y realizan reuniones, asesorías, planes de visita a las empresas; tanto, por parte de las personas docentes, como de las personas asesoras de la DETCE a la empresas y centros educativos, con la finalidad de brindar seguimiento al proceso de aprendizaje en esta modalidad.

Las visitas a las empresas formadoras y a los centros educativos ayudan a garantizar la idoneidad del proceso. Adicionalmente, contribuyen al intercambio y la coordinación de las personas docentes, asesoras y personas mentoras de las empresas. Durante las visitas, se deben revisar las bitácoras de aprendizaje y portafolios de evidencias de las personas estudiantes. En este sentido, la importancia del proceso de seguimiento se extiende más allá de los aspectos informativos

y pedagógicos, para constituirse en garantía de calidad. Las visitas, ayudan a obtener una visión actualizada de los conocimientos, destrezas y habilidades adquiridos por las personas estudiantes.

A continuación, se detalla el plan de alternancia propuesto diseñado para la especialidad Gerencia y producción en cocina, en el cual se determina la ejecución del proceso de aprendizaje con un valor porcentual del 53.52% del tiempo total establecido en la empresa y un 46.48% en el centro educativo. La duración del plan de estudios es de 2840 horas, distribuida en tres años.

Con la finalidad de garantizar el derecho a la educación de todas las personas, propiciar el aprendizaje significativo, impulsar la conclusión de estudios a nivel diversificado que propicie la empleabilidad y la movilidad social ascendente, el diseño curricular que se muestra a continuación está dirigido a la población que se atiende en el servicio educativo de las secciones técnicas nocturnas y colegios técnicos profesionales nocturnos.

Adicionalmente, es importante indicar, que en el apartado de apéndices se incluyen los formatos para la realización del cronograma de aprendizaje, el plan de alternancia y mapa curricular en caso de que requieran ser ajustados lo que a continuación se proponen. En este sentido, una vez acordado el plan de alternancia, mapa curricular y el cronograma de aprendizaje, deberán remitir los tres documentos citados, al asesor nacional del área curricular encargado de dar seguimiento a esa carrera técnica, para el visto bueno y seguimiento correspondiente, de manera que se documente en

el expediente del proceso. De igual forma, cuando exista demanda de esta modalidad por parte del sector empleador; y el plan de alternancia requiera ser ajustado para su implementación en plan a dos años o en sección diurna, siempre los ajustes al plan de alternancia, mapa curricular y cronograma de alternancia propuestos requieren del visto bueno del asesor curricular correspondiente.

Es importante hacer notar que, ante la necesidad de realizar ajustes al plan de alternancia y mapa curricular propuestos en este programa, se deberá respetar la cantidad de lecciones asignadas a cada subárea en la estructura curricular presentada al CSE para esta especialidad en la modalidad tradicional. Por lo tanto, los ajustes que se realicen se limitarán a variaciones en la cantidad de lecciones asignadas a cada lugar de aprendizaje (empresa o centro educativo).

En otro orden de ideas, considerando que las personas estudiantes de la sección nocturna mayoritariamente realizan el aprendizaje en la empresa en la jornada diurna, es de suma importancia que, durante este período de alternancia, las personas docentes asignen actividades pedagógicas dirigidas a mantener la continuidad del proceso de aprendizaje, cuando el desarrollo del programa así lo amerite. En el caso específico de la subárea de inglés; y con el propósito de alcanzar el nivel de dominio lingüístico establecido en el programa de estudio, las personas estudiantes deberán desarrollar estrategias de mediación pedagógica a distancia, o presencial, de forma sincrónica o asincrónica durante los procesos de alternancia en la empresa.

Estructura Curricular¹

NOMBRE DE LA SUBÁREA	(NÚMERO DE HORAS POR SUBÁREA POR NIVEL)					
	Décimo		Undécimo		Duodécimo	
	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales
Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos	4	160	-	-	-	-
Gestión de operaciones de cocina primaria	12	480	-	-	-	-
Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina	4	160	-	-	-	-
Técnicas de cocina internacional	-	-	12	480	-	-
Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	-	-	4	160	8	200
Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina	-	-	4	160	-	-
Dirección de procesos de alta cocina.	-	-	-	-	12	300
English Oriented to Culinary Arts. ²	4	160	4	160	4	100
Práctica Profesional	-	-	-	-	-	320
Total 2840 horas ³	24	960	24	960	24	920

¹ Aprobado por el Consejo Superior de Educación, en la sesión 31-2022, acuerdo 07-31-2022 del 28/11/del 2022

² La subárea se detalla en el apartado destinado para la descripción de la misma.

³ Incluye las 320 horas de la práctica profesional de duodécimo nivel.

Plan de alternancia según escenarios de aprendizaje nocturno

NOMBRE DE LA SUBÁREA MODALIDAD DUAL	PLAN DE ESTUDIO					
	I NIVEL		II NIVEL	III NIVEL		
	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa
Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos	80	80	-	-	-	-
Gestión de operaciones de cocina primaria	200	280	-	-	-	-
Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina	120	40	-	-	-	-
Técnicas de cocina internacional	-	-	200	280		
Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	-	-	40	120	120	80
Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina	-	-	160	0		
Dirección de procesos de alta cocina	-	-			100	200
English Oriented to Culinary Arts	160	0	160	0	100	0
Práctica Profesional	-	-	-	-	-	320
Total 2840 lecciones	560	400	560	400	320	600

Mapa curricular, I nivel

Subárea: Dirección Administrativa en Establecimientos Gastronómicos

PROCESOS DE MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINAS Y RESTAURANTES				ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS			
EMPRESA	40	CENTRO EDUCATIVO	40	EMPRESA	40	CENTRO EDUCATIVO	40
80 LECCIONES				80 LECCIONES			

Subárea: Gestión de operaciones de cocina primaria

PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE COCINA				COCINA COSTARRICENSE CON IDENTIDAD LOCAL			
EMPRESA	200	CENTRO EDUCATIVO	160	EMPRESA	80	CENTRO EDUCATIVO	40
360 LECCIONES				120 LECCIONES			

Subárea: Tecnología de información aplicada a Operaciones en Empresas de Alojamiento

HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN DE DOCUMENTOS				HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN				INTERNET DE TODO Y SEGURIDAD DE LOS DATOS			
EMPRESA	20	CENTRO EDUCATIVO	48	EMPRESA	10	CENTRO EDUCATIVO	30	EMPRESA	10	CENTRO EDUCATIVO	42
68 LECCIONES				40 LECCIONES				52 LECCIONES			

Mapa curricular, II nivel

Sub Técnicas de cocina internacional

COCINA INTERNACIONAL CLÁSICA				COCINA INTERNACIONAL DE AMÉRICA DEL NORTE Y AMÉRICA DEL SUR				COCINA INTERNACIONAL CENTRO EUROPEO - MEDITERRÁNEA				COCINA INTERNACIONAL ASIÁTICA			
EMPRESA	70	CENTRO EDUCATIVO	50	EMPRESA	70	CENTRO EDUCATIVO	50	EMPRESA	70	CENTRO EDUCATIVO	50	EMPRESA	70	CENTRO EDUCATIVO	50
120 LECCIONES				120 LECCIONES				120 LECCIONES				120 LECCIONES			

Subárea: Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional

PROCESOS DE PANIFICACIÓN EN PRODUCTOS PRIMARIOS Y HOTELEROS				TÉCNICAS DE REPOSTERÍA, EN PRODUCTOS PRIMARIOS Y HOTELEROS			
EMPRESA	60	CENTRO EDUCATIVO	20	EMPRESA	60	CENTRO EDUCATIVO	20
80 LECCIONES				80 LECCIONES			

Mapa curricular, III nivel

Subárea: Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE POSTRES				CONFITERÍA Y CHOCOLATERÍA DE FANTASÍA.			
EMPRESA	40	CENTRO EDUCATIVO	64	EMPRESA	40	CENTRO EDUCATIVO	56
104 LECCIONES				96 LECCIONES			

Subárea: Dirección de procesos de alta cocina

TENDENCIAS DE ALTA COCINA				DIRECCIÓN DE COCINA PARA EVENTOS ESPECIALES.			
EMPRESA	144	CENTRO EDUCATIVO	60	EMPRESA	56	CENTRO EDUCATIVO	40
204 LECCIONES				96 LECCIONES			

Malla curricular

Décimo nivel

Gerencia y producción en cocina	
1. Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos	
<p>Unidad de estudio Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes (80 lecciones)</p>	<p>Unidad de estudio Administración de establecimientos gastronómicos (80 lecciones)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar la normativa vigente en relación con las responsabilidades de los establecimientos gastronómicos, autoridades sanitarias y personas que implementan procesos de manipulación de alimentos. 2. Implementar acciones dirigidas a la gestión integral de residuos en la industria gastronómica. 3. Realizar la coordinación de procedimientos para la limpieza y desinfección de la cocina del establecimiento gastronómico, según protocolos vigentes. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Implementar los principios administrativos en el manejo de empresas gastronómicas. 2. Interpretar el papel de la estadística descriptiva en la administración de establecimientos gastronómicos. 3. Confeccionar ciclos contables para empresas de servicios gastronómicos, utilizando como herramienta la hoja electrónica o software contable, según lo establecido en la legislación vigente. 4. Implementar sistemas de control del desperdicio en establecimientos gastronómicos, haciendo uso de tecnologías de la información.

Gerencia y producción en cocina

1. Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos

Unidad de estudio

Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes
(80 lecciones)

Resultados de aprendizaje

4. Discriminar normas de gestión preventiva en salud y seguridad ocupacional para las personas que se desempeñan en restaurantes y afines, según la normativa vigente.
5. Emplear los equipos de cocina considerando las medidas para la prevención de incendios y explosiones establecidas en la normativa nacional e internacional vigente.
6. Identificar el impacto de la automatización en los procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas.
7. Implementar sistemas informáticos y soluciones digitales de control, análisis de peligros y puntos de control críticos en la elaboración de platillos de la cocina 4.0.

Unidad de estudio

Administración de establecimientos gastronómicos
(80 lecciones)

Resultados de aprendizaje

5. Coordinar la ejecución de sistemas de inventarios en el manejo de establecimientos gastronómicos, haciendo uso de tecnologías de la información.
6. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo contable de las finanzas de establecimientos gastronómicos.
7. Implementar acciones orientadas a la gestión sostenible de la energía en la industria gastronómica.

Gerencia y producción en cocina

1. Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos

Unidad de estudio

Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes

(80 lecciones)

Unidad de estudio

Administración de establecimientos gastronómicos

(80 lecciones)

Resultados de aprendizaje

8. Demostrar conductas que reflejen la aplicación de principios y valores, durante su desempeño en la manipulación de alimentos en establecimientos gastronómicos, como norma de convivencia con los que le rodean.
9. Implementar acciones orientadas al cumplimiento del propósito y metas del Objetivo 3 para el Desarrollo Sostenible "Salud y Bienestar", según la UNESCO y la agenda 2030.

Resultados de aprendizaje

Gerencia y producción en cocina

Gestión de operaciones de Cocina primaria

Unidad de estudio

Procedimientos básicos de cocina

(360 lecciones)

Resultados de aprendizaje

1. Dirigir aspectos relacionados con la tecnología aplicada a la cocina 4.0, como referente para la gastronomía de vanguardia.
2. Aplicar la puesta a punto (mise en place), en la elaboración y selección de géneros, vegetales, hortalizas, especies, plantas aromáticas, vinagres y grasas, entre otros.
3. Aplicar técnicas de cocción para la preparación de alimentos de la cocina clásica.
4. Implementar técnicas de preparación, presentación y montaje de platillos primarios en la cocina, requeridos para la elaboración de manjares.
- 5.

Unidad de estudio

Cocina costarricense con identidad local

(120 lecciones)

Resultados de aprendizaje

1. Argumentar la cocina como fenómeno cultural y el aporte de las gastronomías española, francesa, italiana y china a la cocina costarricense.
2. Examinar las particularidades de la cocina de las regiones de Costa Rica y su influencia en la actividad turística.
3. Implementar estrategias para el desarrollo de las cocinas tradicionales como elemento de identidad social para la población costarricense.
4. Desarrollar propuestas de recetas creativas e innovadoras con productos de las regiones costarricenses.
5. Examinar hábitos de alimentación para la vida saludable.

Gerencia y producción en cocina

Gestión de operaciones de Cocina primaria

Unidad de estudio

Procedimientos básicos de cocina

(360 lecciones)

Resultados de aprendizaje

5. Discriminar acciones que implementan los robots en la industria gastronómica.
6. Dirigir actividades de manera colaborativa con el propósito de brindar servicios de alimentación a los usuarios de establecimientos gastronómicos.
- . Emplear estrategias que mitiguen impactos ambientales producto del desecho de materias primas utilizadas en la cocina de establecimientos gastronómicos; contribuyendo con el bienestar y calidad de vida para la población.

Unidad de estudio

Cocina costarricense con identidad local

(120 lecciones)

Resultados de aprendizaje

Gerencia y producción en cocina

Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina

Unidad de estudio Herramientas para la producción de documentos (68 lecciones)	Unidad de estudio Herramientas y análisis de la información (40 lecciones)	Unidad de estudio Internet de todo y seguridad de datos (52 lecciones)
Resultados de aprendizaje <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar las funciones básicas del procesador de textos en la elaboración de documentos requeridos en el desempeño de su especialidad. 2. Utilizar las herramientas que presenta la hoja electrónica para la elaboración de documentos, propios de su especialidad técnica. 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 y sus aplicaciones en la cocina 4.0. 	Resultados de aprendizaje <ol style="list-style-type: none"> 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. Discriminar las aplicaciones y ventajas de la Inteligencia Artificial en la industria gastronómica. 4. Identificar los beneficios de la adopción de las tecnologías 4.0 como elemento fundamental en el desarrollo de procesos propios de la industria gastronómica. 	Resultados de aprendizaje <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluar la importancia del internet en cada aspecto cotidiano de la vida y como se interconectan los objetos. 2. Formular propuestas de transmisión de internet de todo, unificando objetos, personas, datos y procesos. 3. Determinar las aplicaciones y ventajas del IoT, en la mejora de los procesos productivos que se desarrollan en la industria gastronómica. 4. Explicar la importancia de la protección de la información que se maneja en el ciber mundo y los tipos de ataques que pueden presentarse.

Gerencia y producción en cocina

Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina

Unidad de estudio Herramientas para la producción de documentos (68 lecciones)	Unidad de estudio Herramientas y análisis de la información (40 lecciones)	Unidad de estudio Internet de todo y seguridad de datos (52 lecciones)
Resultados de aprendizaje <ol style="list-style-type: none"> Aplicar las herramientas colaborativas para la elaboración de documentos en la nube. Implementar procesos de autoaprendizaje que propicien el uso de herramientas ofimáticas, mediante software de código abierto y licenciado que faciliten los procesos que se desarrollan en la gastronomía de vanguardia. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje, en respuesta a situaciones de la vida cotidiana. 	Resultados de aprendizaje <ol style="list-style-type: none"> Aplicar principios éticos y legales en el acceso, uso y análisis de la información obtenida a partir de datos. Desarrollar capacidades para el acceso a la información de forma eficiente haciendo un uso preciso, responsable, creativo y crítico de la misma. 	Resultados de aprendizaje <ol style="list-style-type: none"> Evaluar alternativas para la protección de los dispositivos informáticos, la red y la organización. Distingue las características del ámbito de la ciberseguridad, sus principios y las medidas de seguridad cibernética. Ilustrar los procedimientos para la protección e integridad de los datos mediante el uso de tecnologías. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo y protección de los datos.

Undécimo nivel

Gerencia y producción en cocina

Técnicas de cocina internacional

Unidad de estudio Cocina internacional clásica (120 lecciones)	Unidad de estudio Cocina internacional de américa del Norte y América del Sur (120 lecciones)	Unidad de estudio Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea (120 lecciones)	Unidad de estudio Cocina internacional Asiática (120 lecciones)
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar los aspectos relacionados con la denominación de origen y evolución de la cocina clásica como referente para la gastronomía internacional. 2. Implementar el sistema de jerarquía de brigadas en la elaboración de platillos de la cocina clásica. 3. Aplicar técnicas de la cocina francesa en la preparación y 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar la diversidad de componentes, alimentos, técnicas e influencia cultural y socioeconómica de las gastronomías de América del Norte y Sur América. 2. Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Estados Unidos, México, Argentina y Perú. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Examinar la diversidad de componentes, alimentos, técnicas e influencia cultural y socioeconómica de las gastronomías de Europa Central y los países que conforman la cuenca mediterránea. 2. Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Europa Central y el Mediterráneo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contrastar la diversidad de componentes, alimentos, técnicas e influencia cultural y socioeconómica de las gastronomías de Japón, China y Tailandia. 2. Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Japón, China y Tailandia. 3. Aplicar estrategias de negociación que

Gerencia y producción en cocina

Técnicas de cocina internacional

Unidad de estudio Cocina internacional clásica (120 lecciones)	Unidad de estudio Cocina internacional de américa del Norte y América del Sur (120 lecciones)	Unidad de estudio Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea (120 lecciones)	Unidad de estudio Cocina internacional Asiática (120 lecciones)
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
<p>presentación de sus platillos clásicos.</p> <p>4. Examinar los tipos de inteligencia artificial y sus aplicaciones en restaurantes.</p> <p>5. Emplear formas de comunicación asertiva con los integrantes de la brigada de cocina clásica.</p> <p>6. Aplicar buenas prácticas para la producción, preparación</p>	<p>3. Aplicar técnicas de comunicación oral y escrita requeridos para la atención de comensales de diferentes nacionalidades.</p> <p>4. Promover el sentido de pertenencia humanitaria, aplicando actitudes socioemocionales que evidencien empatía con los clientes que acuden a establecimientos gastronómicos.</p>	<p>3. Implementar técnicas de servicio a los clientes que gustan de la gastronomía internacional con excelencia, como ventaja competitiva para la empresa.</p> <p>4. Promover la diversidad natural y cultural del planeta, con el uso de modelos gastronómicos que fomenten e impulsen el consumo de alimentos sostenibles.</p>	<p>propicien acuerdos exitosos.</p> <p>4. Promover estrategias para la interacción con personas de origen asiático, respetando su cultura, costumbres y permanencia en el país.</p>

Gerencia y producción en cocina

Técnicas de cocina internacional

Unidad de estudio Cocina internacional clásica (120 lecciones)	Unidad de estudio Cocina internacional de américa del Norte y América del Sur (120 lecciones)	Unidad de estudio Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea (120 lecciones)	Unidad de estudio Cocina internacional Asiática (120 lecciones)
Resultados de aprendizaje y consumo de alimentos sostenibles.	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje

Gerencia y producción en cocina

Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional

Unidad de estudio

Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros

(80 lecciones)

Resultados de aprendizaje

1. Determinar los principios básicos para la producción de panadería de productos primarios, según la normativa establecida por el Ministerio de Economía, Industria y Comercio de Costa Rica.
2. Producir panes de diferentes tipos aplicando técnicas del amasado manual o mecánico.
3. Aplicar técnicas para la producción de panes artesanales con identidad local.
4. Argumentar sobre las aplicaciones, ventajas y desventajas de la automatización de procesos en la preparación de alimentos.
5. Orientar la toma de decisiones en búsqueda del logro de las metas propuestas y la sana convivencia.

Unidad de estudio

Técnicas de repostería, en productos primarios y hoteleros

(80 lecciones)

Resultados de aprendizaje

1. Aplicar técnicas básicas para la elaboración de productos reposteros utilizando los equipos y utensilios diseñados para tal fin.
2. Emplear técnicas en la preparación de pastas y masas finas, para la producción de repostería en miniatura (petit four).
3. Demostrar habilidades en la implementación de técnicas para el acabado y presentación de los productos de repostería nacional e internacional.
4. Proponer soluciones creativas e innovadoras para la producción de repostería en miniatura.
5. Utilizar las tecnologías como recurso para el incremento de la producción, reducción de costos operativos y automatización de los procesos del negocio de repostería.

Gerencia y producción en cocina

Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional

Unidad de estudio

Procesos de panificación en productos
primarios y hoteleros

(80 lecciones)

Unidad de estudio

Técnicas de repostería, en productos primarios y
hoteleros

(80 lecciones)

Resultados de aprendizaje

6. Implementar la sustentabilidad como elemento diferenciador del negocio de la panadería procurando el bienestar local.

Resultados de aprendizaje

Gerencia y producción en cocina

Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina

Unidad de estudio Oportunidades de negocios (40 lecciones)	Unidad de estudio Modelo de negocios (32 lecciones)	Unidad de estudio Creación de la empresa (68 lecciones)	Unidad de estudio Plan de vida (20 lecciones)
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar las características esenciales e importancia del emprendimiento haciendo uso productivo de las tecnologías. 2. Examinar el mercado y su entorno, aplicando herramientas de recolección de información para la identificación de oportunidades de negocio, según las nuevas tendencias. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Construir modelos de negocio a partir de ideas innovadoras con propuestas de valor diferenciadoras, utilizando las herramientas y metodologías vigentes. 2. Validar el modelo de negocio, mediante el diseño de productos mínimos viables aplicando metodologías vigentes. 3. Desarrollar el plan de puesta en marcha del 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Describir los tipos de empresas con los cuales se puede desarrollar negocios. 2. Estructurar el negocio con el enfoque orientado al cliente a través del plan de negocio. 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Evaluar las oportunidades que ofrece la sociedad para el desarrollo y consolidación del emprendimiento. 3. Emplear el aprendizaje

Gerencia y producción en cocina

Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina

Unidad de estudio Oportunidades de negocios (40 lecciones)	Unidad de estudio Modelo de negocios (32 lecciones)	Unidad de estudio Creación de la empresa (68 lecciones)	Unidad de estudio Plan de vida (20 lecciones)
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
3. Utilizar técnicas creativas que permitan la generación de ideas de negocio innovadoras, brindando soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales. 4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y oportunidades del mercado. 5. Valorar el impacto social, económico y	modelo de negocio y lanzamiento del producto. 4. Aplicar estrategias de negociación en el proceso de validación de propuestas de negocios. 5. Validar propuestas de negocios tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global. 6. Discriminar los principales elementos que integran la	4. Aplicar los principios de servicio con un enfoque orientado al cliente en la puesta en marcha del plan de negocio. 5. Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa. 6. Determinar los principales elementos que integran la economía verde; y su	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. 4. Planificar su vida, considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de la cultura emprendedora.

Gerencia y producción en cocina

Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina

<p>Unidad de estudio Oportunidades de negocios</p> <p>(40 lecciones)</p>	<p>Unidad de estudio Modelo de negocios</p> <p>(32 lecciones)</p>	<p>Unidad de estudio Creación de la empresa</p> <p>(68 lecciones)</p>	<p>Unidad de estudio Plan de vida</p> <p>(20 lecciones)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>ambiental que generan las propuestas de proyectos de negocios sostenibles.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>economía Circular y su impacto en la industria gastronómica.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>contribución al desarrollo sostenible, social, económico y ambiental, tanto en el ámbito local como internacional.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>

Duodécimo nivel

Gerencia y producción en cocina

Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional

Unidad de estudio

Técnicas de elaboración de postres

(104 lecciones)

Resultados de aprendizaje

1. Discriminar generalidades del arte de la repostería, según estándares internacionales.
2. Aplicar técnicas para la preparación de postres, según las normas nacionales e internacionales.
3. Implementar técnicas para la decoración de pasteles de diferentes tamaños y formas.
4. Demostrar características de liderazgo en el proceso de producción y decoración de pasteles expresando sus potencialidades y maximizando los rendimientos.
5. Validar propuestas de negocios reposteros tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.

Unidad de estudio

Confitería y chocolatería de fantasía

(96 lecciones)

Resultados de aprendizaje

1. Examinar el proceso de elaboración del chocolate y su utilización en diversos platillos de la gastronomía nacional e internacional.
2. Implementar técnicas para la elaboración y decoración de chocolatería de fantasía y confites de diferentes tamaños y formas.
3. Proponer soluciones creativas e innovadoras para la producción de confites y chocolates.
4. Planificar su vida considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de la cultura emprendedora.

Gerencia y producción en cocina

Dirección de procesos de alta cocina

Unidad de estudio

Tendencias de alta cocina

(204 lecciones)

Unidad de estudio

Dirección de cocina para eventos especiales

(96 lecciones)

Resultados de aprendizaje

1. Discriminar los ingredientes de la alta cocina para la elaboración de recetas que garanticen el sabor y la experiencia del cliente.
2. Aplicar métodos para la reducción del desperdicio de los productos utilizados en la alta cocina.
3. Desarrollar platillos con técnicas de la alta cocina que aporten sabores, texturas, aromas y colores novedosos.
4. Utilizar la capacidad proactiva en la aplicación de las nuevas técnicas de la alta cocina como distintivo de la calidad del restaurante.
5. Mostrar los escenarios de Trabajo decente y crecimiento económico incluidos en la Agenda 2030.

Resultados de aprendizaje

1. Aplicar las unidades de medidas y tamaño de las porciones en los servicios de comida para eventos especiales.
2. Emplear los principios fundamentales para el servicio de catering de establecimientos gastronómicos.
3. Implementar las técnicas para el montaje de las mesas o estaciones de servicio que contribuyan a la buena imagen de la empresa ante el cliente.
4. Implementar acciones orientadas a la gestión y evaluación de riesgos en el desarrollo de eventos en cocina.

Gerencia y producción en cocina

Dirección de procesos de alta cocina

Unidad de estudio
Tendencias de alta cocina

(204 lecciones)

Unidad de estudio
Dirección de cocina para eventos especiales

(96 lecciones)

Resultados de aprendizaje

Resultados de aprendizaje

5. Implementar técnicas para la recuperación o el mantenimiento del autocontrol.
6. Garantizar la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición, según los Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda 2030.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA
Viceministerio Académico
Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras
Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular



PLAN EDUCATIVO-NIVEL I

Gerencia y producción en cocina

MODALIDAD DUAL

Educación Diversificada Técnica



Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos



Descripción de la subárea Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos

El propósito de esta subárea es desarrollar en el estudiantado las competencias que le permitan desempeñarse en el mantenimiento y sanitización de una cocina, así como la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas en el ámbito administrativo relacionado con el manejo de establecimientos gastronómicos. A continuación, se detallan las unidades de estudio que conforman la subárea.

Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes

El propósito de esta unidad es desarrollar los procedimientos operativos estándar utilizados en el mantenimiento, limpieza y desinfección de las cocinas y restaurantes. Incluye los productos, frecuencia de limpieza y el personal requerido para ofrecer calidad a los consumidores, cumpliendo con la normativa vigente.

Además de la calidad de la comida ofrecida al huésped, se debe prestar mucha atención a los aspectos de limpieza, para evitar problemas legales, sanitarios y aumentar la satisfacción de los clientes. En general, el negocio debe estar lo más alejado posible de focos de contaminación como el humo, el polvo, una plaga animal, entre otros.

Administración de establecimientos gastronómicos

La gestión administrativa de los establecimientos gastronómicos comprende acciones relacionadas con los procesos administrativos fundamentales de planeación, organización, dirección, control y coordinación. Implica coordinar y optimizar los recursos con el fin de lograr la eficiencia máxima, el aumento de la productividad y rentabilidad de la empresa.

Tabla de distribución de unidades de estudio de la subárea Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos.

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
① Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes	20	80
② Administración de establecimientos gastronómicos	20	80
Total	40	160

Especialidad⁴: Gerencia y producción en cocina.	Modalidad: Comercial y servicios.	Campo detallado⁵: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Décimo-I Nivel.
Subárea: Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos	Unidad de estudio: Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas		Tiempo estimado: 80 horas
Competencias para el desarrollo humano: Compromiso ético		Eje política educativa⁶: Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ⁷
1. Interpretar la normativa vigente en relación con las responsabilidades de los establecimientos gastronómicos, autoridades sanitarias y personas que implementan procesos de manipulación de alimentos.	Normas vigentes para la manipulación de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> Legislación vigente. <ul style="list-style-type: none"> Reglamento General de Higiene para los Manipuladores de Alimentos N° 34745-S Normas de ingreso a la cocina. Funciones de cada brigada. Orden y producción en la cocina. Manipulación de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> Inocuidad alimentaria Microorganismos Alimento alterado Enfermedades alimentarias 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce la legislación y normativa vigente que debe aplicarse en procesos de manipulación de alimentos en cocinas. Distingue la responsabilidad que asumen las personas que desarrollan procesos para la elaboración de alimentos inocuos, considerando la legislación vigente.

⁴ Nombre de la cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

⁵ Según el Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

⁶ Política Educativa “Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad”.

⁷ Indicadores para la macro evaluación.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ⁷
	<ul style="list-style-type: none"> - Errores en la manipulación de alimentos. • Normas de higiene de la persona manipuladora de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> - Higiene corporal y bucal. - Uñas. - Joyas. - Uniforme. - Maquillaje. - Barba o patillas. - Uso de las manos. - Lavado de manos 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica la legislación y normativa vigente durante el desarrollo de procesos de manipulación de alimentos en establecimientos gastronómicos.
2. Implementar acciones dirigidas a la gestión integral de residuos en la industria gastronómica.	<p>Gestión Integral de residuos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Importancia • Impacto social y económico • Buenas prácticas para la gestión de residuos: <ul style="list-style-type: none"> • Sólidos no aprovechables y reciclables <ul style="list-style-type: none"> ▪ Volumen de residuos ▪ Las 4 Rs: Rechaza, Reduce, Reutiliza, Recicla • Residuos reciclables <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Clasificación • Aspectos por considerar para el reciclaje • Residuos sólidos orgánicos <ul style="list-style-type: none"> • Concepto 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto de Gestión integral de residuos. • Argumenta sobre la importancia, así como el impacto social y económico de la gestión integral de residuos en la industria de la producción de alimentos. • Identifica buenas prácticas para la gestión de residuos. • Ejecuta buenas prácticas para la gestión de residuos: Sólidos no

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ⁷
	<ul style="list-style-type: none"> • Prácticas para el manejo y almacenamiento de residuos crudos • Compostaje de residuos sólidos orgánicos • Utilización de empaques desechables • Residuos de grasa <ul style="list-style-type: none"> • Manejo de los residuos de grasa y mantenimiento de las respectivas trampas • Inspección de la limpieza de las trampas de grasa • Indicaciones sobre los • análisis de aguas residuales • Residuos de aceite <ul style="list-style-type: none"> • Reciclaje para la creación de jabones, cremas, abonos, barnices, velas, pinturas y biodiesel • Realizar un manejo sostenible de los aceites utilizados en el proceso de cocción de los alimentos se considera un procedimiento indispensable. • Insumos para la limpieza y desinfección. 	<p>aprovechables, reciclables, sólidos orgánicos, residuos de grasa y aceite y Insumos para la limpieza y desinfección</p>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ⁷
3. Realizar la coordinación de procedimientos para la limpieza y desinfección de la cocina del establecimiento gastronómico, según protocolos vigentes.	Métodos de limpieza y desinfección: <ul style="list-style-type: none"> Conceptos: <ul style="list-style-type: none"> Limpieza Desinfección. Métodos de limpieza: <ul style="list-style-type: none"> Limpieza física. Limpieza química: cloro, desinfectantes, jabones lavamanos, jabones lavaplatos, detergentes, limpiadores para pisos y loza sanitaria, entre otros. Métodos de desinfección: <ul style="list-style-type: none"> En seco. Húmeda. Química. Productos para la limpieza y desinfección: <ul style="list-style-type: none"> Productos químicos. Productos verdes. Protocolo para el manejo de productos. Fase de lavado de cocinas: <ul style="list-style-type: none"> A fondo. Profundo de equipos. Profundo de utensilios. Aclarado. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce los conceptos de limpieza y desinfección. Ejemplifica los métodos para la limpieza y desinfección de cocinas de establecimientos gastronómicos. Distingue tipos de productos para la limpieza y desinfección de cocinas. <ul style="list-style-type: none"> Aplica métodos de limpieza y desinfección en equipos y utensilios de cocinas de establecimientos gastronómicos. Identifica las fases de lavado en cocinas y restaurantes.
4. Discriminar normas de gestión preventiva en salud y seguridad ocupacional para las personas que se	Salud ocupacional y seguridad en establecimientos gastronómicos: <ul style="list-style-type: none"> Factores de riesgo por áreas de trabajo: 	<ul style="list-style-type: none"> Describe aspectos de salud ocupacional orientados a la prevención de

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ⁷
desempeñan en restaurantes y afines, según la normativa vigente.	<ul style="list-style-type: none"> - Salón o área de servicio. - Cocina. - Bodegas. - Oficinas. - Áreas misceláneas (parqueo, jardines, entre otros). • Tipos de factores de riesgo: <ul style="list-style-type: none"> - Seguridad. - Higiénicos - Ergonómicos. - Riesgo social. • Identificación y evaluación de riesgos: <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de peligros. • Medidas de prevención. <ul style="list-style-type: none"> - Caídas. - Cortes y amputaciones por elementos cortantes de máquinas y utensilios. - Quemaduras por contacto o gases calientes. - Contacto eléctrico, directo o indirecto por instalaciones eléctricas, equipo o máquinas usadas en el restaurante. - Contacto con productos que contienen sustancias químicas peligrosas. - Riesgos de incendio y explosión. - Trabajos realizados manejando cargas o en posiciones forzadas. - Control de agentes físicos. 	<p>accidentes y enfermedades asociadas con el trabajo en establecimientos gastronómicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los factores de riesgo implícitos en el desempeño del personal de cocina del establecimiento gastronómico. • Aplica medidas de prevención de accidentes relacionados con el personal de cocina que se desempeña en establecimientos gastronómicos.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ⁷
5. Emplear los equipos de cocina considerando las medidas para la prevención de incendios y explosiones establecidas en la normativa nacional e internacional vigente.	<p>Prevención de incendio y explosión en cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> NFPA 69: <ul style="list-style-type: none"> Objetivos. Instalación de sistemas de protección y prevención de explosiones por: <ul style="list-style-type: none"> Gases inflamables. Vapores. Nieblas. Polvos o mezclas híbridas. Métodos de prevención. Decreto Ejecutivo N° 41150-MINAE-S Reglamento general para la regulación del suministro de gas licuado de petróleo. <ul style="list-style-type: none"> Artículo 10. Disposiciones para el almacenamiento e instalación de gas licuado de petróleo. <p>Normas que aplican la instalación de sistemas de Gas licuado de petróleo</p> <ul style="list-style-type: none"> Instalación de sistemas de Gas LP: <ul style="list-style-type: none"> NFPA 54: Manipulación y almacenamiento de gas licuado de petróleo NFPA 58; Instalación interior 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica los requisitos para la instalación de sistemas de prevención y control de explosiones establecidos en la NFPA 69. Describe la normativa para obtener el permiso sanitario de funcionamiento de gas licuado de petróleo en Costa Rica. Diferencia las normas que aplican la instalación de sistemas de Gas licuado de petróleo Explica las disposiciones para el almacenamiento e instalación de gas licuado de petróleo establecidas por el Cuerpo de Bomberos de Costa Rica. Clasifica los requisitos para la instalación y

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ⁷
	Reglamento de calderas N° 26789-MTSS.	operación de equipos de vapor en la cocina.
6. Identificar el impacto de la automatización en los procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas.	Automatización de los procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas: <ul style="list-style-type: none"> • Ventajas. • Tipos de robots: <ul style="list-style-type: none"> • Recolección de vajillas y transporte al área de lavado. • Lavavajillas inteligente. • Desinfección de pasillos. • Cabinas de lavado y lavadoras. • Proyección de espuma, agua y desinfección de superficies. • Limpieza de tuberías y depósitos. • Limpieza de vidrios. • Barrer, limpiar o aspirar superficies amplias, de forma simultánea. • Sostenibilidad de recursos: energía, agua y residuos químicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las ventajas de la automatización de procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas. • Distingue los tipos de robots y sus funciones en la cocina. • Discute la importancia de acciones que promuevan la sostenibilidad de recursos: energía, agua y residuos en la cocina.
7. Implementar sistemas informáticos y soluciones digitales de control, análisis de peligros y puntos de control críticos en la elaboración de platillos de la cocina 4.0.	Sistemas de controles de: <ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad de los productos. • Temperaturas de los productos. • Seguridad alimentaria. • (EPack Higiene). (control de higiene en la cocina). • Blockchain (Libros de control) • Rendimiento de los equipos. • Mantenimiento de los equipos. • Análisis el flujo de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue sistemas informáticos de control para cocinas 4.0, como referente para la gastronomía de vanguardia. • Aplica elementos de la cocina 4.0, tales como el uso de soluciones digitales de control, análisis de peligros y puntos de

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ⁷
		<p>control críticos, como aspectos fundamentales en la cocina de vanguardia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emplea soluciones digitales de control, análisis de peligros y puntos de control críticos 4.0, como elemento diferenciador en la cocina de vanguardia.
<p>8. Demostrar conductas que reflejen la aplicación de principios y valores, durante su desempeño en la manipulación de alimentos en establecimientos gastronómicos, como norma de convivencia con los que le rodean.</p>	<p>Compromiso ético:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Principios y valores: <ul style="list-style-type: none"> - Respeto. - Probidad. - Anticorrupción. - Compromiso. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Discrimina acciones que dan origen a conductas que reflejan falta de compromiso ético. • Efectúa con empeño las obligaciones o responsabilidades que le asignan superando los obstáculos para el logro

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ⁷
9. Implementar acciones orientadas al cumplimiento del propósito y metas del Objetivo 3 para el Desarrollo Sostenible "Salud y Bienestar", según la UNESCO y la agenda 2030.	<p>Objetivos para el Desarrollo Sostenible</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué son? • ¿En qué consiste el ODS 3 "Salud y Bienestar"? • Importancia y situación nacional y mundial. • Acciones para cumplir en establecimientos gastronómicos para promover la salud y el bienestar de todos. 	<p>de la inocuidad de los alimentos servidos en establecimiento gastronómico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la importancia del ODS 3. • Distingue las metas y propósitos del ODS 3. • Implementa acciones orientadas a garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades.

Especialidades: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y Servicios.	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Décimo- I Nivel.
Subárea: Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos	Unidad de estudio: Administración de establecimientos gastronómicos		Tiempo estimado: 80 horas
Competencias para el desarrollo humano: Discernimiento y responsabilidad		Eje política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Implementar los principios administrativos en el manejo de empresas gastronómicas.	<p>Principios de la administración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • División del trabajo. • Autoridad. • Disciplina. • Unidad de mando. • Unidad de dirección. • Subordinación. • Remuneración. • Centralización. • Jerarquía. • Orden. • Equidad. • Estabilidad del personal. • Iniciativa. • Unión del personal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue los principios básicos de la administración. • Explica los principios de la administración y su aplicabilidad a las labores que se realizan en establecimientos gastronómicos. • Relaciona los principios básicos de la administración con la dinámica del trabajo que se desarrolla en establecimientos gastronómicos.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
2. Interpretar el papel de la estadística descriptiva en la administración de establecimientos gastronómicos.	<p>Estadística descriptiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> Definición. Alcances. Tipos de variables estadísticas. <ul style="list-style-type: none"> Cualitativa. Cuantitativa. Conceptos básicos en el campo estadístico: <ul style="list-style-type: none"> Unidad Estadística. Característica. Observación. Población. Muestra. Parámetros estadísticos básicos. <ul style="list-style-type: none"> Medidas de tendencia central. Medidas de dispersión. Medidas de posición. Distribución de frecuencias. <ul style="list-style-type: none"> Frecuencia absoluta. Frecuencia relativa. Frecuencia acumulada. Tablas y gráficos en estadística descriptiva. <ul style="list-style-type: none"> Histograma. Gráfico de barras. Gráfico de sectores. Tablas de probabilidad. Tablas bidimensionales. Gráfico de cajas. 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica los conceptos básicos, tipos de variables y parámetros estadísticos básicos. Distingue los tipos de frecuencias, tablas y gráficos utilizados en la estadística descriptiva. Resuelve prácticas de estadística descriptiva relacionadas con operaciones administrativas en establecimientos gastronómicos.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
3. Confeccionar ciclos contables para empresas de servicios gastronómicos, utilizando como herramienta la hoja electrónica o software contable, según lo establecido en la legislación vigente.	<p>Contabilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importancia • Componentes de la ecuación contable <ul style="list-style-type: none"> • Activos • Pasivos • Patrimonio • Importa <p>Ciclo contable:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tratamiento de las cuentas y sus componentes. • Cuentas que conforman los estados financieros. • Asientos contables (simples y complejos). • Ciclo contable de la empresa de servicio: <ul style="list-style-type: none"> - Asientos, mayorización, estados financieros, notas al pie, libros legales digitales, asientos de cierre y ajustes, asientos de cierre, hoja de trabajo digital, declaración tributaria. • Legislación que puede incidir en la presentación de estados financieros (contable, comercial, tributaria y laboral vigentes). 	<ul style="list-style-type: none"> • Menciona la importancia de la Contabilidad. • Distingue los componentes de la ecuación contable. • Identifica las cuentas de los estados financieros. • Realiza asientos simples y complejos. • Elabora el ciclo contable de empresas de servicios gastronómicos, según normativa vigente. • Aplica el software específico para la presentación de estados financieros de empresas de servicios gastronómicos.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Herramientas para la presentación de los estados financieros: hoja electrónica o software contable. Medidas de prevención en la legitimación de capitales. 	
4. Implementar sistemas de control del desperdicio en establecimientos gastronómicos, haciendo uso de tecnologías de la información.	<p>Control del desperdicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> Exceso de existencias de alimentos. Deterioro de alimentos. Cambios de quejas de clientes. Errores de empleados. Accidentes que provocan la pérdida de alimentos. Comidas no aprobadas servidas al personal. Robo de inventario. 	<ul style="list-style-type: none"> Cita los factores que provocan el desperdicio en los establecimientos gastronómicos. Explica los tipos y características de sistemas de control de desperdicio que pueden utilizarse en establecimientos gastronómicos. Utiliza los sistemas de control del desperdicio como forma de aprovechamiento máximo de las materias primas en la cocina. Coordina la implementación de sistemas de control del desperdicio como forma de aprovechamiento máximo de las materias primas en la cocina.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
5. Coordinar la ejecución de sistemas de inventarios en el manejo de establecimientos gastronómicos, haciendo uso de tecnologías de información.	<p>Métodos de control de inventarios en establecimientos gastronómicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto, fines y propósitos de los inventarios. • Tipos de inventarios para un restaurante. • Control de inventarios: <ul style="list-style-type: none"> - Realización de inventario físico. - Clasificación de productos: Sistema ABC. - Lista de entradas y salidas. - Definición de frecuencia para la revisión del inventario. - Determinación de máximos y mínimos. • Sistemas tecnológicos para optimizar el control de inventarios y evitar pérdidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los fines, tipos y propósitos del inventario. • Explica el procedimiento para el control de inventarios del establecimiento gastronómico. • Aplica los sistemas de inventarios en la cocina del establecimiento gastronómico.
6. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo contable de las finanzas de establecimientos gastronómicos.	<p>Discernimiento y responsabilidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Importancia. • Responsabilidad: <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones. - Tipos 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de la ejecución de acciones con discernimiento y responsabilidad. • Relaciona características de las personas que actúan con responsabilidad y discernimiento.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<ul style="list-style-type: none"> Ejecuta actividades propias del área contable en establecimientos gastronómicos asumiendo las consecuencias de sus actos. Aplica el discernimiento y la responsabilidad como parte importante para la sana convivencia.
7. Implementar acciones orientadas a la gestión sostenible de la energía en la industria gastronómica.	<p>Sostenibilidad en la industria gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Objetivos. Impacto social y económico. Ejes de la Gestión energética: <ul style="list-style-type: none"> Concienciación y Gestión Transparencia Eficiencia ISO 50001 en el sector de alimentos y bebidas Sistemas de control y gestión para el uso sostenible de la energía: <ul style="list-style-type: none"> Control del uso de la energía para reducir el consumo sin afectar la producción. Identificar pérdidas Identificar reservas inactivas 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce el concepto de sostenibilidad y sus objetivos. Explica el impacto social y económico de la implementación de prácticas sostenibles en la industria gastronómica. Discrimina sistemas de control y gestión para el uso sostenible de la energía. Ejemplifica prácticas sostenibles de aplicación en la industria gastronómica.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Crear sistemas de motivación para el ahorro energético • Optimización de la utilización • Uso de la energía en tiempo real • Mejoras en la eficiencia energética industrial para obtener una mayor productividad • Reducción del uso de agua, dióxido de carbono, vapor, combustible, aire comprimido y electricidad • Capacidad para recopilar, organizar y analizar información de las operaciones de la empresa. • Sistema de gestión de datos energético: • Beneficios: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Base del reporte de la gestión y el proceso. ▪ Crea cultura de ahorro a través de la incentivación. ▪ Análisis de tendencias. ▪ Contribución de cada departamento a la 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>política de ahorro</p> <ul style="list-style-type: none"> Prácticas sostenibles: <ul style="list-style-type: none"> Separación de residuos (plástico, papel, latas, otros). Reducción del gasto de agua. Uso de productos locales. Huella carbono. Aprovechamiento de la luz natural Limpieza periódica de vidrios e iluminación artificial. Apagado y desenchufe de equipos al concluir su uso. Configuración de equipos en modo "ahorro de energía". 	

Gestión de operaciones de cocina primaria



Descripción de la Subárea Gestión de operaciones de cocina primaria

La subárea Operaciones de cocina primaria tiene como propósito principal el desarrollo de conocimientos, habilidades y destrezas en las personas estudiantes, que les permita desempeñarse en labores propias de ayudantes o auxiliares de cocina, pinches o aprendices de cocina. Este tipo de profesionales colaboran en la elaboración y preparación de los platos en una cocina, bajo la supervisión de los chefs o cocineros quienes les ayudan con todo lo necesario para su ejecución.

Procedimientos básicos de cocina

Con los saberes esenciales propuestos en esta unidad de estudio, la persona estudiante desarrollará capacidades para cortar y picar frutas y verduras; métodos de cocción, despiece de aves y preparaciones básicas para la producción de alimentos y bebidas en restaurantes, casinos, cruceros, hoteles, hospitales o servicio de catering, según las exigencias de la industria gastronómica.

Cocina costarricense con identidad local

La persona estudiante aprenderá como preparar y rescatar platillos de la cocina costarricense tales como gallo pinto, ron con limón, tamal asado, empanada arreglada, chicharrones, mistela añejada de naranja y anís, bocas de queso con dulce de guayaba, tosteles de dulce de leche y fresa, rice and beans, picadillo de chayote con carne, macarrones en salsa, entre otros.

Tabla de distribución de unidades de estudio de la subárea Gestión de operaciones de cocina primaria

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
① Procedimientos básicos de cocina	30	360
② Cocina costarricense con identidad local	10	120
Total	40	480

Especialidades: Gerencia y producción en cocina.	Modalidad: Comercial y Servicios.	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Décimo-I Nivel.
Subárea: Gestión de operaciones de Cocina primaria	Unidad de estudio: Procedimientos básicos de cocina.	Tiempo estimado: 360 horas	
Competencias para el desarrollo humano: Trabajo en equipo		Eje política educativa: Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Dirigir aspectos relacionados con la tecnología aplicada a la cocina 4.0, como referente para la gastronomía de vanguardia.	<p>Softwares de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pantalla táctil, usos y funciones. • Impresoras. • Cámaras/lector. • Equipos de las cocinas conectados. • Dosificaciones. • Control de higiene. <p>Monitorización e informes automatizados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cita el uso de tipos de software para cocinas 4.0, como referente para la gastronomía de vanguardia. • Identifica tecnología aplicada a la cocina 4.0, como elemento fundamental en la cocina de vanguardia. • Utiliza softwares de la cocina 4.0, como elemento diferenciador en la cocina de vanguardia. • Administra softwares aplicados a la cocina 4.0, como elemento diferenciador en la cocina de vanguardia.
2. Aplicar la puesta a punto (mise en place), en la elaboración y selección de géneros, vegetales, hortalizas, especies, plantas aromáticas, vinagres y grasas, entre otros.	<p>Vocabulario técnico</p> <p>Puesta a punto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Importancia. • Organización y orden de los alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las operaciones que componen la puesta a punto en la cocina clásica. • Clasifica las materias primas según su origen.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Conceptos culinarios en el idioma correcto. • Limpieza, pelado y corte de los alimentos. • Picado de alimentos tales como carne, pescado o verduras. • Pesado o medición de los alimentos. • Mezcla de ingredientes para salsas o aliños. • Marinado de carnes. • Troceado y empaquetado de ingredientes. • Fondos o caldos. • Preparación de platos listos para servir. • Limpieza y orden de la cocina y utensilios. • Guardado de los alimentos en los espacios adecuados (despensa, nevera, congelador, entre otros). • Seguimiento del stock de alimentos. • Gestión del control de los pedidos. <p>Materias primas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De origen vegetal: <ul style="list-style-type: none"> - Hortalizas y legumbres. - Frutas y derivados. - Tubérculos y derivados. - Condimentos y especias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los tipos de materias primas que se utilizan en la cocina. • Explica el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con la oferta gastronómica o planes de trabajo del establecimiento gastronómico. • Ejecuta buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos requeridos para la puesta a punto. • Implementa técnicas en la preparación del mise en place, salsas y derivados.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Harinas y derivados. - Edulcorantes. - Estimulantes y derivados. - Grasas comestibles de procedencia vegetal. - Plantas aromáticas. <ul style="list-style-type: none"> • De origen mineral: <ul style="list-style-type: none"> - Agua. - Sales minerales. - Vinagres. • De origen animal: <ul style="list-style-type: none"> - Carnes rojas, blancas, rosadas u otras y derivados. - Pescados y mariscos. - Huevos y derivados. - Leche y derivados. - Grasas comestibles de procedencia animal. - Tipos de cortes y porciones. <p>Selección de géneros.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y evaluación de los géneros y materias primas. • Procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de géneros crudos y semielaborados. • Procedimientos para el control de consumos en restauración. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Buenas prácticas en el mise en place:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hábitos higiénicos y buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Lavado y desinfección de verduras. • Almacenamiento en seco y húmedo. • Control de refrigeración y congelación por género. • Control de la caducidad y rotación. • Etiquetado de las materias primas. • Control de la cadena de frío (en la recepción, almacenamiento y manipulación). • Tapado y preservación. • Métodos de conservación natural y artificial. <p>Preparación del mise en place.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cortes en lugumbres, verduras y frutas. • Preparaciones y decoraciones en huevo. • Decoraciones para platos con frutas y verduras, flores comestibles. • Preparaciones primarias de aprovechamiento. <p>Salsas y derivados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondos, sopas, consomé. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Salsas madre y derivados. 	
3. Aplicar técnicas de cocción para la preparación de alimentos de la cocina clásica.	<p>Cocción de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> Por calor seco: <ul style="list-style-type: none"> En el horno (asar, a la sal, papillote, entre otros). Grill o a la parrilla. Gratinado y sofrito. A la plancha. A la brasa. Rustir (asar). Baño maría. Al vacío. En medio líquido o húmedo. <ul style="list-style-type: none"> Estofado. Hervido. Cocinado al vapor. Blanqueado o escaldado. Escalfado o pochado. Cocción en caldo blanco. En medio graso. <ul style="list-style-type: none"> Fritura. Rehogado. Sofrito. Salteado. Dorado. Cocción mixta o combinada. <ul style="list-style-type: none"> Braseado. Estofado. Guisado (como el ragú o ragout). 	<ul style="list-style-type: none"> Distingue métodos de cocción de alimentos. Identifica técnicas utilizadas para la cocción de alimentos. Ejemplifica hábitos higiénicos y buenas prácticas para la cocción de alimentos, según normativa vigente. Aplica las técnicas para la cocción de alimentos resguardando su inocuidad.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - À la poêle. • Cumplimiento de hábitos higiénicos y buenas prácticas de manipulación de alimentos. 	
4. Implementar técnicas de preparación, presentación y montaje de platillos primarios en la cocina, requeridos para la elaboración de manjares.	<p>Técnicas de preparación de platillos primarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guarniciones. <ul style="list-style-type: none"> - Crujientes. - Salsas y chutneys. - Encurtidos. - Picantes. - Quesos y cremas. - Huevos. - Verduras salteadas, hervidas o al vapor. - Otros. • Entradas frías y calientes. <ul style="list-style-type: none"> - Ensaladas. - Sopas/cremas. - Verduras. - Pastelería salada. - Suflés. - Embutidos fríos. - Otros. • Pastas (frescas y precocidas). <ul style="list-style-type: none"> - Canelones o canneloni - Tortellini. - Spaghetti. - Fideos. - Gnocchi, gnocci o ñoquis. - Lasaña. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los tipos y técnicas utilizados en la preparación de platillos primarios (guarniciones, entradas frías y calientes, pastas y arroces). • Diferencia técnicas de preparación primaria de cocina y montajes básicos. • Distingue los componentes del plato y categorías del montaje. • Explica las reglas para la presentación y montaje de platillos con calidad. • Elabora preparaciones y montajes de platillos primarios según normativa y especificaciones técnicas establecidas.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones o maccheroni. - Pastina. - Ravioli. - Rollito de primavera. - Tallarines. - Noodles. - Otros. • Tipos de arroz. <ul style="list-style-type: none"> - Forma: largo, corto o medio. - Color, aroma o textura: aromáticos, glutinosos o pigmentados. - Forma de procesarlo: integral, vaporizados y precocidos. <p>Presentación y montaje del platillo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Componentes del plato. <ul style="list-style-type: none"> - Proteínas. - Guarnición de almidón (almidones). - Guarnición de verduras u hortalizas. - Salsa. - Decoraciones. • Categoría de montaje de platos. <ul style="list-style-type: none"> - Tradicional. - No tradicional (estructurado o disperso). • Reglas de presentación. <ul style="list-style-type: none"> - Equilibrio (alimentos, color, métodos de cocción, 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>formas, texturas, sabores y especias).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unidad. - Punto focal. - Flujo (balance simétrico o asimétrico). - Altura. <ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de hábitos higiénicos, buenas prácticas de manipulación de alimentos. 	
5. Discriminar acciones que implementan los robots en la industria gastronómica.	<p>Robots en la cocina 4.0</p> <p>Ventajas</p> <p>Acciones que desarrollan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capaces de: cortar, batir, moler, mezclar, montar, triturar, rallar, emulsionar, amasar, pulverizar, cocer, reducir, dorar, calentar, confitar, tostar, caramelizar el azúcar, atemperar chocolate, extraer la clorofila, mantecar el helado, pasteurizar, cocinar al vacío, secar, licuar y sofreír. • Cocinar al vapor. • Cocinar a baja temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las ventajas del uso de robots en la industria gastronómica. • Identifica acciones que desarrollan los robots en la cocina 4.0
6. Dirigir actividades de manera colaborativa, con el propósito de brindar servicios de alimentación a los usuarios de establecimientos gastronómicos.	<p>Trabajo en equipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Grupo y equipo. • Funcionamiento de los equipos. • Dinámica de los equipos: 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferencia los conceptos de grupo, equipo y trabajo en equipo. • Compara características de grupo y equipo de trabajo.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Roles. - Liderazgo - Comunicación - Motivación. <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos generales del trabajo en equipo: <ul style="list-style-type: none"> - Conflictos. - Procesos. - Consecuencias. - Ventajas y desventajas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coordina la colaboración y apoyo del equipo de la cocina para el logro de la puesta en punto de la cocina.
1. Emplear estrategias que mitiguen impactos ambientales producto del desecho de materias primas utilizadas en la cocina de establecimientos gastronómicos; contribuyendo con el bienestar y calidad de vida para la población.	<p>Impactos ambientales por el desecho de las materias primas de la cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Conservación. • Servicios básicos. • Acciones correctivas. • Gestión del patrimonio. • Gestión del riesgo. • Otros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe el concepto de impacto ambiental en función de la producción culinaria. • Explica la utilidad del manejo de desechos de la cocina en procura del bienestar de la población. • Aplica acciones orientadas a mitigar el impacto ambiental ocasionado por el desecho de materias primas de la cocina.

Especialidades: Gerencia y producción en cocina.	Modalidad: Comercial y Servicios.	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Gestión de operaciones de Cocina primaria	Unidad de estudio: Cocina costarricense con identidad local.	Tiempo estimado: 120 horas	
Competencias para el desarrollo humano: Innovación y creatividad		Eje política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Argumentar la cocina como fenómeno cultural y el aporte de las gastronomías española, francesa, italiana y china a la cocina costarricense.	<p>Fundamentos de la cocina costarricense.</p> <ul style="list-style-type: none"> Origen de la cocina criolla: <ul style="list-style-type: none"> La cocina aborígen. La cocina española. La cuchara africana. Tradiciones culinarias. Identidad y perfil del comensal. Producción agrícola. <p>Influencias culinarias de otros países.</p> <ul style="list-style-type: none"> China. España. Italia. Francia. 	<ul style="list-style-type: none"> Explica las raíces fundamentales de la cocina costarricense. Discrimina el aporte de la cocina china, italiana, española y francesa en la dieta alimenticia del costarricense. Interpreta la relación entre la producción agrícola de las regiones y las costumbres alimenticias.
2. Examinar las particularidades de la cocina de las regiones de Costa Rica y su influencia en la actividad turística.	<p>La cocina y costumbres alimenticias de regiones de Costa Rica.</p> <ul style="list-style-type: none"> La cocina del Valle Central. <ul style="list-style-type: none"> Cartago y sus raíces coloniales. Influencia de la cultura europea. Uso de la leche y derivados. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce las costumbres alimenticias de las familias del Valle Central. Explica la influencia cultural e importancia del maíz en los alimentos preparados por la cocina guanacasteca.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - El "casado". • La cocina de Guanacaste. <ul style="list-style-type: none"> - Influencia cultural. - Uso del maíz. - Bebidas. • La cocina de Puntarenas y los pueblos costeros del Pacífico costarricense. <ul style="list-style-type: none"> - Influencia cultural. - Productos de la tierra y el mar. - Dulces. - Producción frutera. • La cocina de la costa Atlántica. <ul style="list-style-type: none"> - Uso del maíz, tubérculos y plátanos. - Uso de hojas verdes. - Productos marinos y métodos de cocción. - Producción de panes, queques y repostería. - Variedad de bebidas y frescos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica el aporte culinario de la región de Puntarenas en la preparación de productos del mar y postres. • Diferencia las particularidades de la cocina limonense con respecto a otras regiones del país. • Interpreta los atractivos turísticos que ofrecen las cocinas regionales del país.
3. Implementar estrategias para el desarrollo de las cocinas tradicionales como elemento de identidad social para la población costarricense.	<p>Cocinas tradicionales regionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fenómeno cultural de la gastronomía local. • Productos de la zona. • Cocina con identidad local. • Recetas de las localidades. • Recate de recetas de la zona. • Rescate de platos típicos: olla de carne, gallo pinto, ensalada de frutas, chifrijo, tres leches, arroz con pollo, 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce elementos diferenciadores de las tradiciones culinarias por regiones del país. • Distingue productos locales utilizados para la producción de recetas autóctonas.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	pozol, tamales, sopa negra, patacones, rice and beans, vigorón, mazamorra, chorreadas, arroz con leche, picadillos, entre otros, según localidad.	<ul style="list-style-type: none"> Elabora recetas propias de la zona y platillos típicos para la preservación de la identidad cultural costarricense.
4. Desarrollar propuestas de recetas creativas e innovadoras con productos de las regiones costarricenses.	Creatividad e innovación: <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Precondición de la creatividad. Métodos y técnicas de creatividad. Creatividad en proceso de pensamiento. Fases de la resolución creativa de problemas. Lugares en donde se generan las ideas creativas. ¿Qué influye en la creatividad? 	<ul style="list-style-type: none"> Explica el concepto de innovación y creatividad Diferencia las formas y fases para la resolución de problemas con creatividad e innovación. Formula soluciones de manera creativa e innovadora para la preservación de la cocina costarricense con identidad cultural.
4. Examinar hábitos de alimentación para la vida saludable.	<ul style="list-style-type: none"> Vida saludable. Concepto. Importancia. Hábitos para una vida saludable. Comer bien, de manera equilibrada. Hacer ejercicio de manera habitual. Relación entre ejercicio y salud. Mantener un peso saludable (consultando el IMC y al médico). 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica el concepto de vida saludable. Distingue los hábitos necesarios para una vida saludable. Implementa los hábitos de alimentación saludable como parte de sus funciones

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Evitar el consumo excesivo de sustancias como el alcohol. • No consumir drogas. • No fumar. • Acudir de manera regular al médico. • Mantener una saludable presión arterial. • Cuidar nuestra salud emocional. • Seguir las normas de seguridad. • Dormir bien (los adultos deben dormir alrededor de 8 horas por día y los niños entre 10 y 12 horas dependiendo su edad). 	en establecimientos gastronómicos.

Tecnologías de información aplicada a la gerencia y producción en cocina



Descripción de la subárea Tecnologías de información aplicada a la Gerencia y producción en cocina

Con el desarrollo de las Tecnologías de Información (TI) han surgido formas inéditas para generar, almacenar, transmitir y distribuir información, provocando cambios importantes no sólo en la educación formal y la no formal, sino también en las relaciones sociales, el trabajo, la economía, la política, la cultura y la vida cotidiana (López, 2017).

La subárea Tecnologías de información aplicada a la Gerencia y producción en cocina tiene como propósito brindarle al estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas en la aplicación de herramientas digitales que le faculten para encarar los cambios y transformaciones que experimenta diariamente la sociedad. Asimismo, desarrollar nuevos saberes que les permitan desempeñarse con éxito en situaciones de aprendizaje y de la vida real, que lo preparen para el intercambio, la comunicación, la interacción con otros, la reflexión, el análisis de lo aprendido y la toma de decisiones.

La subárea tiene como objetivo que el estudiante aplique el 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.

La subárea tiene una duración de 160 horas y se imparte en el laboratorio de cómputo institucional.

Tabla de distribución de las unidades de estudio de la subárea Tecnologías de información aplicadas a la Gerencia y producción en cocina

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
① Herramientas para la producción de documentos	17	68
② Herramientas para la gestión y análisis de la información	10	40
③ Internet de todo y seguridad de los datos	13	52
TOTAL	40	160

Especialidad: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo 1013 detallado: Hotelaría, restaurante y servicios de banquetes	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Tecnologías de información para Dirección y Producción de Cocina	Unidad de estudio: Herramientas para la producción de documentos	Tiempo estimado: 68 horas	
Competencias para el desarrollo humano: Autoaprendizaje		Eje política educativa: La ciudadanía digital con equidad social	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Aplicar las funciones básicas del procesador de textos en la elaboración de documentos requeridos en el desempeño de su especialidad.	<p>Generalidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teclado básico. • Funciones disponibles. • Ventanas de trabajo. • Barras de menús y herramientas. • Ayuda. <p>Trabajo con documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creación. • Edición y modificación. • Guardar. • Impresión. <p>Formato de documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Márgenes • Tabulaciones • Párrafos • Páginas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las funciones disponibles para la creación, apertura, edición e impresión de documentos. • Distingue los procedimientos para el manejo, construcción de tablas y gráficos en un procesador de textos. • Elabora documentos de su área de formación, aplicando las funciones del procesador de texto.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de bloques • Copiar. • Mover. • Borrar. <p>Tablas y gráficos en un documento.</p>	
2. Utilizar las herramientas que presenta la hoja electrónica para la elaboración de documentos, propios de su especialidad técnica.	<p>Características de la hoja electrónica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Generalidades. • Funciones disponibles. • Ventana de trabajo. • Barras de menús y herramientas. • Creación de una hoja de cálculo: • Definición. • Partes. • Ingreso y modificación de datos. • Trabajo con celdas. • Fórmulas. • Recuperación y edición: • Rangos. • Eliminar. • Mover. • Copiar. • Seleccionar. • Utilización de fórmulas. • Formatos. • Creación de gráficos. • Tablas dinámicas. • Impresión de una hoja cálculo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las operaciones básicas que se ejecutan en la hoja de cálculo. • Elabora hojas de cálculo utilizando las herramientas disponibles en el software. • Aplica las funciones y herramientas disponibles en la creación de documentos electrónicos.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
3. Generar presentaciones con los elementos básicos del editor para la presentación de documentos de forma dinámica.	<p>Creación de una presentación nueva.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de asistentes. • Elementos de la diapositiva. • Características y propiedades. • Combinaciones de colores. • Ajuste de la diapositiva en el papel. • Impresión de diapositivas. • Combinación de archivos de diapositivas para la presentación. <p>Objetos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características. • Propiedades. • Inserción de objetos. • Inserción de otras aplicaciones. • Formas de cambiar las propiedades a los objetos. • Efectos de transición. • Ocultar diapositiva en la presentación. • Efectos para los dibujos y objetos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue los pasos para la creación de presentaciones. • Explica el funcionamiento de las herramientas disponibles en la administración y asignación de objetos para las presentaciones. • Utiliza las funciones disponibles para el manejo del entorno del software, en la presentación de documentos de forma dinámica.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de presentaciones profesionales. 	
4. Describir los elementos que integran el entorno web y sus aplicaciones en la cocina 4.0.	<p>Entorno Web:</p> <ul style="list-style-type: none"> Correo electrónico. Redes sociales. Videoconferencia. Realidad aumentada. Inteligencia artificial. Simuladores. Industria 4.0. <ul style="list-style-type: none"> - Concepto. - Ventajas. - Importancia. - Aplicaciones en la industria culinaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica las herramientas que proporciona el entorno web para la comunicación, mensajería instantánea y visualización de imágenes. Explica la importancia del uso del entorno web como parte de las labores propias de su área de formación.
5. Aplicar las herramientas colaborativas para la elaboración de documentos en la nube.	<p>Aplicaciones y servicios en la nube:</p> <ul style="list-style-type: none"> Procesador de texto. Hoja electrónica. Presentaciones multimedia. Herramientas para la web. <ul style="list-style-type: none"> - Formularios en línea. - Almacenamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce las herramientas de trabajo para el procesamiento y almacenamiento de la información, elaboración de multimediales, creación de formularios y hojas de cálculo en la nube. Interpreta la usabilidad de las herramientas de trabajo colaborativo para el procesamiento de la información,

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<p>elaboración de multimediales, creación de formularios y hojas de cálculo en la nube.</p> <ul style="list-style-type: none"> Utiliza los componentes de los software para entorno web en el procesamiento de la información, elaboración de multimediales, creación de formularios y hojas de cálculo.
6. Implementar procesos de autoaprendizaje que propicien el uso herramientas ofimáticas, mediante software de código abierto y licenciado que faciliten los procesos que se desarrollan en la gastronomía de vanguardia.	<p>Autoaprendizaje</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto de aprendizaje. ¿Qué significa aprender? Utilidad del autoaprendizaje. Motivación para aplicar el autoaprendizaje. Aplicaciones de código abierto y licenciadas. Aplicaciones de la tecnología en la industria culinaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica las herramientas disponibles para la elaboración de documentos propios de su área de formación. Diferencia el uso y aplicabilidad de las herramientas disponibles en la industria culinaria. Desarrolla procesos de autoaprendizaje de manera individual y colaborativa relacionados con la industria culinaria.
7. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje, en respuesta a situaciones de la vida cotidiana.	<p>Tecnologías digitales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uso Importancia en el proceso de aprendizaje. Impacto económico y social. 	<ul style="list-style-type: none"> Diferencia las tecnologías digitales para la creación de documentos, tomando en consideración el proceso de aprendizaje. Valora el impacto económico y social de las tecnologías digitales en la industria culinaria.

Especialidad: Gerencia y producción en cocina.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Tecnologías de información aplicada a la Gerencia y producción en cocina.	Unidad de estudio: Herramientas para la gestión y análisis de la información.	Tiempo estimado: 40 horas	
Competencias para el desarrollo humano: Compromiso ético		Eje política educativa: La ciudadanía digital con equidad social	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Examinar las características de los datos, usos, tipos y su relación con bases de datos.	<p>Datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valor de los datos. • Datos y datos masivos. • Datos abiertos y privados. • Datos estructurados y no estructurados. • Datos almacenados y en movimiento. • Administración de datos masivos. • Evolución hacia los datos masivos. • Tecnologías de administración básica de datos. <p>Bases de datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Características. • Usos y aplicaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los tipos de datos y su relación con bases de datos. • Diferencia los tipos de datos mediante la manipulación y análisis de la información. • Distingue los usos y aplicaciones de las bases de datos y su aporte al quehacer cotidiano.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Aportes al trabajo cotidiano. <p>Aspectos básicos del análisis de datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Definición Uso de datos masivos. Tipos de análisis de datos. Ciclo de vida del análisis de datos. Fuente y preparación de los datos. Adquisición de datos y preparación. 	
2. Elaborar bases de datos mediante la ejecución de operaciones de manipulación de la información.	<p>Elementos de las bases de datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Campos, registros, llaves. Relaciones, tablas. Formularios, consultas e informes. <p>Entorno:</p> <ul style="list-style-type: none"> Menús. Funciones. Herramientas. Ventanas de trabajo. <p>Trabajo con:</p>	<ul style="list-style-type: none"> Distingue los elementos de las bases de datos. Utiliza las herramientas del software para el manejo de tablas, formularios, consultas. Diseña bases de datos utilizando herramientas licenciadas y de código abierto.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Tablas, formularios. Consultas, impresión. <p>Operaciones básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Agregar. Actualizar. Eliminar. Funciones, gráficos. Exportar e importar datos. Combinación de tablas, registros. Asistentes, formularios o auto formularios. Búsquedas. <p>Consultas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilización. Selección de tablas. 	
3. Discriminar las aplicaciones y ventajas de la Inteligencia Artificial en la industria gastronómica.	<p>Inteligencia Artificial</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto Aplicaciones en la cocina: <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de recetas: <ul style="list-style-type: none"> Análisis de información de los ingredientes Perfiles de sabor Necesidades dietéticas 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce el concepto de inteligencia artificial. Examina las aplicaciones de la inteligencia artificial en la cocina. Interpreta las ventajas de la Inteligencia artificial en la cocina.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recomendaciones para la implementación de combinaciones innovadoras. • Optimización de la oferta de platos <ul style="list-style-type: none"> • Análisis de datos y preferencias de los clientes, facilita la creación de menús personalizados o recomendaciones individuales para los comensales. • Optimización de los procesos de cocción <ul style="list-style-type: none"> • Optimizar los procesos de cocción. • Mejorar la calidad de los platos preparados. • Creación de contenidos <ul style="list-style-type: none"> • Permite crear fácilmente parrillas de contenido para el sitio web, los catálogos o las redes sociales. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Análisis de datos y mantenimiento predictivo <ul style="list-style-type: none"> La IA puede predecir el desgaste y ofrecer una rápida resolución de problemas en caso de fallos, a una velocidad impensable. 	
4. Explicar los beneficios de la adopción de las tecnologías 4.0 como elemento fundamental en el desarrollo de procesos propios de la industria gastronómica.	<p>Aplicaciones de las tecnologías 4.0 en la industria culinaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pilares de la cocina digital: <ul style="list-style-type: none"> Sostenibilidad Tecnología Procesos Productividad <p>Interconexión de los sistemas en la cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipos de dispositivos digitales en la cocina. Uso de las tecnologías 4.0 y su impacto en el ahorro costos. Uso de los datos para toma de decisiones y marketing. <p>Beneficios de adoptar tecnologías 4.0:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mayor eficiencia operativa: 	<ul style="list-style-type: none"> Cita los pilares de la cocina digital. Identifica los beneficios de adoptar tecnologías 4.0 en la industria de la gastronomía. Examina las potencialidades de las cocinas inteligentes.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> La automatización de tareas reduce los errores humanos y agiliza la preparación de alimentos y la gestión de pedidos. Experiencia del cliente: <ul style="list-style-type: none"> Las tecnologías avanzadas permiten opciones de pedido personalizado y una comunicación más fluida con el cliente. Mayor rentabilidad: <ul style="list-style-type: none"> La gestión de inventarios y costos se optimiza, lo que se traduce en un mejor control financiero. Sostenibilidad: <ul style="list-style-type: none"> La tecnología ayuda a reducir el desperdicio de alimentos y el consumo de recursos. <p>Cocinas inteligentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Optimizan la preparación de alimentos. Incorporan una variedad de dispositivos y sensores conectados que ayudan a los chefs y al personal de cocina a trabajar de manera más eficiente. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Equipos inteligentes que pueden controlarse de forma remota y ajustarse automáticamente para cocinar platos de manera uniforme. Equipos de cocina equipados con sensores que monitorean la temperatura y el tiempo de cocción, garantizando resultados consistentes. Gestión de inventarios más eficientes: sistemas de seguimiento en tiempo real que alertan cuando los ingredientes están cerca de agotarse, evitando pérdidas innecesarias y garantizando la disponibilidad de ingredientes frescos. 	
5. Aplicar principios éticos y legales en el acceso, uso y análisis de la información obtenida a partir de datos.	<p>Ética.</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Principios y valores: Respeto. Probidad. Anticorrupción. Compromiso. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce la importancia de la protección de los datos personales según normativa vigente. Discute implicaciones económicas, socioculturales y éticas en el uso de la información proporcionada a partir del análisis de datos.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	Legislación vigente relacionada con el tratamiento de los datos.	<ul style="list-style-type: none"> Determina las implicaciones legales del uso incorrecto de los datos, según la legislación vigente.
6. Desarrollar capacidades para el acceso a la información de forma eficiente haciendo uso preciso, responsable, creativo y crítico de la misma.	<p>Tecnologías de información:</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Importancia. Aplicabilidad en el quehacer del área de formación técnica. <p>Perspectivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Académicas, Comerciales, Laborales y éticas 	<ul style="list-style-type: none"> Describe los recursos digitales disponibles para la presentación y organización de la información. Discute estrategias para la búsqueda de información en medios digitales. Interpreta la información que proporciona el análisis de grandes volúmenes de datos.

Especialidad: Gerencia y producción en cocina.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Tecnologías de información para Dirección y Producción de Cocina.	Unidad de estudio: Internet de todo y seguridad de los datos.		Tiempo estimado: 52 horas
Competencias para el desarrollo humano: Discernimiento y responsabilidad	Eje política educativa: La ciudadanía digital con equidad social		

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Evaluar la importancia del internet en cada aspecto cotidiano de la vida y cómo se interconectan los objetos.	<p>Internet de todo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Internet. • Transición a Internet de Todo (IdT) • El valor de IdT • Conectados globalmente <p>Pilares del IdT:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los objetos. • Los datos. • Las personas. • Los procesos <p>Conectar lo que no está conectado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conexión de objetos • Configuración de objetos • Programación 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el valor del internet de todo y cómo se da la conexión globalmente. • Describe los pilares del internet de todo y cómo se interrelacionan. • Justifica la forma de conexión y configuración de los objetos en un proceso de comunicación a través del internet.
2. Formular propuestas de transmisión de internet de todo, unificando objetos, personas, datos y procesos.	<p>Transición a IdT:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las conexiones de IdT • Tecnología de la información (TI) y Tecnología Operativa (TO) en IdT • Conexiones Máquina a Máquina (M2M) • Conexiones Máquina a Persona (M2P) • Conexiones de redes entre pares (P2P) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las formas de transmisión de las tecnologías. • Describe la implementación de solución de internet de todo en el entorno de trabajo. • Diseña propuestas para la aplicación del internet de todo mediante prototipos propios de su área de formación técnica.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Implementación de una solución de IdT. Seguridad e IdT. <p>Unificación de todo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Creación de modelos de una solución IdT. Interacciones de IdT en un modelo. Creación de un prototipo para sus ideas. Recursos para la creación de prototipos. Oportunidades de aprendizaje. Ejemplos de IdT 	
3. Determinar las aplicaciones y ventajas del IoT, en la mejora de los procesos productivos que se desarrollan en la industria gastronómica.	<p>Aplicaciones del Internet de las cosas en la industria gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> Maquinaria interconectada: <ul style="list-style-type: none"> Capaz de producir reportes. Emitir alertas sobre su uso, mantenimiento y reparación Regula la potencia de los equipos de cocina para reducir el consumo energético o ejecutar recetas. Reducción de residuos: <ul style="list-style-type: none"> Los electrodomésticos de cocina conectados al Internet de las cosas 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce el impacto del IoT en la industria gastronómica. Distingue las aplicaciones del IoT en la industria gastronómica. Discrimina las ventajas de implementar el IoT en la industria gastronómica.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>pueden realizar análisis complejos que producen datos en tiempo real que se pueden usar para mantener informados a los gerentes de cocina sobre qué se debe usar y cuándo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicio al cliente mejorado: <ul style="list-style-type: none"> • El IoT en restaurantes conduce a una experiencia de la clientela significativamente mejorada. • Menos estrés en la cocina gracias a un flujo de trabajo más eficiente: <ul style="list-style-type: none"> • Flujos de trabajo optimizados y altamente eficientes permiten trabajar de manera más efectiva. Los empleados ya no tienen que dedicar un tiempo valioso a monitorear y registrar la temperatura de freidoras, congeladores, refrigeradores y sistemas. • El suministro y el mantenimiento automatizados, la gestión integrada de residuos y los costos operativos reducidos en general ayudan a crear 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>un entorno de trabajo en el que todos pueden proporcionar alimentos de alta calidad a sus clientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Entorno de cocción menos peligroso: <ul style="list-style-type: none"> Genera informes de tiempo en todos los dispositivos utilizados para almacenar y preparar alimentos. Garantiza la seguridad alimentaria. IoT ayuda a reducir los costos de energía al administrar dispositivos y máquinas con la máxima eficiencia. Insights basados en datos: <ul style="list-style-type: none"> Toma de decisiones comerciales informadas basadas en datos sólidos y herramientas con las que se pueden analizar. Establecimiento de altos niveles organizativos de seguridad alimentaria. Impulso a mejoras en la trazabilidad. Reducción del desperdicio. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Disminución de costos y de riesgos a lo largo de las etapas de elaboración de platillos. Instrumentalización (equipos y hardware basados en datos y conectados). Sistemas integrados Análisis de datos Cloud Computing 	
4. Explicar la importancia de la protección de la información del ciber mundo y los tipos de ataques que se pueden presentar.	<p>La necesidad de la ciberseguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> Datos personales. Datos de una organización. Los atacantes y profesionales de la ciberseguridad. Panorama actual y tendencias. Ataques, conceptos y técnicas. Características y funcionamiento de un ciberataque. Panorama de las ciberamenazas. Ingeniería social. 	<ul style="list-style-type: none"> Describe el impacto de la violación de seguridad. Determina las características y el valor de los datos personales y de una organización. Explica las características y el propósito de las guerras cibernéticas, los ataques y su funcionamiento.
5. Evaluar alternativas para la protección de los dispositivos informáticos, la red y la organización.	<p>Protección de sus datos y su privacidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> Protección de los datos Protección de seguridad en línea Protección de la organización Firewalls. 	<ul style="list-style-type: none"> Determina procedimientos para la protección de los dispositivos y su red contra amenazas. Describe procedimientos seguros para el mantenimiento de datos.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Comportamiento por seguir en la ciberseguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> Explica los métodos de autenticación fuerte y comportamientos seguros en línea para la protección de la privacidad de la organización.
6. Distinguir las características del ámbito de la ciberseguridad, sus principios y las medidas de seguridad cibernética.	<p>Ciberseguridad</p> <ul style="list-style-type: none"> Pilares de la seguridad informática: <ul style="list-style-type: none"> Confidencialidad. Integridad. Disponibilidad de los datos El mundo de la ciberseguridad Criminales cibernéticos Amenazas Estados de datos Contramedidas de ciberseguridad Marco de gestión de seguridad de Tecnologías de Información Amenazas de Ciberseguridad, Vulnerabilidades y Ataques Malware y código malicioso. Astucia Los ataques 	<ul style="list-style-type: none"> Describe las características y principios del mundo de la ciberseguridad. Compara cómo las amenazas de ciberseguridad afectan a individuos, empresas y organizaciones. Diferencia los tipos de malware y código malicioso.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
7. Ilustrar los procedimientos para la protección e integridad de los datos mediante el uso de tecnologías.	<ul style="list-style-type: none"> El arte de proteger los secretos Criptografía Técnicas de encriptación Controles de acceso Integridad de los datos Tipos de controles. Firmas digitales. Certificados. Cumplimiento de la integridad de la base de datos. 	<ul style="list-style-type: none"> Describe las técnicas de control de acceso a la confidencialidad. Explica las técnicas de encriptación y los tipos de controles de integridad de datos. Utiliza procedimientos para la integridad de los datos mediante la verificación de controles, firmas y certificados digitales.
8. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo y protección de los datos.	<p>Discernimiento y responsabilidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Importancia. Responsabilidad: <ul style="list-style-type: none"> Condiciones. Tipos. 	<ul style="list-style-type: none"> Explica la importancia de la ejecución de acciones con discernimiento y responsabilidad en el uso de los datos. Relaciona características de las personas que actúan con responsabilidad y discernimiento. Ejecuta procedimientos orientados a la protección y la integridad de los datos. Aplica el discernimiento y la responsabilidad como parte importante del proceso de

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		transmisión y análisis de la información.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA
Viceministerio Académico
Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras
Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular



PLAN EDUCATIVO-NIVEL II

Gerencia y producción en cocina

MODALIDAD DUAL

Educación Diversificada Técnica





Descripción de la subárea Técnicas de cocina internacional

Las técnicas culinarias se refieren al conjunto de procesos que se aplican a los alimentos para conservarlos y hacerlos digeribles y sabrosos. Incluye desde las preparaciones en frío, la limpieza y cocción de los alimentos. Mediante las técnicas culinarias se pueden destruir gérmenes, ablandar los productos, modificar el aspecto, el color e incluso el olor y sabor – por medio de aromas e incorporación de ingredientes.

En esta subárea el estudiante aprenderá las técnicas culinarias creadas en diferentes países y su influencia en otras cocinas del mundo. A continuación, el detalle de las unidades de estudio que la comprenden.

Cocina Internacional Clásica

La cocina internacional clásica es el conjunto de técnicas y preparaciones culinarias que la sociedad emplea y consume, son parte fundamental de su tradición, usos y costumbres y que les brinda unidad como grupo cultural. Se puede hablar de cocina clásica marroquí, colombiana o de cualquier otra región del mundo; muchas de ellas pueden compartir ingredientes, técnicas, utensilios, métodos de cocción y demás elementos, pero siempre habrá rasgos que las particularicen de las otras cocinas.

En esta unidad de estudio se dará prioridad a la cocina francesa caracterizada por su variedad, fruto de la diversidad regional del país, tanto cultural como de materias primas, pero también por su refinamiento. Su influencia se deja sentir en casi todas las cocinas del mundo occidental, que han ido incorporando a sus bases conocimientos técnicos de la

cocina francesa. Es una de las cuatro gastronomías incluidas en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde el 2010.

Cocina Internacional de América del Norte y Américadel Sur

La gastronomía de América del Norte se compone de una gran diversidad de componentes, alimentos, técnicas y sobre todo influencias culturales y socioeconómicas que determinan la cocina de Canadá, Estados Unidos y México.

En el caso de Sur América, la comida es tan diversa como el número de países que la conforman. Ofrece una cocina variada, sabrosa y siempre creativa, la cual proviene de una colorida mezcla cultural que inició en las grandes y antiguas civilizaciones como los mayas, incas y aztecas quienes ya tenían sus propias técnicas, hasta los colonizadores europeos que introdujeron nuevos ingredientes.

Cocina Internacional Centro Europeo - Mediterránea

Cada uno de los países que conforman Europa Central tienen sus especialidades culinarias: Austria, República Checa, Alemania, Hungría, Polonia, Liechtenstein, Eslovaquia, Eslovenia y Suiza. Esta porción de Europa se destaca por los platillos a base de pescado fresco, sopas de diferentes tipos de verduras para resistir el invierno, carnes y setas. Una de sus grandes invenciones fue el chocolate con leche y también se destacan por la producción de tartas, pasteles, dulces y panes.

La gastronomía mediterránea es el conjunto de platos típicos y métodos de preparación de las culturas griega, italiana, jordana, magrebí, otomana y española. Los productos determinantes de esta área geográfica son los cultivos del árbol

de oliva, el trigo y la uva para la producción del aceite de oliva, el pan, la pasta y el vino. Otros ingredientes utilizados en estas cocinas son hortalizas, frutas, frutos secos y legumbres, pescado, aves de corral, productos lácteos y huevos.

Cocina Internacional Asiática

Esta gastronomía se relaciona con un conjunto de países y etnias de Asia: cocina china, cocina japonesa y cocina de Asia e India. El término cocina asiática se refiere principalmente a una tradición culinaria centrada en el procesamiento del arroz y fideos, productos de soya y salsa de pescado. La cocina asiática se caracteriza por el uso abundante y variado del pescado debido a la influencia de los océanos Índico y Pacífico; las verduras frescas; especies como el jengibre, sambal, lemongrass y cúrcuma. Preparan los alimentos con corte pequeño y agitación constante en el wok o incluso en cestas de bambú.

El propósito principal de la subárea Técnicas de Cocina Internacional, es la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas en las personas estudiantes que les permita desempeñarse en la cocina y sorprender positivamente a los usuarios, con platillos internacionales en porciones adecuadas y estética impecable.

Tabla de distribución de unidades de estudio de la subárea Técnicas de cocina internacional

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
1 Cocina internacional clásica	10	120
2 Cocina internacional de América del Norte y Sur América	10	120
3 Cocina internacional centro europeo - mediterránea.	10	120
4 Cocina internacional asiática	10	120

Especialidades⁸: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y Servicios.	Campo detallado⁹: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Técnicas de cocina internacional	Unidad de estudio: Cocina internacional clásica		Tiempo estimado: 120 horas
Competencias para el desarrollo humano: Comunicación asertiva		Eje política educativa¹⁰: Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹¹
1. Analizar los aspectos relacionados con la denominación de origen y evolución de la cocina clásica como referente para la gastronomía internacional.	<p>La cocina clásica.</p> <ul style="list-style-type: none"> Historia de la gastronomía medieval. Historia de la alta cocina francesa: <ul style="list-style-type: none"> Origen. Introducción de productos y sabores. La revolución en la cocina. La cocina del siglo XVII. <ul style="list-style-type: none"> Características del banquete. Productos alimenticios. Tipos de platos. Normas de etiqueta. Otros. <p>Guía Michelin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cita acontecimientos relevantes de la historia de la cocina desde la época medieval hasta el surgimiento de la cocina francesa. Describe los parámetros considerados por la Guía Michelin para que los hoteles y restaurantes del mundo obtengan una distinción. Distingue la excelencia de Le Cordon Bleu en la

⁸ Nombre de la Cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

⁹ Según el Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

¹⁰ Política Educativa “Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad”.

¹¹ Indicadores para la macro evaluación.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹¹
	<ul style="list-style-type: none"> • Características. • Historia • Métodos de premiación: cubiertos y estrellas. • Jueces. <p>Le Cordon Bleu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origen del nombre. • Historia. • Programas y cursos. 	<p>enseñanza de la hostelería y la cocina francesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta la importancia de la formación del profesional de la cocina para desempeñarse con éxito en el mundo competitivo de la gastronomía internacional.
2. Implementar el sistema de jerarquía de brigadas en la elaboración de platillos de la cocina clásica.	<p>Brigada de cocina clásica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origen. • Jerarquía y sus funciones: <ul style="list-style-type: none"> - Chef de cocina o chef de cuisine. - Sub chef o sous chef. - Chef tournant. - Saucier. - Rôtisseur o rostizer. - Poissonnier o pescadero. - Entremétier. - Garde manger o el cocinero de cocina fría. - Pâtissier o chef pastelero. - Chef de garde o chef de guardia. - Chef de partie. - Commis o ayudante. - Plongeur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica el origen de la brigada de cocina clásica. • Discrimina la jerarquía y funciones de los puestos de la brigada de cocina clásica. • Participa en equipos de trabajo para la preparación de alimentos, con base en el sistema de jerarquía de la brigada de cocina clásica.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹¹
	<ul style="list-style-type: none"> - Apprenti. - Boucher - Aboyeur. 	
3. Aplicar técnicas de la cocina francesa en la preparación y presentación de sus platillos clásicos.	<p>Técnicas para la elaboración de platillos clásicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quiche Lorraine. • Algot. • Crepes. • Ratatouille. • Soupe à l'oignon. • Cassoulet. • Confit de pato. • Magret de pato. • Coq au vin. • Merluza al beurre blanc. • Vichyssoise. • Le Foie Gras. • Aligot. • Cannelés. • Gratin Dauphinois. <p>Arte del emplatao de la cocina clásica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origen. • Técnicas: lineal, superpuesta y dispersa. • Estilo: estético y artístico. • Regla de nones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las características e ingredientes requeridos para la preparación de platillos propios de la cocina francesa. • Distingue los cuidados esenciales a considerarse en la preparación de platillos de la cocina clásica. • Implementa técnicas para la preparación de platillos de la cocina clásica. • Discrimina los aspectos que intervienen en el emplatao de la cocina clásica. • Prepara y presenta platillos según los estándares establecidos por la cocina clásica.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹¹
	<ul style="list-style-type: none"> Tipo y textura de la loza. Temperatura. Tamaño de las porciones. Conservación del decorado al salir de la cocina. 	
4. Examinar los tipos de inteligencia artificial y sus aplicaciones en restaurantes.	<p>Tipos de inteligencia artificial en restaurantes</p> <p>Chatbots:</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Los chatbots son programas de Aplicaciones: <ul style="list-style-type: none"> Los restaurantes utilizan chatbots para ayudar a los clientes a realizar pedidos, reservas y responder preguntas comunes. Aprender de las conversaciones pasadas y mejorar su capacidad para responder preguntas de manera efectiva. <p>Reconocimiento de voz:</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto Aplicaciones en restaurantes: <ul style="list-style-type: none"> Permite que los clientes realicen pedidos y reservas a través de dispositivos como teléfonos móviles y dispositivos inteligentes para el hogar. 	<ul style="list-style-type: none"> Diferencia los tipos de inteligencia artificial que se utiliza en restaurantes. Identifica las aplicaciones de los chatbots, reconocimiento de voz, análisis de datos, automatización de procesos y robótica. Discute el impacto de las aplicaciones de la inteligencia artificial en restaurantes.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹¹
	<p>Análisis de datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicaciones <ul style="list-style-type: none"> • Analizar grandes cantidades de datos de clientes, incluidas las preferencias de comida y bebida, las reseñas de los clientes y la información de las redes sociales. • Personalizar la experiencia del cliente y crear ofertas y promociones personalizadas. <p>Automatización de procesos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicaciones <ul style="list-style-type: none"> • Gestión de inventarios, • Programación de personal • Planificación de la producción. • Analizar datos históricos y en tiempo real para optimizar los procesos y mejorar la eficiencia. <p>Robótica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicaciones <ul style="list-style-type: none"> • Robots para cocinar, limpiar y servir comida. • Programar y controlar los robots. • Optimizar los procesos de producción. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹¹
5. Emplear formas de comunicación asertiva con los integrantes de la brigada de cocina clásica.	Comunicación asertiva: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Obstáculos para ser una persona asertiva: <ul style="list-style-type: none"> - Agresivo y pasivo. • Técnicas para la comunicación asertiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto de comunicación asertiva. • Compara rasgos humanos de la persona asertiva, pasiva y agresiva. • Aplica técnicas de comunicación asertiva en el contexto de la brigada de cocina clásica.
5. Aplicar buenas prácticas para la producción, preparación y consumo de alimentos sostenibles.	Alimentación sostenible. <ul style="list-style-type: none"> • Ventajas de fomentar los alimentos sostenibles: <ul style="list-style-type: none"> - Actúa contra el cambio climático. - Protección de las masas forestales. - Dieta basada en alimentos sostenibles. - Preservación de los recursos hídricos. • Claves para obtenerlos. • Evitar el desperdicio de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto y las ventajas de la adopción de la alimentación sostenible. • Describe buenas prácticas para la alimentación sostenible en la elaboración de platillos. • Utiliza alimentos en la preparación de platillos que generen impactos ambientales reducidos para las futuras generaciones.

Especialidades: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Técnicas de cocina internacional	Unidad de estudio: Cocina internacional de América del Norte y América del Sur		Tiempo estimado: 120 horas
Competencias para el desarrollo humano: Comunicación oral y escrita		Eje política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Determinar la diversidad de componentes, alimentos, técnicas e influencia cultural y socioeconómica de las gastronomías de América del Norte y Sur América.	<p>Gastronomía de Estados Unidos, México, Perú y Argentina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia. • Influencia cultural y fusiones. • Producción agrícola y pecuaria. • Ingredientes, sabores, especias y condimentos. • Técnicas y procesos gastronómicos. • Platos típicos. • Platos populares por región. • Postres. • Bebidas. • Tiempos de alimentación de la población. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita la historia e influencia cultural de las gastronomías de Estados Unidos, México, Perú y Argentina. • Relaciona la producción agrícola y pecuaria con los hábitos alimenticios de la población. • Diferencia las técnicas y procesos que definen las gastronomías de América del Norte y Sur América. • Discrimina los platos, postres y bebidas característicos de Estados Unidos, México, Perú y Argentina.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
2. Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Estados Unidos, México, Argentina y Perú.	<p>Platillos internacionales de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estados Unidos: <ul style="list-style-type: none"> Pepperoni/Chicago style pizza. Hot dog. Hamburguesa. Mac and cheese. Buffalo wings. Ensalada de repollo. Variedad de sandwiches. Pollo frito al estilo Kentucky. Philly cheesesteak. Barbecue ribs. Pavo relleno. Chocolate-chip cookies. Brownies. Pastel de calabaza. Tarta de pecanas. Apple pie. Cornbread o pan de maíz. Donas Pancakes. Otros México: <ul style="list-style-type: none"> Pozole. Sopa azteca. Enchiladas. Quesadillas. Huaraches. 	<ul style="list-style-type: none"> Describe los productos base de la gastronomía de Estados Unidos, México, Argentina y Perú. Implementa técnicas para la preparación de los platillos de cada país. Prepara platillos de Estados Unidos, México, Argentina y Perú, según las instrucciones de las recetas de cocina Documenta las recetas base y representativas por categoría y país.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Mole poblano. - Guacamole. - Pico de gallo. - Cochinita pibil. - Chiles en nogada. - Tacos al pastor. - Tamales. - Fajitas. - Totopos. - Pescado zarandeado/veracruzana. - Huevos rancheros. - Capirotada. - Pastel de tres leches. - Dulces de Alfeñique. - Aguas frescas. <ul style="list-style-type: none"> • Perú: <ul style="list-style-type: none"> - Ceviche. - Lomo saltado. - Ají de gallina. - Causa limeña. - Pachamanca. - Anticuchos. - Arroz con pollo. - Tallarines a la huancaína. - Agudito. - Tacu tacu. - Pollo a la brasa. - Papa rellena. - Rocoto relleno a la arequipeña. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz chaufa. - Cau cau. - Suspiro limeño. - Alfajor. - Picarones. - Mazamorra morada. - Chicha morada. - Otros. <ul style="list-style-type: none"> • Argentina: <ul style="list-style-type: none"> - Parrilla o asado. - Locro. - Choripán. - Empanadas. - Sandwiches. - Pizza argentina. - Milanesas. - Chimichurri. - Pollo al disco. - Carbonada. - Tamales. - Chupín de pescado. - Carbonada criolla. - Chipás. - Provoleta. - Matambre arrollado. - Pastas variadas. - Berenjenas en escabeche. - Fugazza. - Alfajores. - Medialunas. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Rogel. - Dulce de leche. - Flan mixto. 	
3. Aplicar técnicas de comunicación oral y escrita requeridos para la atención de comensales de diferentes nacionalidades.	<p>Comunicación oral y escrita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto de comunicación oral y comunicación escrita. • Lenguaje oral y escrito. • Redacción y sus requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Claridad - Precisión. - Sencillez y naturalidad - Concisión. - Originalidad. • Técnicas de expresión oral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los elementos de la comunicación oral y escrita. • Diferencia las características del lenguaje oral y escrito. • Interpreta la importancia del aprendizaje de lenguas extranjeras en el contexto de la cocina internacional. • Utiliza vocabulario multilingüe para la preparación de recetas y comunicarse con los clientes.
4. Promover el sentido de pertenencia humanitaria, aplicando actitudes socioemocionales que evidencien empatía con los clientes que acuden a establecimientos gastronómicos.	<p>Desarrollo de actitudes socioemocionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Intereses • Empatía • Respeto por el medio ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los valores: responsabilidad, respeto, solidaridad y las actitudes socioemocionales.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Valores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad • Respeto • Solidaridad 	<ul style="list-style-type: none"> • Compara situaciones en las que muestra integración de valores con respecto a la diversidad humana. • Aplica con responsabilidad actitudes socioemocionales en su relación con los clientes de diferentes nacionalidades.

Especialidades: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Técnicas de cocina internacional.	Unidad de estudio: Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea		Tiempo estimado: 120 horas
Competencias para el desarrollo humano: Orientación de servicio al cliente		Eje política educativa: Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Examinar la diversidad de componentes, alimentos, técnicas e influencia cultural y socioeconómica de las gastronomías de Europa Central y los países que conforman la cuenca mediterránea.	<p>Gastronomía de Europa Central y el Mediterráneo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia. • Influencia cultural y fusiones. • Producción agrícola y pecuaria. • Ingredientes, sabores, especias y condimentos. • Técnicas y procesos gastronómicos. • Platos típicos. • Platos populares por región. • Postres. • Bebidas. • Tiempos de alimentación de la población. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita la historia e influencia cultural de las gastronomías de Europa Central y el Mediterráneo. • Relaciona la producción agrícola y pecuaria con los hábitos alimenticios de la población. • Discrimina técnicas y procesos que definen las gastronomías de Europa Central y el Mediterráneo. • Diferencia platos, postres y bebidas características de Europa Central y el Mediterráneo.
2. Elaborar platos de las culturas gastronómicas de Europa Central y el Mediterráneo.	Platos internacionales de:	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los productos base de la gastronomía

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Europa Central: Austria, República Checa, Alemania, Hungría, Polonia, Liechtenstein, Eslovaquia, Eslovenia y Suiza: <ul style="list-style-type: none"> - Escalope vienés. - Gulasch. - Pizza. - Pretzels. - Knödel o Klöße (albóndigas de patata). - Pierogi (pasta rellena). - Schnitzel - Pörkölt (estofado de carne) - Töltött Paprika (pimiento relleno). - Bigos. - Barszcz Czerwony. - Sopas. - Rollitos de queso. - Štefani Pečenka (pastel de carne con huevos). - Röstli - Fondue. - Raclette. - Tartiflette - Ensaladas de patatas. - Käsekuchen. - Otros. Mediterráneo: España, Francia, Italia, Croacia, Albania, Grecia y Turquía: <ul style="list-style-type: none"> - Paella. 	<p>de Europa Central y el Mediterráneo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Implementa técnicas para la preparación de los platillos de cada país. • Prepara platillos de los países que conforman Europa Central y la cuenca de Mediterráneo, según las instrucciones de las recetas de cocina. • Documenta las recetas base y representativas por categoría y zona geográfica.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Gazpacho. - Tortilla de patatas. - Croquetas. - Pizza – focaccia. - Pastas variadas. - Risottos. - Tiramizú – panna cota. - Ensalada de pulpo. - Sarma (hojas de col rellenas). - Byrek. - Baklava. - Mousakás. - Tzatziki - Yemistá. - Lahmacun - Pilav - Manti - Bruschetta. - Köfte. - Falafel. - Baba Ganoush (o Mutabal). - Spanakopita (pie de espinaca griego) - Bouillabaisse (olla Provenzal de pescado) - Otros. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
3. Implementar técnicas de servicio a los clientes que gustan de la gastronomía internacional con excelencia, como ventaja competitiva para la empresa,.	<p>Orientación de servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto: <ul style="list-style-type: none"> - Cliente. - Servicio al cliente. • Importancia. • Diferencia entre el servicio y la atención al cliente. • Triángulo del servicio. • Estrategias de servicio al cliente: <ul style="list-style-type: none"> - Acuerdos de niveles de servicio. - La evaluación del servicio. - Manejo de quejas, reclamos y sugerencias. - Retención y fidelización de clientes. - Sistemas de gestión de las relaciones con los clientes. - Valores que mejoran el servicio al cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la importancia del servicio al cliente en el ámbito gastronómico. • Explica la diferencia entre atención y servicio al cliente. • Emplea estrategias de servicio que brinden una mejor experiencia al cliente y logren cumplir con sus expectativas.
4. Promover la diversidad natural y cultural del planeta, con el uso de modelos gastronómicos que fomenten e impulsen el consumo de alimentos sostenibles.	<p>Gastronomía sustentable.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Características • Cuidado ambiental. • Preservación cultural. • Impulso económico local. 	<ul style="list-style-type: none"> • Incentivar la producción de ingredientes propios como una forma de control de la calidad. • Practicar la siembra de ingredientes con el uso mínimo de plaguicidas para el cuidado de la salud y el ambiente.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<ul style="list-style-type: none"> Estimular el consumo de los productos de la región como forma de atracción al turista. Desarrollar estrategias para la creación de huertas en el centro educativo u hogar que permitan disponer de productos frescos y naturales para la preparación de alimentos.

Especialidades: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y Servicios.	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Técnicas de cocina internacional	Unidad de estudio: Cocina internacional asiática	Tiempo estimado: 120 horas	
Competencias para el desarrollo humano: Capacidad de negociación		Eje política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Contrastar la diversidad de componentes, alimentos, técnicas e influencia cultural y socioeconómica de las gastronomías de Japón, China y Tailandia.	<p>Gastronomía asiática: Japón, China y Tailandia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia. • Influencia cultural y fusiones. • Producción agrícola y pecuaria. • Ingredientes, sabores, especias y condimentos. • Técnicas y procesos gastronómicos. • Platos típicos. • Platillos populares por región. • Postres. • Bebidas. • Tiempos de alimentación de la población. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita la historia e influencia cultural de la gastronomía asiática. • Determina la relación entre la producción agrícola y pecuaria y los hábitos alimenticios de la población. • Discrimina técnicas y procesos que definen las gastronomías de Japón, China y Tailandia. • Distingue platillos, postres y bebidas características de la gastronomía asiática.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
2. Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Japón, China y Tailandia.	<p>Platillos internacionales de:</p> <p>Japón:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sushi. - Ramen. - Gyudon. - Naruto. - Tempura. - Nigiris. - Tatakis. - Sashimi. - Gyosas. - Yakisoba. - Okonomiyaki - Sopa de miso. - Shabu Shabu - Nasi goreng. - Yakitori. - Udon. - Soba. - Mochi. - Galletitas de la fortuna. - Otros. <ul style="list-style-type: none"> • China: <ul style="list-style-type: none"> - Pato pekinés. - Sopa Wan Tan. - Rollitos de primavera. - Pollo Gong Bao o Kung Pao. - Jiaozi - Chow Mein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los productos base de la gastronomía asiática. • Implementa las técnicas para la preparación de los platillos de cada país. • Prepara platillos de los países asiáticos, según las instrucciones de las recetas de cocina • Documenta las recetas base y representativas por categoría y zona geográfica.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Cerdo agridulce. - Ma Po Tofu. - Dumplings. - Chop suey. - Wonton. - Dim sum. - Zongzi. - Ban mian. - Niangao o pastel de arroz glutinoso. - Otros. <ul style="list-style-type: none"> • Tailandia: <ul style="list-style-type: none"> - Pad thai (fideos fritos al estilo tailandés). - Pad see aew (noodles con salsa de soja y pollo). - Kuay Teow Luis Suan (rollitos frescos al estilo Thai). - Tom yum goong (sopa de camarones picante). - Tom kha kai (pollo en leche de coco). - Som tam (ensalada picante de papaya verde). - Kai pad med mamuang. - Kai tod (pollo crujiente con arroz). - Khao pad (arroz frito). - Kai jeow (tortilla tailandesa). - Kuai tieow. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Cordero al curry. - Pollo tandori. - Langostinos al curry con coco. - Moo sa-te (cerdo satay). - Laab (ensalada de carne tailandesa). - Otros. 	
3. Aplicar estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos.	<p>Capacidad de negociación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Elementos del proceso de una negociación exitosa. • Habilidades para la negociación. • Estrategias para la negociación 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto de capacidad de negociación. • Explica las habilidades de una persona negociadora. • Determina los elementos de la negociación exitosa. • Negocia la ejecución de propuestas de acuerdos viables en el contexto de

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
4. Promover estrategias para la interacción con personas de origen asiático, respetando su cultura, costumbres y permanencia en el país.	<p>Ciudadanía planetaria con identidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> Conciencia planetaria independientemente del género, edad, etnia, lugar de procedencia o creencias. Cuidado del hábitat social y natural. Respeto por la vida en todas sus dimensiones. Relación armoniosa consigo mismo, con los demás y la naturaleza. 	<p>su área de formación técnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> Promueve estrategias para la inclusión social en un marco de solidaridad, respeto por las diferencias y convivencia. Toma conciencia de la importancia de aprender a vivir junto con personas de otras nacionalidades como reconocimiento del poder colectivo de la acción ciudadana. Implementa acciones para la restauración del planeta y emprender los cambios necesarios para la preservación de la vida en todas sus formas.

Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional



Descripción de la subárea Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional

La panadería es un arte que ha logrado trascender a través de la historia humana y se ubica en un lugar importante en la dieta diaria de las personas, así como en la gastronomía nacional e internacional. Su origen data del tiempo de los egipcios hace 4.000 años, ya que fueron los primeros en fabricar hornos para hacer pan, producto que luego fue usado como alimento del pueblo e incluso estaba presente en rituales y ceremonias religiosas. Los egipcios hicieron las primeras fermentaciones y alimentos como el pan y vino. Posteriormente los árabes aprendieron a endulzar frutos secos con mieles y dieron un enorme salto al refinar la caña de azúcar.

Con la llegada del pueblo romano, el consumo de pan se extendió a toda la civilización conocida en aquellos días; la necesidad de un alimento rico en calorías para el pueblo hacía del panadero un oficio necesario y bien respetado.

La subárea Operaciones de pastelería nacional e internacional contiene las siguientes unidades de estudio.

Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros

Con el desarrollo de esta unidad de estudio la persona estudiante adquirirá conocimientos, habilidades y destrezas, valores y actitudes, para la ejecución del proceso de elaboración del pan, el cual incluye las etapas del cálculo de insumos, disolución, mezcla y amasado, formado, pesado, dividido y fermentación. Un buen pan se distingue por su aroma, textura, peso y armonía con los demás alimentos.

Técnicas de repostería en productos primarios y hoteleros

La repostería es considerada como el arte de preparar y decorar diferentes platos dulces, entre ellos pasteles, tartas, galletes, budines, confites, postres y otros. A diferencia de la panadería, donde el objetivo es amasar la mezcla explotando las propiedades elásticas del gluten, los preparados en repostería suelen tratar de mantener al mínimo la agitación de la masa, una vez agregada la harina.

La repostería es considerada un tipo específico de gastronomía, constituye una rama de la cocina profesional donde la excelencia se debe al conocimiento y buen uso de las técnicas. Dependiendo de ello, la calidad de resultado puede variar.

Además, la repostería guarda extremo cuidado con la presentación y decoración de los platos. Se exploran los colores, formas y texturas que buscar despertar el apetito y la curiosidad del comensal.

El propósito principal de esta subárea es que las personas estudiantes desarrollen capacidades para preelaborar, preparar, presentar y conservar la diversidad de productos elaborados en la pastelería o negocio donde labore, mediante la aplicación de las técnicas correspondientes, el cuidado de la calidad y costos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Tabla de distribución de unidades de estudio de la subárea Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
1 Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros.	20	80
2 Técnicas de repostería en productos primarios y hoteleros.	20	80
TOTAL	40	160

Especialidad: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	Unidad de estudio: Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros	Tiempo estimado: 80 horas:	
Competencias para el desarrollo humano: Juicio y toma de decisiones		Eje política educativa: Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Determinar los principios básicos para la producción de panadería de productos primarios, según la normativa establecida por el Ministerio de Economía, Industria y Comercio de Costa Rica.	<p>El arte de la panadería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia. • Terminología. • Normativa del MEIC: <ul style="list-style-type: none"> - Decretos N° 22021 y N° 22029 (1993). • Cualidades del panadero moderno. • Materias primas fundamentales: <ul style="list-style-type: none"> - Harinas. - Agua. - Levaduras. - Sal. - Azúcares. - Grasas. - Leches. - Huevo. • Materias primas complementarias, alternativas y aditivos. • Normas de higiene. • Equipos: 	<ul style="list-style-type: none"> • Reseña los acontecimientos que marcaron la aparición y consumo del pan en la alimentación de las personas. • Reconoce términos y normativa relacionados con el oficio de la panadería en Costa Rica. • Discrimina los tipos de materias primas, equipos y normas de higiene para la panificación de productos primarios. • Utiliza las materias primas y equipos especializados para la producción del

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Hornos (temperaturas, técnicas). - Batidoras. - Fermentadora. - Bandejas. - Carros porta bandejas. - Mesas de trabajo. - Pila. - Romana. - Vitrinas. - Amasadora. - Pasadora. - Abatidor de frío. - Moldes. - Congelador. - Otros. 	pan, según normativa vigente.
2. Producir panes de diferentes tipos aplicando técnicas del amasado manual o mecánico.	<p>Técnica del amasado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Elaboración del pan: <ul style="list-style-type: none"> - Formación de la masa. - Fermentación y reposo. - Horneado. - Enfriamiento. • Técnicas de amasado manual o mecanizado. • Tipos de masas amasadas: <ul style="list-style-type: none"> - Madre. - Quebradas. - Fermentadas. - Batidas. - Escaldadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica las etapas del proceso para la elaboración del pan. • Clasifica los tipos de masas utilizados en la preparación de panes, según recetas internacionales. • Distingue las características de las técnicas de amasado manual y mecanizado.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Hojaldradas. - Secas - Americana. • Tipos de masas batidas: <ul style="list-style-type: none"> - Queque básico o vainilla. - Queque de chocolate. - Queque red velvet. - Queque blu velvet. - Queque de coco. - Queque de zanahoria. - Pancakes. - Cup cakes. - Biscochos. - Choux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Discrimina los tipos y usos de las masas amasadas y batidas. • Elabora productos terminados de panadería (figuras y formas), a partir de las masas amasadas y batidas. • Documenta las recetas base de masas por categoría.
3. Aplicar técnicas para la producción de panes artesanales con identidad local.	<p>Panadería artesanal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Características. • Pan artesanal vrs. pan industrial. • Tendencias actuales del consumo de pan. • Tipos: <ul style="list-style-type: none"> - Baguette. - Brioche. - Ciabata. - Rústico. - Panettone. - Panini. - Stollen. - Foccacia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica el concepto y características del pan artesanal. • Diferencia entre el consumo de pan artesanal y el pan industrial, según sus gustos particulares. • Determina las preferencias en el consumo de los clientes según consulta a las panaderías de su comunidad.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Bagel. - Pita. - Blanco. - Integral. - Cena. - De maíz, trigo o centeno. - De molde. - De grano germinado o Esenio. - De calabaza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora tipos de panes artesanales respetando las recetas originales. • Documenta las recetas base por categoría y zona geográfica.
4. Argumentar sobre las aplicaciones, ventajas y desventajas de la automatización de procesos en la preparación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Automatización de procesos en la preparación de alimentos: <p>Ventajas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mejora de los procesos. • Optimización del tiempo. • Minimización de errores. • Reducción de la carga de trabajo de los empleados. • Incremento de la productividad. • Supuesta mejora de la satisfacción de cliente. <p>Desventajas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alto costo. • Necesidad de cambios estructurales. • Supervisión humana requerida. • Deshumanización del servicio. <p>Tipos de equipos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Robots para la preparación de alimentos. • Hornos inteligentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferencia las ventajas y desventajas de la automatización de procesos en la producción de alimentos. • Identifica los tipos de equipos automatizados utilizados en la cocina inteligente. • Discute el impacto del establecimiento de algoritmos en la preparación de alimentos

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Carga y retiro de bandejas de horneado. • Lavavajillas automatizados. • Sistemas de envasado al vacío. • Equipos de cocción sous-vide. • Sistemas de pedido digitales. • Gestión de inventario automatizada. • Control de temperatura y humedad. • Análisis de los patrones de consumo del cliente. • Proceso de corte y microtrituración de alimentos frescos y congelados. • Mixer para emulsionar líquidos. • Manejo de equipos pesados, cuchillas o productos químicos. • Detección y prevención de alimentos contaminados. • Cálculo de unidades de repostería por consumir en el día. • Modelos predictivos de una línea de producción. <p>Establecimiento de algoritmos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis de millones de recetas y encontrar patrones y conexiones entre ingredientes. • Identificación de ingredientes que se pueden combinar de forma sorprendente. • Nuevas formas para la preparación y presentación de ingredientes. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de datos de la calidad de los alimentos. • Recomendaciones para optimizar el uso de los ingredientes en la cocina. • Optimización de los tiempos de cocción. • Minimizar el desperdicio de alimentos. • Generación de nuevas combinaciones de sabores y texturas. <p>Las foodtech.</p>	
5. Orientar la toma de decisiones en búsqueda del logro de las metas propuestas y la sana convivencia.	<p>Toma de decisiones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Riesgos en la toma de decisiones: <ul style="list-style-type: none"> • Éxito y fracaso. • Importancia. • Tipos de decisiones: <ul style="list-style-type: none"> • Programada. Rutinaria o intrascendente • Aspectos a tomar en cuenta en la toma de decisiones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica la importancia de la toma de decisiones en el éxito del proceso de aprendizaje y su proyecto de vida. • Describe los riesgos a los que se enfrenta en la toma de decisiones durante el proceso de aprendizaje a lo largo de la vida. • Relaciona aspectos del entorno a tomar en consideración para la toma de decisiones en su área de formación técnica.
6. Implementar la sustentabilidad como elemento diferenciador del negocio	Panadería sustentable:	<ul style="list-style-type: none"> • Propone el uso de ingredientes y empaques

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
de la panadería procurando el bienestar local.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes orgánicos. • Envolturas biodegradables. • Energía solar. • Optimización del uso de plástico y papel. • Productos de limpieza biodegradables. • Reducción de la huella de carbono. 	<p>biodegradables para la producción del pan, tomando en consideración el compromiso ambiental.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplica estrategias para la entrega de productos de la panadería con la ayuda de transportes que disminuyan la huella de carbono. • Promueve el uso de equipos de horneado con plantas alimentadas por energía solar como forma de ahorro económico para la empresa y mejora del ambiente.

Especialidades: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	Unidad de estudio: Técnicas de repostería, en productos primarios y hoteleros		Tiempo estimado: 80 horas:
Competencias para el desarrollo humano: Innovación y creatividad		Eje política educativa: La ciudadanía digital con equidad social	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Aplicar técnicas básicas para la elaboración de productos reposteros utilizando los equipos y utensilios diseñados para tal fin.	<p>Mise en place. Repostería:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes y características: <ul style="list-style-type: none"> - Huevos - Lácteos - Grasas y aceites. - Masas y harina (cereal, cernido y proteína). - Azúcar - Leches (entera, descremada, evaporada, condensada y en polvo). - Otros. • Equipos: <ul style="list-style-type: none"> - Equipo menor: licuadora, procesador de alimentos, licuadora de mano o inmersión, batidora, rodillo, amasadora y soplete. - Equipo mayor: hornillas, hornos, refrigeradores, congeladores, otros. - Equipos para la decoración. • Utensilios: nivelador de pasteles, tapetes de silicón, termómetro para caramelo o dulce, cuchillos, báscula, batidor globo, rodillo, tazas y cucharas medidoras; ollas. <p>a. Moldes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos decorativos. • Técnicas básicas de repostería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los tipos y características de los ingredientes básicos para repostería. • Describe los equipos y utensilios requeridos para la producción de repostería en hoteles. • Emplea técnicas básicas de repostería para la elaboración de productos primarios y hoteleros.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Baño María. - Movimientos envolventes. - Perfumar. - Infusionar. - Cocción del azúcar: jarabe o almíbar, hebra fina, hebra fuerte, perla, gran perla, bola blanda, bola dura, lámina o escarchado; caramelo o lámina quebradiza, fondant. - Acremar. - Montar. - Emulsionar. - Temperar huevos. 	
2. Emplear técnicas en la preparación de pastas y masas finas, para la producción de repostería en miniatura (petit four).	<p>Los petits fours.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origen. • Tipos: <ul style="list-style-type: none"> - Frescos o glaseados (lionesas, petitús, finaciers, otros). - Secos (pastas, macarons, suspiros de merengue, otros). - Salados (masa hojaldre, quebrada, brick o similar rellenas con embutidos, quesos, hortalizas, cremas, entre otros). • Cocción de pastas y masas finas. (petit four). <ul style="list-style-type: none"> - Petits fours salés. - Petits fours glacés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los tipos y técnicas para la producción de los petits fours. • Utiliza las técnicas en la preparación de productos de repostería en miniatura dulces y salados. • Documenta las recetas base de los diversos tipos de petits fours.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Petits fours secs. • Técnicas. • Elaboración de recetas. 	
3. Demostrar habilidades en la implementación de técnicas para el acabado y presentación de los productos de repostería nacional e internacional.	<p>Normas y combinaciones organolépticas básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los sentidos: <ul style="list-style-type: none"> - Gusto: dulce, salado, ácido y amargo; equilibrio de los sabores; las especias. - Tacto: temperaturas y texturas. - Vista: formas y colores. - Olfato: intensidad y aromas de los ingredientes. - Oído: percepción de texturas, sabores o frescura de los alimentos. • Tipos de presentación: <ul style="list-style-type: none"> - Tradicional. - Tendencias actuales. - Empaque y pulcritud. • Técnicas de decoración: <ul style="list-style-type: none"> - Baños: chocolate, azúcares (fondant, caramelo, praliné, mantequilla). - Escarchados. - Bordes. - Gelatinas. - Borduras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la importancia de los órganos de los sentidos en la preparación y degustación de los productos de repostería. • Aplica técnicas para la decoración, cobertura, acabado y presentación de la repostería nacional e internacional. • Prepara recetas de repostería con excelente sabor y presentación. • Documenta las recetas de coberturas y decoración de productos reposteros.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Coberturas: crema, merengue, gelatina, chocolate, entre otras. Técnicas básicas de acabado y presentación: <ul style="list-style-type: none"> Manga pastelera. Cornete. 	
4. Propone soluciones creativas e innovadoras para la producción de repostería en miniatura.	Innovación: <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Precondición de la creatividad. Métodos y técnicas de creatividad. Creatividad en proceso de pensamiento. Fases de la resolución creativa de problemas. Lugares en donde se generan las ideas creativas. ¿Qué influye en la creatividad? 	<ul style="list-style-type: none"> Explica el concepto de innovación y creatividad Diferencia las formas y fases para la resolución de problemas con creatividad e innovación. Formula soluciones de manera creativa e innovadora para la producción de repostería con excelente sabor y presentación.
5. Utilizar las tecnologías como recurso para el incremento de la producción, reducción de costos operativos y automatización de los procesos del negocio de repostería.	Tecnologías digitales: <ul style="list-style-type: none"> Atención del cliente. Seguridad y comodidad. Nuevos materiales e ingredientes. Equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> Diferencia tecnologías digitales utilizadas en la cobranza y facturación de los productos. Utiliza equipos tecnológicos diseñados para ofrecer mayor

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<p>comodidad y seguridad al personal de producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valora el impacto económico y social de las tecnologías digitales.

Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina



Descripción de la subárea Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina

La Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras fomenta el desarrollo de competencias en el ámbito del emprendimiento y la empresarialidad, a través del desarrollo de programas y proyectos educativos, capacitación y

actualización. Brinda a la persona estudiante oportunidades para la formación ética, académica y profesional, además de las herramientas que le posibiliten ser forjador de su proyecto de vida, en beneficio propio y el de la dirección y producción en cocina. La subárea tiene como propósito desarrollar en el estudiante capacidades de emprendimiento y empresarialidad, mediante la identificación de oportunidades de negocios, aplicación de metodologías para la construcción de modelos de negocios, creación de empresas de práctica y de su proyecto de vida, según sus competencias, recursos, entorno y 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 facilitan emprendedores al mercado laboral.

La subárea tiene una duración de 160 horas y posee cuatro unidades de estudio:

- Oportunidades de negocios
- Modelo de negocios
- Creación de la empresa

- ...Plan de vida

Tabla de distribución de unidades de estudio de la subárea Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
① Oportunidades de negocios.....	10.....	40
② Modelo de negocios8.....	32
③ Creación de la empresa	17	68
④ Plan de vida5.....	20

Especialidad: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Emprendimiento e innovación aplicada a la Gerencia y producción en cocina	Unidad de estudio: Oportunidades de negocios	Tiempo estimado: 40 horas	
Competencias para el desarrollo humano: Innovación y creatividad		Eje política educativa: Educación para el desarrollo sostenible	

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"> Definición, características e importancia del fomento del espíritu emprendedor. Características de la cultura emprendedora. Habilidades y responsabilidades de un emprendedor. Importancia de ser emprendedor en su proyecto de vida. Elementos a tomar en cuenta al emprender un proyecto. <ul style="list-style-type: none"> Justificación del proyecto. Estudio del mercado. Trámites administrativos y legales. Fuentes de financiamiento. Análisis integral. 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica habilidades y responsabilidades de la persona emprendedora. Discrimina los elementos a tomar en cuenta al emprender un proyecto. Explica el uso productivo de las tecnologías en la generación de ideas de negocios.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Uso productivo de las tecnologías en los negocios. 	
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"> • Concepto. • Funcionamiento del mercado y tendencias innovadoras. • Análisis del entorno. • Oportunidades de negocios. • Necesidades sociales. • Problemáticas. • Herramientas para detectar necesidades. • Detección del mercado y clientes potenciales. • El cliente como elemento clave. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caracteriza el funcionamiento del mercado y su dinámica. • Identifica las oportunidades del mercado según las nuevas tendencias. • Utiliza herramientas para la recolección de información que permita la detección de oportunidades de negocio. • Interpreta los resultados obtenidos en función del mercado y los clientes potenciales.
3. Utilizar técnicas creativas que permitan la generación de ideas de negocio innovadoras, brindando soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales.	<p>Generación de ideas empresariales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Fuentes. • Propósito. <ul style="list-style-type: none"> - Necesidad de una idea. - Respuesta a las necesidades del mercado. - Cambios en la moda y los requisitos. - Mantenerse a la cabeza de la competencia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determina fuentes de generación de ideas empresariales. • Selecciona ideas empresariales usando distintas técnicas. • Aplica técnicas creativas que brinden soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>- Tecnología.</p> <p>Técnicas para generar ideas empresariales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características, utilidad y beneficios. • Herramientas que apoyan el proceso de selección del mejor producto. • Diseño de una idea de negocio innovadora 	
4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y oportunidades del mercado.	<p>Creatividad e innovación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Importancia. • El proceso de la creatividad y la habilidad de pensar creativamente. • Innovación y su proceso. • Tipos de innovación y cómo diferenciarlos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica la importancia de la creatividad e innovación en los aspectos cotidianos de su quehacer. • Fomenta en el entorno una actitud creativa e innovadora en el desarrollo de emprendimientos. • Formula soluciones para las necesidades y oportunidades del mercado o mejora las existentes.
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"> • Concepto. • Importancia. • Elementos: 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los elementos del desarrollo sostenible y su importancia.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Social. - Económico. - Ambiental. • Emprendimientos sostenibles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Discrimina el impacto al ambiente y a la salud producto del desarrollo de nuevos negocios. • Propone acciones creativas que mitiguen los daños al ambiente como parte del desarrollo de emprendimientos sostenibles.

Especialidad: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Emprendimiento e innovación aplicada a la Gerencia y producción en cocina	Unidad de estudio: Modelo de negocios		Tiempo estimado: 32 horas
Competencias para el desarrollo humano: Capacidad de negociación		Eje política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad nacional	

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.	Modelos de negocios. <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Aspectos a considerar : <ul style="list-style-type: none"> Clientes. Canales. Relación con los clientes. Actividades importantes. Recursos. Aliados. Estructura económica y financiera. Tipos de herramientas vigentes y su aplicabilidad <ul style="list-style-type: none"> Pensamiento de diseño (Design Thinking): Características. Otras herramientas vigentes. 	<ul style="list-style-type: none"> Distingue los aspectos que se consideran en la construcción de un modelo de negocio. Compara las herramientas y metodologías vigentes en la construcción de modelos de negocios. Utiliza herramientas y metodologías vigentes en la construcción de modelos de negocios. Diseña ideas de negocio con mayor oportunidad de éxito a partir de la aplicación de herramientas y metodologías vigentes.
2. Validar el modelo de negocio, mediante el diseño de productos	Producto mínimo viable (PMV).	<ul style="list-style-type: none"> Delimita el concepto de producto mínimo viable.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
mínimos viables aplicando metodologías vigentes.	<ul style="list-style-type: none"> Concepto. Pasos de la metodología por ejemplo Lean Startup. Diseño del producto mínimo viable aplicando los pasos de las metodologías vigentes. Validación del modelo de negocio. 	<ul style="list-style-type: none"> Explica los pasos para la construcción del producto mínimo viable según las metodologías vigentes. Diseña el producto mínimo viable aplicando los pasos de las metodologías vigentes.
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"> Inversión inicial. Gestión de las finanzas. Identificación de fuentes de financiamiento. Aspectos de formalización. Diseño de marca. Plan de mercadeo y ventas. Impactos: social, ambiental y la salud integral. 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica los aspectos que deben considerarse en la puesta en marcha del modelo de negocios. Distingue las características de los aspectos que deben considerarse para la implementación del plan de puesta en marcha del modelo de negocio. Construye el plan de puesta en marcha del modelo de negocios, tomando en cuenta las estrategias de mitigación de impacto.
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"> Concepto. Estrategias para la negociación. Acuerdos para la validación de propuestas de negocios. 	<ul style="list-style-type: none"> Explica la importancia del desarrollo de habilidades de negociación durante el proceso de validación de propuestas de negocios.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<ul style="list-style-type: none"> • Selecciona estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos durante el proceso de validación de propuestas de negocios. • Negocia la ejecución de propuestas viables de emprendimiento.
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"> • Trabajo en condiciones justas y favorables. • Protección social, a un nivel de vida adecuado y al disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental. • Educación, libertad cultural y el progreso científico. <p>Valores éticos universales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respeto. • Equidad. • Justicia. • Honestidad. <p>Economía social solidaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Expone propuestas de negocios considerando los derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales de la economía social solidaria. • Organiza propuestas de negocios considerando los derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales de la economía social solidaria. • Propone soluciones a problemas reales de la comunidad considerando los tipos de formas jurídicas asociativas de la economía social solidaria.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Características. • Tipos de formas jurídicas asociativas. • Asociaciones solidaristas: <ul style="list-style-type: none"> - Modelo. - Beneficios. - Requisitos para la conformación. - Legislación vigente. • Cooperativas: <ul style="list-style-type: none"> - Modelo. - Beneficios. - Requisitos para la conformación. - Legislación vigente. 	
6. Discriminar los principales elementos que integran la economía Circular y su impacto en la industria gastronómica.	<p>Economía circular</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición y principios • Comparación con la economía lineal. • Aplicación de la economía circular en la reducción de residuos: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar recursos energéticos de bajo impacto ecológico. • Reutilizar agua, sin explotar ni contaminar las reservas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto y principios de la Economía circular. • Distingue las aplicaciones de la economía circular en la reducción de residuos que se generan en la industria gastronómica. • Argumenta sobre los retos y oportunidades de la economía circular en la preparación de alimentos.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Reducir la huella de carbono en el transporte. • Diseñar el producto para ser distribuido en pequeños lotes, de forma que responda a necesidades muy personalizadas, evitando el desperdicio. • Evitar la merma de producto durante su elaboración. • Practicar el upcycling como método que mantiene el valor como materia prima de los residuos reciclados. • Ajustar la producción al nivel real de la demanda de los clientes. • Fomentar los sistemas de devolución o retorno. • Emplear contenedores y embalajes que optimicen el material y el espacio en el transporte, reutilizables o reciclables. 	<ul style="list-style-type: none"> • Discute el impacto de la economía circular en la toma de decisiones y la aplicación de buenas prácticas. •

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Reciclaje y revalorización de materiales. • Diseño para la reutilización y el reciclaje. • Producción y consumo responsable. • Retos y oportunidades de la economía circular en la industria de los alimentos y bebidas • Tecnologías emergentes. • Economía circular y su rol en la toma de decisiones y aplicación de buenas prácticas <p>Impacto del consumo global de materias primas.</p>	

Especialidad: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Emprendimiento e innovación aplicada a la Gerencia y producción en cocina	Unidad de estudio: Creación de empresas		Tiempo estimado: 68 horas
Competencias para el desarrollo humano: Orientación de servicio al cliente		Eje política educativa: La ciudadanía digital con equidad social	

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

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

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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Manejo de quejas, reclamos y sugerencias. Retención y fidelización de clientes. Sistemas de gestión de las relaciones con los clientes. Valores que mejoran el servicio al cliente. 	
5. Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa.	<p>Herramientas para la productividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> Redes sociales. Blog. Wikis. Software específico. Herramientas ofimáticas. Otras herramientas que faciliten la mediación pedagógica. 	<ul style="list-style-type: none"> Valora implicaciones económicas, socioculturales y éticas del uso de las tecnologías en la creación de la empresa. Aplica herramientas tecnológicas vigentes en el mercado para la operación de su empresa de práctica.
6. 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.	<p>Economía verde</p> <ul style="list-style-type: none"> Definición y principios Comparación con la economía lineal. Aplicación de la economía verde en la industria gastronómica Pilares Producción sostenible <ul style="list-style-type: none"> Concepto Buenas prácticas por considerar: <ul style="list-style-type: none"> Contar con materias primas sostenibles: e pueden 	<ul style="list-style-type: none"> Explica el concepto y los pilares de la economía verde. Identifica las aplicaciones de la economía verde en la industria gastronómica. Reconoce el concepto de Producción sostenible. Implementa buenas prácticas para la producción sostenible.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>hacer compras verdes y adaptar recetas para eliminar ingredientes insostenibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reducción de residuos: limitar la cantidad de envases, mejorarlos y reutilizarlos es clave. • 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. • Mejorar el transporte y la distribución: realizar un control de calidad y eficiencia de las operaciones de logística. Y optimizando el almacenamiento y las rutas. • Eficiencia energética: instalar medidores, monitorear regularmente o implementar soluciones que permitan integrar energías renovables. <ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilidad ambiental • Desarrollo económico inclusivo • Uso eficiente de los recursos • Responsabilidad social 	<ul style="list-style-type: none"> • Argumenta sobre los retos y oportunidades de la economía verde en la preparación de alimentos. • Describe el impacto de la economía verde en la toma de decisiones y la aplicación de buenas prácticas.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Resiliencia y adaptación al cambio climático • Límites planetarios • Retos y oportunidades de la economía verde en la industria de los alimentos y bebidas • Cambios en el comportamiento de los consumidores. • Economía verde y su rol en la toma de decisiones y aplicación de buenas prácticas. • Impacto global de la transición a economía verde. <p>Empleos verdes</p>	

Especialidad: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Emprendimiento e innovación aplicada a la Gerencia y producción en cocina	Unidad de estudio: Plan de vida		Tiempo estimado: 20 horas
Competencias para el desarrollo humano: Autoaprendizaje		Eje política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
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.	<p>Evaluación de la empresa a través de indicadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistematización de resultados. • Valoración de los logros alcanzados. • Resumen ejecutivo de lecciones aprendidas. • Conclusiones. • Recomendaciones. <p>Certificación de empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimiento. • Revisión de los alcances del plan de negocios según indicadores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determina el nivel de logro según los indicadores propuestos para la certificación. • Describe los resultados de la empresa a través de la revisión de indicadores de certificación. • Sistematiza los resultados obtenidos durante el periodo de funcionamiento de la empresa, en función de la certificación de empresa. • Aplica lecciones aprendidas en su desarrollo personal y profesional, adaptándose a un entorno cambiante.
2. Evaluar las oportunidades que ofrece la sociedad para el	Instituciones de apoyo al emprendimiento nacional:	<ul style="list-style-type: none"> • Examina las áreas de acción y los requerimientos que establecen

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
desarrollo y consolidación del emprendimiento.	<ul style="list-style-type: none"> • Incubadoras y aceleradoras de Empresas. • Ministerio de Economía, Industria y Comercio. • Sistema de Banca para el Desarrollo. • Sistema Bancario Nacional público y privada. • INFOCOOP. • Otros operadores financieros. • Instituciones de apoyo. 	<p>las instituciones de apoyo para el desarrollo y consolidación del emprendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica los procesos requeridos para la formalización del emprendimiento en las instituciones de apoyo. • Diseña la propuesta de formalización considerando los requerimientos establecidos por la institución de apoyo seleccionada.
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>Aprendizaje permanente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autoaprendizaje: <ul style="list-style-type: none"> - Concepto de aprendizaje. - ¿Qué significa aprender a aprender? - Utilidad del autoaprendizaje. - Motivación para aplicar el autoaprendizaje. - Adaptabilidad a nuevas situaciones. - Importancia del autoaprendizaje en el área de formación técnica. <p>Competencias:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las competencias específicas y para el desarrollo humano alcanzadas a través del proceso educativo y su relación con el entorno. • 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. • Enriquece su proyecto de vida aprovechando las oportunidades de aprendizaje disponibles, los

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Específicas. Para el desarrollo humano. 	obstáculos y las competencias desarrolladas.
4. Planificar su vida, considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de la cultura emprendedora.	<p>Plan de vida.</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Aspectos por considerar en la elaboración de un plan de vida a corto, mediano y a largo plazo: <ul style="list-style-type: none"> Sociales. Económicos. Personales. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma conciencia de sus competencias y limitaciones y lo pone en práctica de acuerdo con su contexto. Desarrolla estrategias individuales y colectivas que propicien el logro de las metas propuestas.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA
Viceministerio Académico
Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras
Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular



PLAN EDUCATIVO-NIVEL III

Gerencia y producción en cocina

MODALIDAD DUAL

Educación Diversificada Técnica



Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional



Descripción de la subárea coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional

La repostería es una de las ramas más conocidas y amadas de la cocina y se relaciona con la preparación y elaboración de alimentos de tipo dulce, con masa o sin ella, utilizando una incontable variedad de productos que van desde lo más común como el chocolate a lo más exótico como frutas tropicales de otros países, entre otros.

La pastelería es una actividad muy importante tanto a nivel gastronómico como también a nivel económico e incluso turístico.

La subárea Operaciones de pastelería nacional e internacional contempla dos unidades de estudio:

Técnicas de elaboración de postres

En esta unidad de estudio la persona estudiante aprenderá las técnicas para la elaboración de platillos dulces que se sirven al final de una comida; por ejemplo, cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, entre otros. El postre es el cierre con broche de oro de un buen banquete, puede ser muy elaborado y exótico, o puede ser sencillo como un plato de frutas bañadas con alguna salsa y acompañadas con un pedacito de queso crema; lo importante es que uno u otro sean agradables a la vista y dejen en el paladar un sabor exquisito. **Confitería y chocolatería de fantasía**

La confitería es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres. La chocolatería está relacionada con la fabricación o venta de productos elaborados a base de chocolate en polvo o líquido; entre ellos tabletas, bombones, huevos y otras figuras. La unidad de estudio comprende las técnicas básicas para la preparación de este tipo de alimentos tan apetecidos por los clientes que acuden al hotel.

El propósito principal de la subárea es desarrollar en las personas estudiantes las capacidades requeridas para elaborar recetas clásicas de postres, confitería y chocolatería, con técnicas de vanguardia y estándares internacionales, demostrando su creatividad en los productos terminados.

Tabla de distribución de unidades de estudio de la subárea Operaciones de Pastelería nacional e internacional

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
① Técnicas de elaboración de postres	13	104
② Confitería y chocolatería de fantasía	12	96
TOTAL	25	200

Especialidad ¹² : Gerencia y producción en cocina.	Modalidad : Comercial y Servicios	Campo detallado ¹³ : 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel : Duodécimo-III Nivel
Subárea : Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	Unidad de estudio : Técnicas de elaboración de postres		Tiempo estimado : 104 horas
Competencias para el desarrollo humano : Liderazgo		Eje política educativa ¹⁴ : Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹⁵
1. Discriminar generalidades del arte de la repostería, según estándares internacionales.	<p>Los postres.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminología. • Ingredientes. • Tipos de postres. <ul style="list-style-type: none"> - Fríos: mousses, gelatinas, merengues, bavareas, carlotas, frutas, cremas, helados, granizados, entre otros. - Calientes: soufflés, puddings, crepas, frutas, algunas cremas, tortas dulces, tartas, preparados con masa hojaldre, entre otros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue conceptos gastronómicos relacionados con la repostería. • Explica los tipos y características de los postres de la cocina internacional. • Identifica elementos básicos de la puesta a punto de la mesa de postres.

¹² Nombre de la Cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

¹³ Según el Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

¹⁴ Política Educativa “Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad”.

¹⁵ Indicadores para la macro evaluación.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹⁵
	<ul style="list-style-type: none"> - Fritos: empanadas, crepas, buñuelos, croquetas, torrijas, frutas a la sartén, otros. - A base de helado: parfaits, soufflés, biscuits glacé, mousse helados, otros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecuta la puesta a punto relacionado con postres de la pastelería internacional.
2. Aplicar técnicas para la preparación de postres, según las normas nacionales e internacionales.	<p>Técnicas de repostería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baño María. • Punto de nieve. • Movimientos envolventes. • Perfumar. • Infundir. • Punto pomada. • Caramelizar. • Acremar • Montar. • Emulsionar. • Atemperar. • Incorporado. • Batir. • Mezclar. • Tamizar. • Temperar huevos. <p>Tipos de postres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soufflés. • Carlotas. • Puddings. • Flanes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe las técnicas de repostería básicas para la elaboración de productos variados. • Explica los ingredientes y preparación de postres, mermeladas, compotas, jaleas y cremas, según las recetas originales. • Prepara postres de alta calidad de acuerdo con las técnicas de cocina internacional. • Documenta las recetas de postres, mermeladas y cremas.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹⁵
	<ul style="list-style-type: none"> • Gelatinas. • Mousses. • Helados. • Bavaresas. • Pasteles volteados. • Buñuelos. • Churros. • Brownies. • Tiramisú. • Pavlova. • Tapioca. • Macarons. • Cheesecake. • Tres leches. • Panacota. • Macedonia de frutas. <p>Mermeladas, jaleas y compotas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piña. • Papaya. • Fresa. • Maracuyá. • Mango. • Limón. • Melocotón. • Guayaba. • Mora. • Fruta de temporada. <p>Cremas:</p>	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹⁵
	<ul style="list-style-type: none"> • Chantilly. • Pastelera: <ul style="list-style-type: none"> - Muselina. - Diplomática. • Inglesa. • Con mantequilla. • Con almendra. • Catalana. • Natilla de convento. • Merengues: <ul style="list-style-type: none"> - Francés. - Suizo. - Italiano. • Biscoff. 	
3. Implementar técnicas para la decoración de pasteles de diferentes tamaños y formas.	<p>Técnicas para la decoración de pasteles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Untar betún. • Glaseados. • Fondant. • Golosinas y frutas. • Chocolate líquido. • Manga pastelera. • Leyendas: escritura o diseños gráficos. • Merengue. • Decoraciones hechas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los tipos y peculiaridades de las técnicas para el decorado de pasteles. • Decora pasteles de alta calidad de acuerdo con las técnicas de la cocina internacional. • Documenta las recetas de coberturas de pasteles.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹⁵
4. Demostrar características de liderazgo en el proceso de producción y decoración de pasteles expresando sus potencialidades y maximizando los rendimientos.	Liderazgo: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Condiciones para el liderazgo eficaz. • Cualidades del líder. • Estilos de liderazgo: <ul style="list-style-type: none"> - Centralista. - Consultor. - Democrático. • Características de los liderados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia del ejercicio responsable del liderazgo a nivel local, nacional y global. • Discrimina las cualidades del líder. • Aplica el estilo de liderazgo positivo en la producción y decoración de pasteles para el cumplimiento de las metas trazadas en el ambiente de aprendizaje o trabajo.
5. Validar propuestas de negocios reposteros tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.	Derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales: <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en condiciones justas y favorables. • Protección social, al nivel de vida adecuado y disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental. • Educación, libertad cultural y el progreso científico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Expone propuestas de negocios de repostería considerando los derechos económicos y sociales de los trabajadores. • Propone soluciones a problemas reales de la comunidad mediante la creación de negocios gastronómicos que promuevan el empleo y los derechos de sus habitantes.

Especialidad: Gerencia y producción en cocina	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Duodécimo-III Nivel
Subárea: Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	Unidad de estudio: Confitería y chocolatería de fantasía	Tiempo estimado: 96 horas	
Competencias para el desarrollo humano: Innovación y creatividad		Eje política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Examinar el proceso de elaboración del chocolate y su utilización en diversos platillos de la gastronomía nacional e internacional.	<p>El chocolate.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia. • Elaboración del chocolate: <ul style="list-style-type: none"> - Procesado del cacao. - Procesado del chocolate. • Componentes del chocolate en su fabricación. <ul style="list-style-type: none"> - Masa del cacao. - Manteca de cacao y sucedáneos. - Azúcares. • Fabricación del chocolate: <ul style="list-style-type: none"> - Tostado. - Molienda. - Mezcla. - Molido fino. - Conchado. - Templado. - Moldeado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe la historia y etapas del proceso para la elaboración del chocolate. • Ejemplifica los tipos de chocolate utilizados en la cocina internacional. • Ilustra la utilidad del chocolate para la producción de diversos postres que complacen el paladar de los comensales nacionales e internacionales. • Aplica consejos en la puesta a punto, para el trabajo de chocolatería,

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Empaquetado. • Tipos de chocolate: <ul style="list-style-type: none"> - Negro, blanco, de cobertura, con leche, deshecho, relleno, a la taza, de frutas, sin azúcar, en polvo. • Equipos. • Utensilios. • Usos. . 	según normas internacionales de manipulación de alimentos.
2. Implementar técnicas para la elaboración y decoración de chocolatería de fantasía y confites de diferentes tamaños y formas.	<p>Producción de confitería y chocolatería de fantasía.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requerimientos: <ul style="list-style-type: none"> - Mycryo. - Sobre de mármol. - Espátula. - Termómetro. - Moldes. • Técnicas para la fundición: <ul style="list-style-type: none"> - En microondas. - Baño María. - Temperar. - Máquinas especializadas. • Productos: <ul style="list-style-type: none"> - Moldeado. - Huevos y figuras. - Bombones con o sin relleno. • Rellenos: <ul style="list-style-type: none"> - Cremas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los requerimientos y técnicas para la elaboración y decoración de confites y chocolatería de fantasía. • Explica la importancia del temperado del chocolate como garantía del buen término en textura, crocancia y brillo. • Aplica las técnicas de fundición y temperado para la producción de chocolatería básica y de fantasía. • Ejecuta técnicas de temple de chocolate

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Ganache. • Glaseado. • Chocolatería de fantasía. • Confitería. • Templar el chocolate. <ul style="list-style-type: none"> - Mycryo. - Sobre el mármol. - Con microondas. - Pistones o doblones (Chispas de chocolate) 	<p>aplicando normas de higiene y manipulación de alimentos.</p>
3. Proponer soluciones creativas e innovadoras para la producción de confites y chocolates.	<p>Innovación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Precondición de la creatividad. • Métodos y técnicas de creatividad. • Creatividad en proceso de pensamiento. • Fases de la resolución creativa de problemas. • Lugares en donde se generan las ideas creativas. • ¿Qué influye en la creatividad? 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto de innovación y creatividad • Diferencia las formas y fases para la resolución de problemas con creatividad e innovación. • Formula soluciones de manera creativa e innovadora para la producción de confites y chocolates con excelente sabor y presentación.
4. Planificar su vida considerando sus competencias, recursos y el entorno,	<p>Plan de vida.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma conciencia de sus competencias y limitaciones y las practica

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
contribuyendo al desarrollo de la cultura emprendedora.	<ul style="list-style-type: none"> Aspectos por considerar en la elaboración de un plan de vida a corto, mediano y a largo plazo: <ul style="list-style-type: none"> Sociales. Económicos. Personales. 	<p>de acuerdo con su contexto.</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrolla estrategias individuales y colectivas que propicien el logro de las metas propuestas.

Dirección de procesos de alta cocina



Descripción de la subárea Dirección de procesos de alta cocina

La alta cocina se caracteriza por el empleo de productos y alimentos de muchísima calidad, presentaciones sumamente cuidadas y estéticas y elaboraciones más complejas y refinadas. “La Haute cuisine” no se limita a estilos o técnicas particulares, sino que se trata de una práctica general en la que se busca crear una experiencia de exclusividad y calidad, cuyo foco principal es el sabor y la presentación artística de la comida. Se llama alta cocina por el intento, en sus inicios, de llevar comida a los restaurantes públicos de forma elegante.

La subárea Procesos de alta cocina está compuesta por dos unidades de estudio:

Tendencias de alta cocina

Las tendencias de la alta cocina se relacionan con el pensamiento ético referido a la alimentación. Están marcadas por la polarización y centradas en dos factores que marcan la nueva realidad: salud y economía. Algunos ejemplos de estas tendencias son ofrecer alimentos que fomenten la biodiversidad y sorprendan a los clientes; búsqueda del bienestar a través de la gastronomía y potenciación del consumo local.

Cocina para eventos especiales

La cocina para eventos especiales proporciona el servicio de comida en un sitio remoto u hotel, hospital, pub, avión, crucero, parque, sitio o estudio de filmación, sitio de entretenimiento o lugar de eventos. Una empresa especializada se

encarga de preparar, presentar comidas en todo tipo de eventos, que van desde un simple desayuno hasta un servicio completo tipo restaurante, con meseros, cocina y decoración incluida.

El propósito principal de la subárea es el desarrollo de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en las personas estudiantes, de manera que puedan realizar labores en establecimientos gastronómicos en los cuales apliquen técnicas de alta cocina y participen en la preparación de servicios de alimentación para eventos especiales.

Tabla de distribución de unidades de estudio de la subárea Dirección de procesos de alta cocina

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
① Tendencias de alta cocina	13	204
② Cocina para eventos especiales	12	96
TOTAL	25	300

Especialidad: Gerencia y producción en cocina.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Duodécimo-III Nivel
Subárea: Dirección de procesos de alta cocina	Unidad de estudio: Tendencias de alta cocina		Tiempo estimado: 204 horas:
Competencias para el desarrollo humano: Proactividad		Eje política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
7. Discriminar los ingredientes de la alta cocina para la elaboración de recetas que garanticen el sabor y la experiencia del cliente.	<p>La alta cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origen. • Tipos de ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> - Frescos de temporada. - Identidad local. - Esenciales: <ul style="list-style-type: none"> - Sales. - Grasas. - Especies y condimentos. • Características de los ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> - Sensoriales. - Físicas. - Nutricionales. - Temporales. • Propiedades organolépticas de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> - Color. - Sabor. - Olor. - Textura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe el origen y los tipos de ingredientes utilizados en la alta cocina. • Diferencia las características de los ingredientes de la alta cocina. • Desarrolla técnicas para aumentar las propiedades organolépticas de los alimentos. • Selecciona los productos de calidad para la preparación de recetas, según postulados de la alta cocina.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
8. Aplicar métodos para la reducción del desperdicio de los productos utilizados en la alta cocina.	<p>Métodos de rendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pérdidas y desperdicio de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> - Causas. • Estimación cuantitativa del desperdicio. • Cadena de valor en la reducción de desperdicios: <ul style="list-style-type: none"> - Compra eficaz. - Almacenaje. - Preparación. - De la preparación hasta tomar el pedido. - Las raciones y el desperdicio. - Eliminación. • Auditoría de desperdicios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica métodos que eviten el desperdicio de productos utilizados en la alta cocina. • Explica las etapas de la cadena de valor en la reducción de desperdicios del establecimiento gastronómico. • Utiliza el enfoque de gestión de la cadena de valor y sus habilidades para la reducción del desperdicio de alimentos por el bien común de la sociedad.
9. Desarrollar platillos con técnicas de la alta cocina que aporten sabores, texturas, aromas y colores novedosos.	<p>Técnicas de alta cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipos y utensilios. • Ingredientes. • Técnicas: <ul style="list-style-type: none"> - Esferificación. - Nitrógeno líquido. - Rotavapor. - Cocinar al vacío. - Curado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los equipos, utensilios e ingredientes básicos utilizados en las técnicas de la alta cocina. • Distingue el procedimiento de cada una de las técnicas de la alta cocina.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Deshidratación. • Técnicas de vanguardia en cocina. - Gelificación. - Terrificación. - Parrilla inversa. - Pistola de ahumado. - Transglutaminasa. - Pacojet. - Deshidratador. - Sifón. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza las técnicas para la creación de nuevos sabores, texturas, aromas y colores en los platillos de la alta cocina.
10. Utilizar la capacidad proactiva en la aplicación de las nuevas técnicas de la alta cocina como distintivo de la calidad del restaurante.	Proactividad: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Importancia para el éxito profesional y laboral. • Características de comportamientos proactivos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de la proactividad como elemento de éxito profesional y laboral. • Describe las características de la persona proactiva. • Muestra comportamientos proactivos para la ejecución de las nuevas tendencias de la alta cocina.
11. Mostrar los escenarios de Trabajo decente y crecimiento económico incluidos en la Agenda 2030.	Agenda 2030 en su versión vigente.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las generalidades de la Agenda 2030, según la

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Generalidades: concepto, países firmantes, característicos, compromisos políticos • Implicaciones para el mundo • Implicaciones directas para Costa Rica 	<p>normativa internacional vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue las implicaciones de la Agenda 2030 para Costa Rica y el mundo según la propuesta <i>Trabajo decente y crecimiento económico</i>. • Valora las oportunidades de empleo decente que ofrece la educación técnica profesional para el desarrollo económico propio y el de su familia.

Especialidad: Gerencia y producción en cocina.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Duodécimo-III Nivel
Subárea: Dirección de procesos de alta cocina.	Unidad de estudio: Cocina para eventos especiales	Tiempo estimado: 96 horas:	
Competencias para el desarrollo humano: Autocontrol		Eje política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Aplicar las unidades de medidas y tamaño de las porciones en los servicios de comida para eventos especiales.	<p>Las porciones de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> Grupos de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> Lácteos y derivados. Carnes, pescados y huevos. Tubérculos, legumbres y frutos secos. Verduras y hortalizas. Futas. Pan, pasta, cereales y azúcar. Grasas, aceite y mantequilla. La porción: <ul style="list-style-type: none"> Definición. Tamaño. Proporciones de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> Método del plato. <p>Unidades de medida:</p> <ul style="list-style-type: none"> Volumen. Peso Longitud. Temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce los grupos de alimentos y su importancia en la buena nutrición. Identifica el tamaño de las porciones que se deben servir a los clientes en un evento especial. Distingue las medidas de volumen, peso, longitud y temperatura. Utiliza las unidades de medida para la elaboración de los alimentos y las porciones para el servicio a cada comensal.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
2. Emplear los principios fundamentales para el servicio de catering de establecimientos gastronómicos.	<p>- Tablas de conversión de medidas.</p> <p>Servicio de catering.</p> <ul style="list-style-type: none"> Definición. Equipos para trabajo de alto volumen. Tipos de catering: <ul style="list-style-type: none"> A domicilio. Industrial. Móvil. Eventos especiales. Empresarial. Menú: <ul style="list-style-type: none"> Entrada fría o caliente. Sopa o crema. Platos fuertes. Garnish. Postre. Refrescos. Bebidas. Presentación del servicio: <ul style="list-style-type: none"> Mini platillos. Almuerzos empaquetados. Comidas servidas. Comida tipo buffet. Estaciones de comida. Presupuesto: <ul style="list-style-type: none"> Necesidades específicas del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Cita los equipos requeridos para el servicio de catering. Discrimina los tipos, menús y presentaciones disponibles en el servicio de catering. Estima el presupuesto del servicio de catering. Ejemplifica las técnicas para el traslado y mantenimiento de los alimentos en servicios de catering.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Servicio de alquiler. - Personal de servicio. - Cargos adicionales. • Técnicas para el traslado y mantenimiento de temperaturas en eventos especiales. 	
3. Implementar las técnicas para el montaje de las mesas o estaciones de servicio que contribuyan a la buena imagen de la empresa ante el cliente.	<p>Arte para presentar los platos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estaciones de servicio: <ul style="list-style-type: none"> - Mantelería. - Cubre mantel. - Servilletas. - Loza: forma, tamaño, color y material. - Cristalería. - Cubertería. - Mobiliario. - Decoraciones con flores, frutas, entre otros. • Montajes: <ul style="list-style-type: none"> - Colocación del mantel. - Faldas de mesa. - Loza. - Tenedores, cuchillos, cucharas, pala mantequillera. - Copas. • Normas de etiqueta en la mesa: <ul style="list-style-type: none"> - Personal de servicio. - Clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita las particularidades de los elementos que conforman una mesa o estación de servicio de alimentación. • Explica los requerimientos para el montaje de la mesa o estación de servicio. • Fundamenta las normas de etiqueta en la mesa que deben cumplir los empleados y clientes que acuden a un establecimiento gastronómico. • Prepara mesas o estaciones de servicios acordes con el tipo de evento y servicio de alimentación contratado.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
4. Implementar acciones orientadas a la gestión y evaluación de riesgos en el desarrollo de eventos en cocina.	Prevención de riesgos en eventos <ul style="list-style-type: none"> Objetivos. Ventajas. Identificación y evaluación de los riesgos de cada actividad Tipos de riesgos: <ul style="list-style-type: none"> Caída de personas a diferente nivel Caída de objetos por manipulación Pisadas sobre objetos Golpes contra objetos móviles e inmóviles Proyección de fragmentos o partículas Exposición a temperaturas extremas Contactos térmicos Contactos eléctricos Inhalación o ingestión de sustancias nocivas Contactos con sustancias cáusticas / corrosivas 	<ul style="list-style-type: none"> Ejemplifica las reglas de etiqueta que el personal de servicio y comensales deben cumplir en un servicio de alimentación. Describe los objetivos y ventajas de la prevención de riesgos durante el desarrollo de actividades dirigidas a la producción de alimentos. Diferencia los tipos de riesgos. Identifica posibles riesgos vinculados al funcionamiento y actividades propias de la producción de alimentos. Distingue riesgos asociados a la manipulación de gases en la producción de alimentos. Realiza reportes de equipos, mobiliario o herramientas en

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Exposición a radiaciones Explosiones Cortes y amputaciones. Incendios. Lesiones musculoesqueléticas o ergonómicas. <p>Riesgos asociados a la producción de alimentos utilizando gases</p> <ul style="list-style-type: none"> Alta presión Asfixia Inflamabilidad Explosión Toxicidad Corrosión Oxidación Inflamabilidad espontánea <p>Reconocimiento y reporte de mobiliario, equipos o herramientas en mal estado.</p>	mal estado a su superior jerárquico.
5. Implementar técnicas para la recuperación o el mantenimiento del autocontrol.	<ul style="list-style-type: none"> Autocontrol: <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Formas en cómo se pierde o recupera el autocontrol. Técnicas para mantener el autocontrol. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce el concepto de autocontrol. Explica las formas de perder o recuperar el control. Utiliza técnicas de autocontrol en diversos contextos.
6. Garantizar la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición, según los	Agenda 2030 en su versión vigente.	<ul style="list-style-type: none"> Identifica los planteamientos de los ODS y la Agenda 2030

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda 2030.	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento de la esperanza de vida. • Reducción de causas de muertes más comunes. • Suministro de comida nutritiva. • Hambre cero • Apoyo a los agricultores. • Protección del medio ambiente. 	<p>relacionados con Hambre Cero, el logro de la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y agricultura sostenible.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue las implicaciones de la Agenda 2030 para Costa Rica y el mundo según la propuesta de seguridad alimentaria y mejora de la nutrición de los habitantes del mundo. • Valora las oportunidades que ofrece el negocio gastronómico para la oferta de productos sanos a los comensales.

English Oriented to Culinary Arts



Description

To provide our young people with greater opportunities and to 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 society, to take advantage of new opportunities and to enhance their employability.

The subject area English Oriented to Culinary Arts in Tenth 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 Culinary Arts field and some related specialties.

At the end of the twelfth 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 three themes, which are detailed in the Curricular Grid and the Curriculum Scope and Sequence, which are detailed later in this section.

The organization outlined in this Curriculum is closer to real-life language use, which is grounded in interaction in which meaning is co-constructed. The 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 social agents develop a range of general and particular communicative language competences. Drawing on the competencies 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 of 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.

CURRICULAR STRUCTURES

10th	11th	12th
4	4	4

10th	11th	12th
8	8	8

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.

CEFR Guidelines

Instructional hours needed to fulfill the targets of each CEFR level:

Table 1. 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, (TVET) 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

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 for the acquisition of knowledge, this paradigm considers 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

It 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, considering 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 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. Also, it implies retaking our historical memory, to be 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 competencies 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 broad 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**

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 are considered, which implies that individuals or groups are capable of "thinking globally and acting locally". Therefore, it incorporates the need to learn to live together, as well as the recognition of the collective power of citizen action.

English Oriented to Culinary Arts 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 as different acronyms as CEFR or CEF or CEFRL, 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 competencies 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 competencies 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 refers to as domains. Four broad domains are then 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 emphasizes what learners know and does 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 for 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 the learning process effective and the learner active. Puren expresses the importance of actions in communication by saying "This is an 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). The 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 a social language environment where the learner will be able to communicate with each other in the middle of the pluricultural and plurilingual environment depends on teachers' skills and knowledge. The tasks in the classroom or out of the classroom must be parallel to the needs of the learners and the teachers make learners feeling these needs. If considered that language learning is divided into two as knowledge and skills.

The 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. **The learner** is an autonomous and language 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 considers 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 specific competencies to achieve a given result. When the description of the text (oral and written) is examined carefully, it reveals that language learners face tasks in everyday life within domains and scenarios. To fulfill these tasks, the learner will need several bits of knowledge, 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' 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).

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. As such, 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 performing. 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 are blended, the learner can no longer be called only the constructor of knowledge, but 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 suggests 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 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 Culinary Arts en Tenth grade to implement a student center pedagogy that integrates collaborative learning, development of critical thinking skills, 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. Some elements must be integrated into your classroom 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 Accounting 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 and themes:

- Each theme presents an Essential Question which introduces the lesson.
 - 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 competencies which are already established to articulate the three learnings: learn to know, learn to do and learn to be and live in community.
- The New Citizenship Axis might be: 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 the 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 established to develop different linguistic competences.

Curricular Design Template Elements

The elements considered in the curricular design are shown and defined in Table N. 2.

Table.2
Curricular elements of English Oriented to Culinary Arts Curriculum.

Element	Definition
CEFR	A tool that promotes positive formulation of educational aims and outcomes at all levels.
Scenario	A real-life context referenced for an entire unit, providing the authenticity of situations, tasks, activities, texts.
Time	Number of hours devoted for a 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, one must 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
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.
Oral and Written Comprehension	What a learner can understand or do when listening and/or reading.

Element	Definition
Listening and Reading	
Continued, Table 2. Curricular elements of English Oriented to Culinary Arts Curriculum.	
Oral and Written Production	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. It also contains two basic elements: Verb-Action and Condition.
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.
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

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Tenth		
CEFR Band: Elija un elemento.	Scenario 1:	Time: hours
Essential Question:	Theme 1: Haga clic aquí para escribir texto.	
Essential Competences: Elija un elemento.	New Citizenship Axis ¹⁶ : Elija un elemento.	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Essential Competences.		
New Citizenship Axis.		
Oral and Written Comprehension		Task Building Process
Listening:		

¹⁶ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.

Reading:		
Oral and Written Production		
Spoken Interaction:		
Spoken Production:		
Writing:		

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <p>Discourse Markers</p>			

Planning

Annual Learning Plan

It is a chronogram in which the development of the curriculum is represented according to the months and weeks that compose the school year. It represents the distribution in time in which the scenarios and their themes will be accomplished, with their correspondent Goals according to the Curriculum. The amount of weeks and hours that will be devoted for the development of each one of the scenarios must be indicated. It includes the name of 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 Principle of the Technical School at the beginning of the school year.

ANNUAL LEARNING PLAN																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Technical High School:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Subject Area: English Oriented to Culinary Arts																								Level: Tenth																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Teacher:																								Year:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Scenarios Theme and Goals	February				March			April			May			June			July			August			September			October			November			December			Hours																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Scenario	1	2	3	4												3	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						

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 is a template which contains different qualities at the heading e.g. 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.

The 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.

The second Column is Task Mediation Activities. First, a task is for Essential Competence and the second task corresponds to 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 to 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 as an introduction to 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 scaffolding 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 several native speakers. This step would expose them to an authentic or simulated conversation.

Examples:

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 meanings and, at times, 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 can create a project more or less successfully.

Example:

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

In third Column, the teacher writes the indicators in third person singular as it points out what the student can 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: 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:	
Subject Area: English Oriented to Culinary Arts	Scenario:	Time: hours
Essential question:	Themes:	
Essential Competences:	New Citizenship Axis ¹⁷ :	
Goals	Task Mediation Activity	Indicators
Essential Competences. New Citizenship Axis. Oral and Written Comprehension Listening: Reading: Oral and Written Production Spoken Interaction Spoken Production:	<p>Task-Building Process:</p> <p>Pre-Task:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions as mention. <p>Task Rehearsal:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Expose learners to authentic materials to deal with 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary. 	

¹⁷ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.

<p>Writing</p>	<p>4. Give learners-controlled practice in using the target language, vocabulary, structures and functions.</p> <p>Post Task:</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on</p> <p>Assessment:</p> <p>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	TENTH GRADE (HOURS PER LEVEL)	
	Weekly hours	Yearly hours
1. Scenario: S.1 Kitchen Cleaning and Sanitation 1.1 Theme: Kitchen Cleaning 1.2 Theme: Cleaning, Disinfecting and Sanitizing Guidelines	4	48
2. Scenario: S2. Administrative Operations of Gastronomic Facilities 2.1 Theme: Food Management 2.2 Theme: Food Handling	4	48
3. Scenario: S3. Kitchen Utensils, Basic and Costa Rican Traditional Cuisine 3.1 Theme: Kitchen Utensils 3.2 Theme: Traditional Cuisine and Recipes	4	44
4. Scenario: Entrepreneurship 4.1 Theme: Entrepreneurship	4	20
Total (hours)		160

SCENARIOS	Eleventh Grade (HOURS PER LEVEL)	
	Weekly Hours	Yearly Hours
1. Scenario: S1. International Cuisine 1.1 Theme: International Cuisine	4	40
2. Scenario: S2. Asian and North / South American cuisine, Central European and Mediterranean gastronomy 2.1 Theme: Asian and North/ South American cuisine. 2.2 Theme: Central European and Mediterranean Gastronomy	4	48
3. Scenario: S3. Basic Breads and Pastries 3.1 Theme: Breads 3.2 Theme: Pastries	4	48
4. Scenario: Beverages and Drinks 4.1 Theme: Beverages and Drinks	4	24
Total (hours)		160

SCENARIOS	Twelfth Grade (HOURS PER LEVEL)	
	Weekly Hours	Yearly Hours
1. Scenario: S1. Preparing Desserts 1.1 Theme: Methods for preparing Desserts	4	20
2. Scenario: S2. Confectionary and Fancy Chocolate 2.1 Theme: Confectionary 2.2 Theme: Fancy Chocolate	4	24
3. Scenario S3: Haute Cuisine Techniques 3.1 Haute Cuisine Techniques	4	38
4. Scenario S4: Cooking and Decorations for Special Events 4.1 Cooking and Decorations for Special Events	4	18
Total (hours)		100

Curricular Grid

Décimo	
S1. Kitchen Cleaning and Sanitizing	
1 Theme Kitchen Cleaning 24 hours	2 Theme Cleaning, Disinfecting and Sanitizing Guidelines 24 hours

Undécimo
S1. International Cuisine
1 Theme International Cuisine 40 hours

Duodécimo
S1. Preparing Desserts
1 Theme Preparing Desserts 20 hours

Décimo	
S2. Administrative Operations of Gastronomic Facilities	
1 Theme Food Management 24 hours	2 Theme Food Handling 24 hours

Undécimo	
S2. Asian and North / South American cuisine, Central European and Mediterranean gastronomy	
1 Theme Asian and North/ South American cuisine. 24 hours	2 Theme Central European and Mediterranean Gastronomy. 24 hours

Duodécimo	
S2. Confectionery and Fancy Chocolate	
1 Theme Confectionery 12 hours	2 Theme Fancy Chocolate 12 hours

Décimo	
S3. Basic and Costa Rican Traditional Cuisine	
<p>1</p> <p>Theme Kitchen Utensils, Cookware and Vocabulary</p> <p>20 hours</p>	<p>2</p> <p>Theme Traditional Cuisine and Recipes</p> <p>24 hours</p>

Undécimo	
S3. Basic Breads and Pastries	
<p>1</p> <p>Theme. Breads</p> <p>24 hours</p>	<p>2</p> <p>Theme Pastries</p> <p>24 hours</p>

Duodécimo
S3. Haute Cuisine Techniques
<p>1</p> <p>Theme Haute Cuisine Techniques</p> <p>40 hours</p>

Décimo
S4. Entrepreneurship
<p>1</p> <p>Theme Entrepreneurship</p> <p>20 hours</p>

Undécimo
S4. Beverages, and Drinks
<p>1</p> <p>Theme. Beverages and Drinks</p> <p>24 hours</p>

Duodécimo
S4. Cooking and Decorations for Special Events
<p>1</p> <p>Theme Cooking and Decorations for Special Events</p> <p>16 hours</p>

Curriculum Scope and Sequence

Tenth Grade-First Level

English Oriented to Culinary Arts	
1. Scenario: Kitchen Cleaning and Sanitation (48 hours)	
1.1 Theme: Kitchen Cleaning (24 hours)	1.2 Theme: Cleaning, Disinfecting and Sanitizing Guidelines (24 hours)
Goals	Goals
<p>EC/ Communicate ideas accurately by performing tasks in couples or groups.</p> <p>NCA/ Identify their role as citizens of a local, national and global community.</p> <p>L/ Distinguish between main ideas and supporting details in familiar, standard texts.</p> <p>R/ Extract the key details from simple informational materials.</p> <p>SI/ Describe how often a work-related task should be completed.</p> <p>SP/ How to do something, giving detailed instructions</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p> <p>W/ Write a descriptive paragraph about a how to clean commercial kitchens applying technical knowledge and vocabulary.</p>	<p>EC/ Generate valuable and original ideas based on your own experiences and share your own feelings as a member of a community.</p> <p>NCA/ Show and active, positive and reflexive role as a member of a local, national and global community.</p> <p>L/ Infer speakers' opinions in conversations on familiar everyday topics.</p> <p>R/ Understand the main information in technical work-related documents.</p> <p>SI/ Report the opinions of others, using simple language.</p> <p>SP/ Talk about technical topics. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p> <p>W/ Write a detailed description of an object, device or product.</p>

English Oriented to Culinary Arts

2. Scenario: Administrative Operations of Gastronomic Facilities
(48 hours)

2.1 Theme: Food Management (24 hours)		2.2 Theme: Food Handling (24 hours)
Goals		Goals
<p>EC/ Generate assertive communication based on your own experiences and share your own feelings as a member of a community.</p> <p>NCA/ Show assertive communication and reflexive role as a member of a local, national and global community.</p> <p>L/ Recognize that a speaker is expressing concerns in a formal discussion.</p> <p>R/ Understand the main information in technical work-related documents.</p> <p>SI/ Report the opinions of others, using simple language.</p> <p>SP/ Make a presentation related to food management using technical vocabulary. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p> <p>W/ Respond in writing to an order for goods or services using simple language.</p>		<p>EC/ Understand directions and instructions while food handling in a kitchen restaurant.</p> <p>NCA/ Explain the importance of handle food to show commitment in a community and how they help in the sustainable development and growth of their own community.</p> <p>L/ Understand the main points of narratives and conversations about familiar topics (e.g. work, leisure) delivered in clear standard speech.</p> <p>R/ Recognizes specific information by reading simple academic/technical texts.</p> <p>SI/ Give basic technical instructions in their field of specialization.</p> <p>SP/ Talk about specific information in oral way (sketches, role plays) conversations and dialogues about emergency procedures. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p> <p>W/ Describe general work-related experiences.</p>
English Oriented to Culinary Arts		

**3. Scenario: Basic and Costa Rican Traditional Cuisine
(40 hours)**

**3.1 Kitchen Utensils, Cookware and Vocabulary
(20 hours)**

Goals

EC/ Make decisions and maintain a proactive attitude considering their own and others' well-being understanding the deep connection between those elements.

NCA/ Assume a proactive attitude, a reflexive and constructive role in the local, national and global community.

L/ Identify simple information in a short video or conversations.

R/ Recognizes specific information by reading simple academic/technical texts.

SI/ Lead a discussion, expanding and developing ideas, if given time in advance to prepare.

SP/ Express views clearly and evaluate hypothetical proposals in informal discussions. Produce familiar sounds and prosodic patterns.

W/ Write short, simple essays with basic structure on familiar topics.

**3.2 Theme: Traditional Cuisine and Recipes
(24 hours)**

Goals

EC/ Establish innovative strategies and mechanisms to respond with efficiency to the constant changes in modern environments.

NCA/ Engage in dynamic digital environments that facilitate the achievement of common social changes with invention.

L/ Follow a straightforward presentation or demonstration with visual support.

R/ Understand written advice and instructions for solving a problem with a specific application or digital device.

SI/ Ask for, follow and give detailed procedures.

SP/ Communicate factual information on a familiar topic to indicate the nature of a problem or to give detailed directions to solve it. Produce familiar sounds and prosodic patterns.

W/ Point out the most important experiences and results in a clearly structured technical narrative.

English Oriented to Culinary Arts

**4. Scenario: Entrepreneurship
(20 hours)**

**4.1 Theme: Entrepreneurship
(20 hours)**

Goals

EC/ Express empowerment becoming an entrepreneur in the commercial sector with the awareness of Planetary Citizenship with Identity

NCA/ To be aware of Planetary Citizenship with Identity showing empowerment being an entrepreneur.

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.

Eleventh Grade-Second Level

English Oriented to Culinary Arts

1. **Scenario:** International Cuisine (40 hours)

1.1 **Theme:** International Cuisine (40 hours)

Goals

- EC/ Understand the importance a proactive attitude in International Cuisine.
- NCA/ Visualize how a proactive attitude in International Cuisine.
- 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/ Give a short talk about a familiar topic, with visual support. Produce familiar sounds and prosodic patterns.
- W/ Write a short, simple factual description of (a draft) about International Cuisine.

English Oriented to Culinary Arts

2. Scenario: Asian and North / South American cuisine, Central European and Mediterranean Gastronomy
(48 hours)

2.1 Theme: Asian and North / South American Cuisine
(24 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 about international cuisine.
L/ Follow rapid or extended speech, but may require repetition or clarification.
R/ Follow chronological sequence in a formal structured text.
SI/ Compare and contrast alternatives about what to do, where to go, etc.
SP/ Give reasons and explanations for opinions, plans and actions. Produce familiar sounds and prosodic patterns.
W/ Write a detailed description of a simple process.

2.2 Theme: Central European and Mediterranean Gastronomy (24 hours)

Goals

EC/ Establish goals and concrete tasks based on his/her innovation and creativity in cuisine.
NCA/ Find new ways of understanding and analyzing the real environmental problems and try to collaborate and solve them.
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/ Give a 5 minute informal presentation about design of graphic products using familiar vocabulary and practiced phrases. Distinguish unfamiliar sounds and prosodic patterns. W/ Reports an original, list and how it contributes to this world.

English Oriented to Culinary Arts

3. Scenario: Basic Breads and Pastries (48 hours)

3.1 Theme: Breads (24 hours)

Goals

EC/ Develop different attitudes and skills to develop problem solving to improve our community and country.
NCA/ Discuss ideas about the importance of developing problem solving to improve our community and country in order to have a better future.
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/ Give reasons and explanations for opinions, plans and actions. Produce familiar sounds and prosodic patterns.
W/ Write a simple, structured informational leaflet/brochure, given a model.

3.2 Theme: Pastries (24 hours)

Goals

EC/ Establish goals and concrete tasks based on his/her innovation and creativity.
NCA/ Find creative ways of understanding and analyzing rules for making pastry.
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 disagreeing politely. Produce familiar sounds and prosodic patterns.
W/ Write a description of a future event or activity.

English Oriented to Culinary Arts

4. Scenario: Drinks and Beverages (24 hours)

4.1 Theme: Drinks and Beverages (24 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/ Extract the main ideas and key details of conversational or formal listening passages from videos or conversations.

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/ Give a 3–4-minute informal presentation about how can we make beverages and drinks using familiar vocabulary and practiced phrases. Produce familiar sounds and prosodic patterns.

W/ Reports a document related to survey/checklists.

Twelfth Grade-Third Level

English Oriented to Culinary Arts

5. Scenario: Preparing Desserts (20 hours)

5.1 Theme: Preparing Desserts (20 hours)

Goals

EC/ Communicate ideas accurately about contracts by performing tasks using his/her proactive attitude.

NCA/ Showing interest and empathy by developing proactive attitude.

L/ Recognize simple expressions of agreement and disagreement in extended discussions, if conducted in clear standard speech.

R/ Understand Internet texts and information on magazines on familiar topics (e.g. enquiries, complaints).

SI/ Give straightforward descriptions on a variety of familiar subjects.

SP/ Show how new information is related to what people are familiar with by asking simple questions.

W/ Production of written technical information about a product.

English Oriented to Culinary Arts

6. Scenario: Confectionery and Fancy Chocolate
(24 hours)

6.1 Theme: Confectionery
(12 hours)

Goals

EC/ Innovate in daily life to be prepared for your future jobs
NCA/ Innovate in his or her field clear enough to be followed without difficulty must of the time.
L/ Identify the main reasons for and against an argument or idea in a discussion delivered in clear standard speech about preparing a product.
R/ Follow the exchanges on the discussion board of a website.
SI/ Discuss options and possible actions related to **confectionery**.
SP/ Justify a viewpoint on a topical issue by discussing pros and cons about confectionery.
W/ Summarize factual information within their field of interest.

6.2 Theme: Fancy Chocolate
(12 hours)

Goals

EC/ Evaluate and select appropriate channels of distribution for various products/services.
NCA/ Define the impact of changing technological conditions on manufacturing products/services.
L/ Encourage discussion by inviting others to join in, say what they think about products.
R/ Scan short texts to locate specific information.
SI/ Encourage discussion by inviting others to join in, say what they think about manufacturing products.
SP/ Describe what actions would do and how consumers would react to products.
W/ Give advice and reasons of the best process to prepare specific products/services.

English Oriented to Culinary Arts

7. Scenario: Haute Cuisine Techniques (40 hours)

7.1 Theme: Haute Cuisine Techniques (40 hours)

Goals

EC/ Being assertive in our tasks and duties at school or workplace.

NCA/ Being assertive in a competitive world presenting new ideas.

L/ Convey simple information of immediate relevance and emphasize the main point.

R/ Recognize the general line of a written argument though not necessarily all the details.

SI/ Introduce a conversation topic with the present perfect and provide details in the past.

SP/ Collaborate in simple, shared tasks and work towards a common goal in a group by asking and answering straightforward questions.

W/ Describe processes products or services.

English Oriented to Culinary Arts

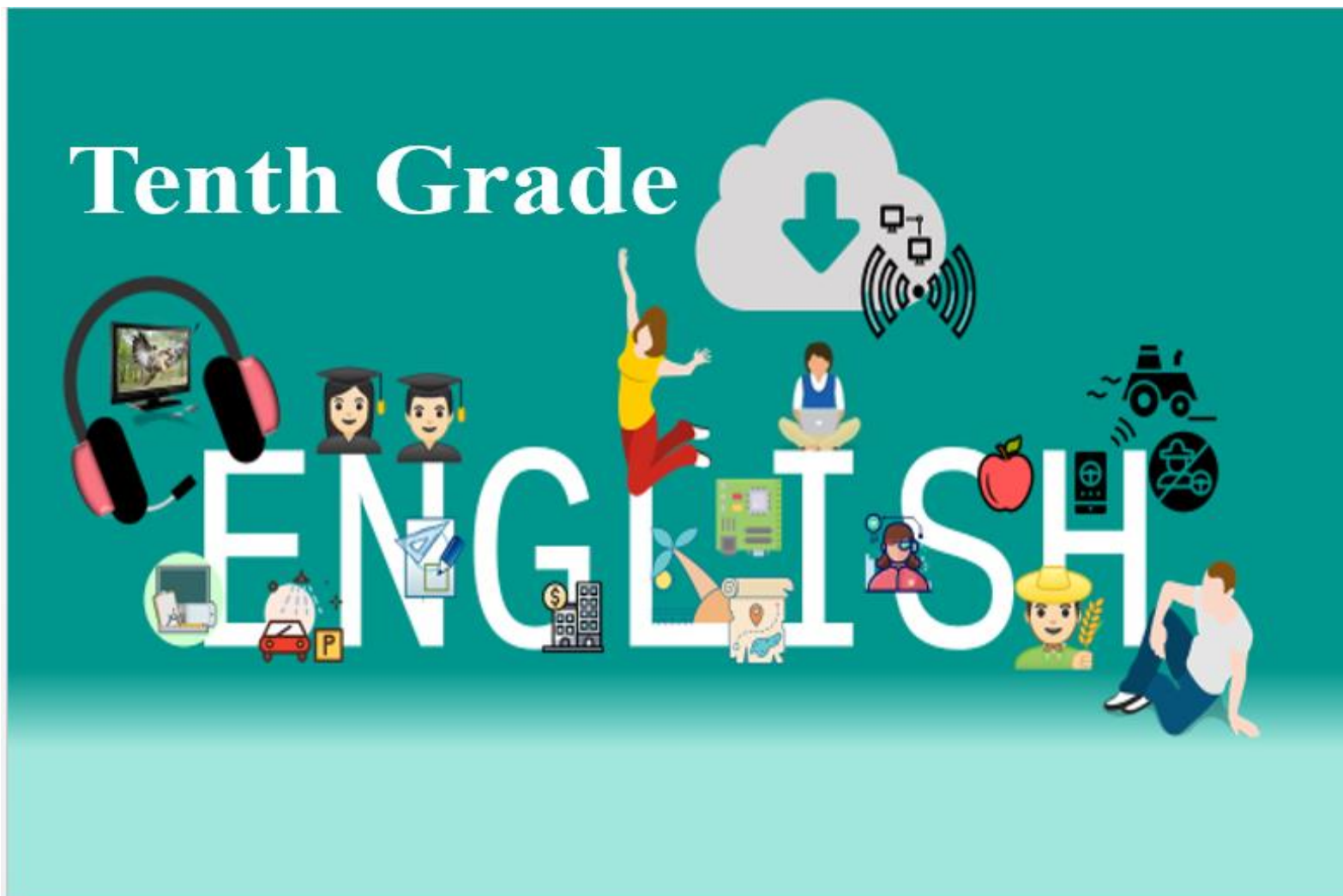
8. Scenario: Cooking and Decorations for Special Events (16 hours)

4.1 Theme: Cooking and Decorations for Special Events (16 hours)

Goals

EC/ Express collaboration in our duties and tasks everyday.
NCA/ Collaborate as a group trying to solve problems in our society with social equity.
L/ Infer speakers' opinions in conversations on familiar everyday topics.
R/ Recognize the general line of a written argument though not necessarily all the details.
SI/ Report the opinions of others, concerning events in your community.
SP/Talk about and advantages and disadvantages about food and decoration.
W/ Write a detailed description of a process.

Curricular Design – First Level



Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 1: Kitchen Cleaning and Sanitation	Time: 24 hours
Essential Question: Why is cleaning the kitchen premises important?	Theme 1.1: Kitchen Cleaning	
Essential Competences: 10. Teamwork	New Citizenship Axis ¹⁸ : Digital Citizenship with Social Equity	


Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
1. Communicate ideas accurately by performing tasks in couples or groups.	1. Interacts assertively with others considering the strengths and weaknesses of everybody to achieve the group's cohesion.	Provide students with techniques to be critical and take his/her classmates' ideas respectfully.
Identify their role as citizens of a local, national and global community.	Analyzes the local and global implications of civic decisions of the country.	Establish the importance of knowing one's commitment with local, national and global society in all their dimensions.
Oral and Written Comprehension		Task Building Process
Listening: Distinguish between main ideas and supporting details in familiar, standard texts.	Distinguishes main ideas and supporting details in conversations and audios about kitchen cleaning.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to kitchen cleaning.
Reading: Extract the key details from simple informational materials.	Identifies key details in written texts about how to clean a commercial kitchens.	
Oral and Written Production		

¹⁸ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.

<p>Spoken Interaction: Describe how often a work-related task should be completed.</p>	<p>Describes a classmate how to clean a commercial kitchens using appropriate vocabulary.</p>	<p>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</p>
<p>Spoken Production: How to do something, giving detailed instructions</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Makes a presentation and gives details about how to clean commercial kitchens applying technical knowledge and vocabulary.</p> <p>Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</p>	<p>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about kitchen cleaning.</p>
<p>Writing: Write a descriptive paragraph about a how to clean commercial kitchens applying technical knowledge and vocabulary.</p>	<p>Writes a checklist of steps about how to clean commercial kitchens applying technical knowledge and vocabulary.</p>	<p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on kitchen cleaning.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about related to kitchen cleaning.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Applying the superlatives and comparatives. Recognizing equipment for cleaning. Describing how to do something. Talking about cleaning a kitchen. <p>Discourse Markers</p> <p>Similarity or Comparison</p> <p>Similarly, likewise, in like manner, analogous to.</p>	<p>There is/there are (review)</p> <ul style="list-style-type: none"> There is a broom under the desk. There are mops on each stand. <p>Verbs</p> <ul style="list-style-type: none"> clean wash mop scrub remove sweep vacuum wipe disinfect sanitize sterilize polish launder <p>Prepositions (review)</p> <p>What are Prepositions?</p> <p>A preposition usually precedes a noun or a pronoun.</p> <p>Here is a list of commonly used prepositions: above, across, against, along,</p>	<p>Equipment to clean</p> <p>Preparing to Clean</p> <ul style="list-style-type: none"> Brillo pad: a square of wire wool, used for cleaning metal pans Broom: a brush with a long handle, used for sweeping dirt from floors Dishwasher: a machine that washes dishes Mop: an object with a long handle and a mass of thick strings or a sponge on one end, used for washing floors. Sponge: a piece of a soft artificial or natural substance that is used for taking liquid into itself, for cleaning things, or for washing yourself 	<p>Review on voiceless vs voiced sounds.</p> <p>Types of consonants: plosive, nasal, bilabial, fricative, affricate, glides, semi-vowels.</p>

Learnings		
	<p>among, around, at, before, behind, below, beneath, beside, between, by, down, from, in, into, near, of, off, on, to, toward, under, upon, with and within.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In front of: The trash can is in front of the students. • Behind: The garbage can is behind the house. • Between: The scrubbers are between the bottles. • Among my friends, Mary is the most collaborative person. • Across/Opposite: I live across the street. • The sink is next to the entrance gate. • On: The dishes are kept on the table. (Indicates position) • The store will be open on Sunday. (This indicates time.) • The cleaners arrived on time. <p>Adverbs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cleaner: a piece of equipment used for cleaning things • Feather duster: a stick with feathers at one end used for removing dust from things • Scrubber: a ball of plastic or metal fibres used for cleaning pans • Scrubbing brush: a stiff brush used for cleaning things • Squeegee: an object used for cleaning windows, consisting of a short handle with a rubber blade • Steel wool: <u>wire wool</u> • Vacuum cleaner: a piece of electrical equipment that cleans floors by sucking up dirt

Learnings		
	<p>Broader range of intensifiers such as too, enough</p> <ul style="list-style-type: none"> • I can't work today. It's too hot. • I'd like to buy that dishwasher, but it is too expensive. • We need another hose, this one isn't long enough. • I can't wash the floors because it's too difficult. <p>Present</p> <ul style="list-style-type: none"> • I cleaned the stove because it is dirty. • I cleaned my utensils with soap and water after we use. • The chef cleans every electric appliances in the kitchen. <p>Past</p> <ul style="list-style-type: none"> • I prepared the chemical solution for cleaning the floors. • I applied the solution to the mop. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wire wool: very thin pieces of wire twisted together into a ball, used for cleaning metal <p>Materials and Equipment:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disposable Gloves • Wet Mop & Bucket with Wringer • Floor Squeegee • Deck Brush • Wet-Dry Vacuum • Wet Floor Sign <p>First, Place wet floor signs outside of the area to alert employees.</p>  <p>Step 1. Remove Debris Begin the cleaning process by sweeping and removing all large debris from the area.</p>

Learnings			
	<p>Comparatives</p> <ul style="list-style-type: none"> • These mops are heavier than those ones. • These dishes are more delicate than those ones. <p>Superlatives</p> <ul style="list-style-type: none"> • These stoves are the easiest to cook in this restaurant. • Those mops are the best to clean floors. • The best solution to finish cleaning is to use a wet/dry vacuum. • The most difficult task is to dry the floors. <p>Online Resources https://kaivac.com/a_782-Commercial-Kitchen-Cleaning-Hacks-to-Keep-Your-Business-Strong https://www.ebpsupply.com/blog/grease-removal-commercial-kitchen-floor https://www.youtube.com/watch?v=5eHjkaPXDwM&app=desktop</p>	<p>Step 2. Prepare the Chemical Solution There are several different types of degreasers. Each type of degreaser is formulated to remove specific soils.</p> <p>Step 3. Apply Degreaser Apply diluted solution liberally to the floor using a clean wet mop. You should use overlapping strokes to ensure you have not missed an area. Degreasers work most effectively when given the proper dwell time. Leave it at for at least 10 minutes.</p> <p>Step 4. Scrub the Floor Agitate the solution on the floor with a stiff bristle deck brush. Grout is very porous and allows grease to easily penetrate the surface, causing stains.</p> <p>Step 5. Remove Solution If your floor has drains, squeegee the dirty solution into the drain.</p>	


Learnings			
	https://www.youtube.com/watch?v=6RgG3cBUf2E https://www.youtube.com/watch?v=MZsoQqMnPZI https://www.youtube.com/watch?v=UuvqPCQ-kq8	<p>Using a wet/dry vacuum will allow you to remove the most amount of solution.</p> <p>Step 6. Allow Floor to Air Dry Allow the floor to air dry or use an air mover/floor blower to accelerate the drying process. Do not allow employees to enter the area before the floor is dry..</p> <p>Step 7. Perform Proper Mop Cleaning Procedures Using a clean mop and bucket is critical to a successful cleaning procedure. After your cleaning procedure, properly wash and store your mop for future use. If you do not properly wash your mop and bucket, you will have leftover chemical and/or soil residues which will resoil the area on your next cleaning procedure.</p> <p>Taken from: https://www.ebpsupply.com/blog/grease-removal-commercial-kitchen-floor </p>	

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 1: Kitchen Cleaning and Sanitation	Time: 24 hours
Essential Question: Why is cleaning and sanitizing important in the kitchen area? How important is cleaning and sanitizing in our daily lives?	Theme 1.2: Cleaning, Disinfecting and Sanitizing Guidelines	
Essential Competences: 7. Collaboration	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Generate valuable and original ideas based on your own experiences and share your own feelings as a member of a community.	2. Analyzes his/her own ideas in order to improve individually or collectively.	Help students to formulate objectives in a collective way about the different learning outcomes.
Show and active, positive and reflexive role as a member of a local, national and global community.	Communicates assertively with his/her own surroundings.	Create consciousness of everybody's, national and global commitment in all life areas.
Oral and Written Comprehension		Task Building Process
Listening: Infer speakers' opinions in conversations on familiar everyday topics.	Comprehends opinions in conversations about cleaning, disinfecting and sanitizing guidelines.	
Reading: Understand the main information in technical work-related documents.	Read tips and texts about cleaning, disinfecting and sanitizing.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Report the opinions of others, using simple language.	Describes guidelines about cleaning, disinfecting and sanitizing.	
Spoken Production: Talk about technical topics. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Makes a presentation about cleaning, disinfecting and sanitizing.	

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<p>Writing: Write a detailed description of an object, device or product.</p>	<p>Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</p> <p>Writes ideas about cleaning, disinfecting and sanitizing.</p>	<p>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about cleaning, disinfecting and sanitizing.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on cleaning, disinfecting and sanitizing.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about cleaning, disinfecting and sanitizing.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Describing cleaning, Disinfecting and sanitizing guidelines. Showing comprehension about the importance of cleaning, Disinfecting and sanitizing. Expressing opinions. <p>Discourse Markers</p> <p>Connecting words cause and effect, contrast</p> <p>Connecting words giving a reason -Due to -due to the fact that -Owing to -owing to the fact that -Because Because of -Since -As</p>	<p>Verbs of state</p> <ul style="list-style-type: none"> I believe that you need to hire someone who cleans the sink. I love lavender odor when I am cleaning all my house. Some days ago, I wanted to buy a pair of plastic special shoes for the restaurant kitchen. She sees, hears, and smells the new beautiful colors/odors. The chef seem to be happy with the new refrigerators/freezers. Thought: know, believe, and remember. <p>Used to</p> <ul style="list-style-type: none"> When I was a child I used to clean my room. The entrepreneur used to take risk when he created a new start-up. <p>Past</p>	<p>When was the last time you cleaned your refrigerator, stoves, meat drawer or washed the can opener?</p> <p>In a kitchen, many potentially harmful microorganisms can be found such as E. coli, salmonella and listeria on kitchen items that are often used for food preparation or storage. Salmonella, listeria and some types of E. coli are among the many causes of foodborne illnesses. The infections can range from mild to life-threatening and death.</p> <p>Cleaning, sanitizing and disinfecting</p>	<p>Identify the following sounds: [æ] as in father and actor [ɜ] as in turn, first, and serve</p> <p>Identify the following sounds: [ə] as in a, upon, soda [ʌ] as in up, but, come</p>

Learnings		
	<ul style="list-style-type: none"> I cleaned the floors and grills. Did you clean the sinks? No, I didn't clean the sinks. <p>Past Perfect</p> <ul style="list-style-type: none"> I had sanitizing and disinfecting the new kitchen, when the supervisor arrived. Lauren had working at the restaurant since 2000, when she was fired. <p>Past Perfect Continuous</p> <ul style="list-style-type: none"> I had been cleaning when Ray came yesterday. Mary had been disinfecting the sink after she found some insects there. They had been wiping down the coffee makers and toasters because we needed to use it for the event. <p>Wh questions in the Past Perfect Continuous</p>	 <p>Sanitizing reduces the growth of viruses, fungi, and types of harmful bacteria. You can clean every day, but you should always sanitize and also disinfect to keep your home or workplace safe. Appropriate sanitizers will reduce microbiological contamination to levels that conform to local health regulations</p> <p>Daily:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wipe down walls Clean the grill, griddle, range, flattop and fryer. Don't forget the underside! Change foil lining on top of ranges, grills and flattops.

Learnings			
	<ul style="list-style-type: none"> • What had he been cleaning? • How had she been disinfecting the kitchen? 	<ul style="list-style-type: none"> • Wipe down other equipment: coffee makers, microwaves, toasters and slicers. • Disinfect prep area surfaces. • Clean beverage dispenser heads and soda guns. • Clean sinks. • Wash rags, towels, aprons and uniforms in a washing machine. • Sweep walk-in refrigerators and other storage. • Disinfect waste disposal areas and trash cans. • Clean floors. <p>Weekly:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean oven walls, door and racks. • Delime sinks and faucets • Boil out deep fryer • Wash and sanitize walk-in refrigerator and freezer • Clean floor drain <p>Monthly:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wash behind the hot line 	

Learnings			
		<ul style="list-style-type: none"> • Run cleaning chemicals through coffee machines • Clean and sanitize the ice machine. • Clean and sanitize freezer. • Clean refrigerator coils. • Empty grease traps. • Wash walls and ceilings to remove grease buildup. • Wash vent hoods. <p>Taken from: https://www.webstaurantstore.com/article/153/restaurant-cleaning-checklist.html</p> <p>How to clean electrical devices</p> <p>Fryers – Boil out your fryer once or twice a week.</p> <p>Ovens and ranges – Wipe down rack, walls and the door as part of your weekly oven maintenance.</p> <p>Burners, flattops and cooktops – Scrub down these parts and surfaces using a disinfectant spray or warm soapy water.</p> <p>Grills – Brush off ash and grime off your grates after use. In some</p>	

Learnings			
		<p>cases, you may have to soak them in warm soapy water to break up grease..</p> <p>Refrigeration units – Every few months, clean the condenser coils by using a stiff bristle brush and vacuum to remove dust and grime.</p> <p>.</p> <p>Taken From: https://www.partstown.com/about-us/how-to-clean-a-commercial-kitchen-thoroughly </p> <p>Health department inspections Pay close attention to potential cross-contamination and employing safety measures to prevent violations. </p> <ul style="list-style-type: none"> • Cleaning checklists to be completed daily and weekly. • Conducting self-evaluations at random, unscheduled times to ensure your kitchen staff is on top of health department requirements. • Employee quizzes to evaluate decision-making abilities and judgment regarding safety and sanitary issues. 	

Learnings			
		<ul style="list-style-type: none"> Regular monitoring of food handling and preparation. 	

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Administrative Operations of Gastronomic Facilities	Time: 24 hours
Essential Question: What is the need for proper management of food?	Theme 2.1: Food Management	
Essential Competences: 8. Assertive Communication	New Citizenship Axis: Strengthening of Planetary Citizenship with Identity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Generate assertive communication based on your own experiences and share your own feelings as a member of a community.	3. Shows assertive communication in order to improve individually or collectively.	Help students to show assertive communication in order to improve individually or collectively.
Show assertive communication and reflexive role as a member of a local, national and global community.	Communicates assertively with his/her own surroundings.	Create assertive communication c of everybody's, national and global commitment in all life areas.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Recognize that a speaker is expressing concerns in a formal discussion.	Recognize that a speaker is expressing concerns in a formal discussion about food management.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about food management. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to food management.
Reading: Understand the main information in technical work-related documents.	Describes the main information related to food management by reading a text.	
Oral and Written Production		

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Spoken Interaction: Report the opinions of others, using simple language.	Reports the opinions of others, using simple language related to graphic sketching and illustration techniques.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Spoken Production: Make a presentation related to food management using technical vocabulary. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Makes an oral presentation related to food management. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about food management. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on food management.
Writing: Respond in writing to an order for goods or services using simple language.	Responds in writing to an order for goods or services using simple language about food management.	6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about food management.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
Functions <ul style="list-style-type: none"> Dealing with customers. Recognizing details. Describing places and duties. 	Past and Past progressive <ul style="list-style-type: none"> I dreamed in French when I was studying culinary arts in France. 	Meaning of Food Management <p>Food management is the process of planning, organizing, implementing and co-coordinating the primary duties to oversee the activities</p>	Identify the following sounds: <p>[ə] as in father and actor [ɜ] as in turn, first, and serve</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Connecting words cause and effect, contrast</p> <p>Connecting words giving a reason</p> <p>-Due to</p> <p>-due to the fact that</p> <p>-Owing to -owing to the fact that</p> <p>-Because</p> <p>Because of</p> <p>-Since</p> <p>-As Connecting words cause and effect, contrast</p>	<ul style="list-style-type: none"> I was cutting the onions when the John came. They visited Barcelona when Mary was working in Michelin Star restaurant. <p>First and Second, and Third conditionals Conditionals</p> <ul style="list-style-type: none"> First conditional: If I have enough money, I will buy a restaurant. Second conditional: If I had enough money, I would buy a restaurant near the beach. Third conditional: If I had had enough investors, I would have bought this food franchise. <p>See Appendix: #1 Conditionals</p>	<p>of food service, kitchen managers and cooking staff. It involves the control of the entire process and the flow of goods and services.</p> <p>A program in food service management or administration covers the day-to-day operations of restaurants and related establishments that serve foods and beverages. This type of program could benefit those who wish to prepare for a career in restaurants, food service facilities or food distribution services.</p> <p>Taken from: https://www.wisegeek.com/what-is-food-management.htm#</p> <p>How to manage a kitchen restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> Pay Attention to Inventory Menu Management Provide the Proper Equipment Hire Staff 	<p>Identify the following sounds:</p> <p>[ə] as in a, upon, soda</p> <p>[ʌ] as in up, but, come</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Train and Cross-Train Employees • Menu books • Detailed lists of processes and procedures • Test meals as part of a pre-show gathering. <p>Appendix # 2: Glossary of Food Management</p>	

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Administrative Operations of Gastronomic Facilities	Time: 24 hours
Essential Question: What is safe food handling and why is it important?	Theme 2.2: Food Handling	
Essential Competences: 5. Commitment	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
2. Understand directions and instructions while food handling in a kitchen restaurant.	4. Recognizes directions and instructions while handling food.	Teach students to handle food to show commitment in their lives.
Explain the importance of handle food to show commitment in a community and how they help in the sustainable development and growth of their own community.	Explains the importance of regional businesses and companies in a community with commitment.	Show students to handle food to show commitment in a society.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Understand the main points of narratives and conversations about familiar topics (e.g. work, leisure) delivered in clear standard speech.	Identifies information about food handling in a short video in a short video or conversation.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about food handling. ○ Expose learners to authentic materials to deal with the real
Reading: Recognizes specific information by reading simple academic/technical texts.	Recognizes specific information in written texts and dialogues about food handling.	
Oral and Written Production		

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Spoken Interaction: Give basic technical instructions in their field of specialization.	Explains in small groups specific information in oral way conversations and dialogues about food handling and food allergies.	world of communication related to food handling. o Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Spoken Production: Talk about specific information in oral way (sketches, role plays) conversations and dialogues about emergency procedures. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Talks about specific information in oral way (sketches, role plays) conversations and dialogues about how to handle seafood. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	o Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about food handling. o Engage learners to meaningful productive tasks based on food handling.
Writing: Describe general work-related experiences.	Writes your own procedures about specific information related to food handling, writes all the information and vocabulary acquired in the classroom.	6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about food handling.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
Functions • Recognizing procedures in food handling. • Describing processes.	Present Present simple examples • Does your brother cook in that famous restaurant? • Do they store the food for the party?	Why is Food Hygiene Important? Food Hygiene can be defined as handling, preparing and storing food or drink in a way that best reduces the risk of	Identify the following sounds: / eɪ / / aɪ / / ɔɪ / = Front Closing - the front of tongue moves upwards within (or towards in the

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><u>Discourse Markers</u></p> <p>Giving a result</p> <p>Therefore</p> <p>So</p> <p>Consequently</p> <p>This means that</p> <p>As a result</p>	<ul style="list-style-type: none"> Do you know how to handle meats? <p>Verb To be</p> <ul style="list-style-type: none"> Are you ready for cleaning the kitchen? Am I okay? Is your brother a famous Sous chef? <p>Present continuous/progresive</p> <ul style="list-style-type: none"> Are you washing the cutboards right now? Is your father cooking pizza? Are these restaurants preventing food poisoning? <p>Present perfect examples</p> <ul style="list-style-type: none"> Have you seen my washing guidelines? Has your teacher watched the new videos about hanfling food? Have we reached our goals for this year in our high school? 	<p>consumers becoming sick from the food-borne disease. The principles of food safety aim to prevent food from becoming contaminated and causing food poisoning. This means that food hygiene is important at home as well as in the restaurant, retail store or food factory. The CDC estimates that each year 48 million people get sick from a foodborne illness, 128,000 are hospitalized, and 3,000 die from food poisoning.</p> <p>Food hygiene is important for the following reasons:</p> <ul style="list-style-type: none"> Food poisoning can lead to gastroenteritis and dehydration or potentially even more serious health problems such as kidney failure and death. This risk is especially significant for those in the high-risk category: <i>Small children/ babies, pregnant</i> 	<p>case of / ɔɪ /) the front of the mouth.</p> <p>Minimal Pairs:</p> <p>/ eɪ / or / aɪ / practice</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Present perfect continuous examples</p> <ul style="list-style-type: none"> Have you been poisoning the food if you don't wash your hands? Have the customers been feeling sick the whole day? Have you been washing dishes in the machine for an hour? <p>Past</p> <p>Past simple examples</p> <ul style="list-style-type: none"> Did you say my name? Did the sous chef handle food in the kitchen? Did your parents drink all the wine? <p>Verb To be</p> <ul style="list-style-type: none"> Were you ready for the party? Was the chef at dinner last Friday? Were your brothers all sports fans when they were young? 	<p><i>moms, the elderly and immunocompromised, especially HIV infections and cancer patients.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Food hygiene and safety prevent germs from multiplying in foods and reaching dangerous levels. Hand washing accounts from 33% of all related food poisoning cases. It is therefore important to maintain good personal hygiene practice. Cross-contamination is a major cause of food poisoning and can transfer bacteria from one food to another (usually raw foods to ready to eat foods). <p>Cross-Contaminate</p> <p>Cross-contamination is the transfer of harmful bacteria to food from other foods, cutting boards, utensils, etc., if they are not handled properly. You can prevent cross-contamination</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Past continuous examples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Were you cooking pasta? • Was he cooking yesterday at 11:00 p.m.? • Was he wearing the chef jacket the last time you saw me? <p>Past perfect examples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Had you separated the meat after you refrigerated it? • Had your sister cleaned the kitchen before you used the knives? • Had you studied French Cuisine before you went to Buenos Aires? <p>Past perfect continuous examples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Had you been studying Haute Cuisine before you moved to England? • Had the manager been acting 	<p>and reduce the risk of foodborne illness.</p> <p>When Shopping: Separate raw meat, poultry, and seafood from other foods in your grocery-shopping cart. Place these foods in plastic bags to prevent their juices from dripping onto other foods.</p> <p>When Refrigerating Food: Place raw meat, poultry, and seafood in containers or sealed plastic bags to prevent their juices from dripping onto other foods.</p> <ul style="list-style-type: none"> • When Preparing Food: Wash hands and surfaces often. Harmful bacteria can spread throughout the kitchen and get onto cutting boards, utensils, and counter tops. To prevent this: • Wash hands with soap and warm water for 20 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>strange before you arrived this morning?</p> <ul style="list-style-type: none"> Had they been baking for long before you arrived with other cake? 	<p>seconds before and after handling food.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cutting Boards: Always use a clean cutting board use one cutting board for fresh produce and a separate one for raw meat, poultry, and seafood. • Seafood allergy Approximately 1% of the population is estimated to suffer from seafood allergy. It is more common in teenage and adult life than very early childhood. About 20% will grow out of their allergy with time. Symptoms of seafood allergy Many allergic reactions to seafood are mild and cause hives (urticaria), tingling of the throat and mouth, swelling (angioedema) and/or gut reactions (vomiting, diarrhoea). The most dangerous symptoms are breathing difficulties. This is 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>known as anaphylaxis, a severe allergic reaction.</p> <p>The major groups of seafood that can trigger allergic reactions are:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vertebrates (fish with a backbone) Fish including salmon, cod, mackerel, sardines, herring, anchovies, tuna, trout, haddock, John Dory, eels, rays. • Invertebrates (without a backbone) • Shellfish: crustaceans including prawns/shrimps, lobster, crab, crayfish, yabbies; and molluscs including oysters, mussels, clams, octopus, squid, calamari, abalone, sea slugs. Besides this, a person can be allergic to crustaceans, molluscs and insects such as crickets (flour crickets). • Taken From: Hyginie Food Safety. Why is Food 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Hygiene Important?</p> <p>https://hygienefoodsafe.org/why-is-food-hygiene-important/</p> <p>See Appendix # 3: Handling Food Vocabulary</p>	

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 3: Basic and Costa Rican Traditional Cuisine	Time: 20 hours
Essential Question: What do I need to start cooking?	Theme 3.1: Kitchen Utensils, Cookware and Vocabulary	
Essential Competences: 1. Proactive attitude	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Make decisions and maintain a proactive attitude considering their own and others' well-being understanding the deep connection between those elements.	5. Shows a proactive attitude and identifies assertively with his/her surroundings.	Teach students to show proactive attitudes in order to accomplish an integral development of his/her health and well-being.
Assume a proactive attitude, a reflexive and constructive role in the local, national and global community.	Promotes proactive attitude of his/her own responsibilities in order to achieve a universal goal.	Promote the rights and duties of a planetary citizenship in order to develop as a person inside the society.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Identify simple information in a short video or conversations.	Identifies main points about kitchen utensils and vocabulary a short video.	<ol style="list-style-type: none"> Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about kitchen utensils and vocabulary. Expose learners to authentic materials to deal with the real
Reading: Recognizes specific information by reading simple academic/technical texts.	Recognizes specific information in written conversations and dialogues about in a short video about recipes, kitchen utensils and food vocabulary.	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Lead a discussion, expanding and developing ideas, if given time in advance to prepare.	Explains in small groups specific information in oral way conversations and dialogues about kitchen utensils and cooking verbs.	world of communication related to kitchen utensils and vocabulary.
Spoken Production: Express views clearly and evaluate hypothetical proposals in informal discussions. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Talks about specific information in oral way (sketches, role plays) conversations and dialogues about food vocabulary and recipes. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	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 kitchen utensils and vocabulary.
Writing: Write short, simple essays with basic structure on familiar topics.	Writes your own procedures about specific information related to kitchen utensils and vocabulary.	5. Engage learners to meaningful productive tasks based on kitchen utensils and vocabulary. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about kitchen utensils and vocabulary.


Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
Functions • Recognizing cooking terms.	Interrupting to Give Someone Information	Cooking Terms List	Identify the following sounds:

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<ul style="list-style-type: none"> Describing objects/duties. <p>Discourse Markers First - indicates the start, the initial step <i>First, we ate very early.</i> Then - indicates the next step <i>Then, we drank tea..</i> Next - indicates what happens immediately after <i>Next, we drove our car to the office.</i> After - indicates what's following in time <i>After, we had a meeting with some colleagues.</i> After that - indicates what's following an already stated event, implied by that <i>We discussed everything about the new perfume marketing campaign.</i> Before - indicates what happened at an earlier time</p>	<ul style="list-style-type: none"> I'm sorry to interrupt but you're needed What you are suggesting is this/can be this... Pardon me, but I didn't understand... <ul style="list-style-type: none"> Excuse me, could I design this for you/can I explain this to you... I'm so sorry. This will just take a minute. <p>Interrupting Someone Who Has Interrupted You</p> <p>Please let me finish.</p> <ul style="list-style-type: none"> Let me complete my thought. Would you please let me finish? Can I continue, please? <p>Present Continuous/Progressive</p> <ul style="list-style-type: none"> I am studying Culinary Arts and Food Service Management right now. 	<ul style="list-style-type: none"> Break Melt Spread Layer Roll out Fry Peel Mix Whip Saute Taste Cut Chop Slice Grate Boil Steam Pinch Pour Add Barbecue Roast Bake Stir Weigh <p>See Appendix # 4 and #5: Cooking Verbs</p>	<p>/ eɪ / / aɪ / / ɔɪ / = Front Closing - the front of tongue moves upwards within (or towards in the case of / ɔɪ /) the front of the mouth. Minimal Pairs: / eɪ / or / aɪ / practice</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Before starting the meeting, we drank coffee.</p> <p>Before that - indicates what happened earlier than an already stated event, implied by that</p>	<ul style="list-style-type: none"> I am cooking now I need to marinate this meat. <p>Present Perfect Continuous/Progressive</p> <ul style="list-style-type: none"> I have been reading "Family Recipes" for a month now. He has been working in this restaurant since 1985. <p>Past Perfect Continuous/Progressive</p> <ul style="list-style-type: none"> They had been eating in in their home before Tony measured the flour. She had been working at that company for three years when it went out of business. How long had John been chopping the meat? John had been chopping the meat for three hours. I'm tired! 	<p>Equipment, cookware, kitchen utensils</p> <ul style="list-style-type: none"> Stove Ovens Chefs Knife (paring Knife, bread knife, Cutting Board Can Opener Measuring Cups Measuring Spoons Mixing Bowls Colander Vegetable Peeler Potato Masher Whisk Salad Spinner Grater Shears Citrus Juicer Garlic Press Honing / Sharpening Ceramic Rod Knife Sharpener <p>Cookware</p> <ul style="list-style-type: none"> Stainless Steel Skillet Sauté Pan Small Saucepan 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Medium Saucepan • Large Pot • Cast Iron Skillet • Grill Pan • Baking Sheet Pan • Muffin Pan • Casserole Dish • Broiler Pan • Stockpot <p>Cooking Tools & Kitchen utensils</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spatula • Stirring Spoon • Slotted Spoon • Tongs • Ladle • Oven Mitts • Trivet • Splatter Guard • Thermometer <p>Appliances</p> <ul style="list-style-type: none"> • Immersion Blender • Kitchen Scale 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> Blender <p>Other</p> <ul style="list-style-type: none"> Food Storage Containers Aluminum Foil Parchment Paper Sponges Heavy Sponges Dish Rack Ice Cube Trays Large Trash Bags Trash Bins <p>Cooking weights and measures</p> <p>In recipes, quantities of ingredients may be specified by mass (commonly called weight), by volume, or by count.</p> <p>Metric measures:</p> <p>In most of the world, recipes use the metric system of units—litres (L)</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>and millilitres (mL), grams (g) and kilograms (kg), and degrees Celsius (°C). The official spelling <i>litre</i> is used in most English-speaking nations; the notable exception is the United.</p>  <p>Basic Recipe Classic Lasagne Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 tbsp olive oil • 2 rashers smoked bacon • 1 onion, finely chopped • 1 celery stick, finely chopped • 1 medium carrot, grated 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • 2 garlic cloves, finely chopped • 500g beef mince • 1 tbsp tomato purée • 2 x 400g cans chopped tomatoes • 1 tbsp clear honey • 500g pack fresh egg lasagne sheets • 400ml crème fraîche • 125g ball mozzarella, roughly torn • 50g freshly grated parmesan • Large handful basil leaves. <p>Method</p> <p>STEP 1</p> <p>Heat the oil in a large saucepan. Use kitchen scissors to snip the bacon into small pieces, or use a sharp knife to chop it on a chopping board. Add the bacon to the pan and cook for just a few mins</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>until starting to turn golden. Add the onion, celery and carrot, and cook over a medium heat for 5 mins, stirring occasionally, until softened.</p> <p>STEP 2</p> <p>Add the garlic and cook for 1 min, then tip in the mince and cook, stirring and breaking it up with a wooden spoon, for about 6 mins until browned all over.</p> <p>STEP 3</p> <p>Stir in the tomato purée and cook for 1 min, mixing in well with the beef and vegetables. Tip in the chopped tomatoes. Fill each can half full with water to rinse out any tomatoes left in the can, and add to the pan. Add the honey and season to taste. Simmer for 20 mins.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>STEP 4</p> <p>Heat oven to 200C/180C fan/gas 6. To assemble the lasagne, ladle a little of the ragu sauce into the bottom of the roasting tin or casserole dish, spreading the sauce all over the base. Place 2 sheets of lasagne on top of the sauce overlapping to make it fit, then repeat with more sauce and another layer of pasta. Repeat with a further 2 layers of sauce and pasta, finishing with a layer of pasta.</p> <p>STEP 5</p> <p>Put the crème fraîche in a bowl and mix with 2 tbsp water to loosen it and make a smooth pourable sauce. Pour this over the top of the pasta, then top with the mozzarella. Sprinkle Parmesan over the top and bake for 25–30 mins until golden and bubbling.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Serve scattered with basil, if you like.</p> <p>Taken From: https://www.bbcgoodfood.com/recipes/classic-lasagne </p>	

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts			
Level: Tenth			
CEFR Band: B1.1	Scenario 3: Basic and Costa Rican Traditional Cuisine		Time: 24 hours

Essential Question: Why should students know about traditional dishes in their own countries?	Theme 3.2: Traditional Cuisine and Recipes.
Essential Competences: 6. Innovation And Creativity	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Establish innovative strategies and mechanisms to respond with efficiency to the constant changes in modern environments.	Makes an effective selection of processes to satisfy the modern demands of a Global Community.	Provide opportunities for the student to create and develop a traditional food to adapt to modern working environments.
Engage in dynamic digital environments that facilitate the achievement of common social changes with invention.	Interacts with other citizens to obtain a determined goal using modern digital tools with responsibility and innovation.	Empower the students with ideas and strategies to develop new dishes for their future.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Follow a straightforward presentation or demonstration with visual support.	Distinguishes relevant information to maximize the integration of Traditional Cuisine and Recipes, within complex processes.	<ol style="list-style-type: none">1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Traditional Cuisine and Recipes.2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Traditional Cuisine and Recipes.3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary
Reading: Understand written advice and instructions for solving a problem with a specific application or digital device.	Selects Traditional Cuisine and Recipes from different provinces of Costa Rica (Puntarenas, Limón, Guanacaste), read them in order to know more about these specific topics.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Ask for, follow and give detailed procedures.	Talks about the importance of buying local Products in traditional cuisine and recipes in daily activities.	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Spoken Production: Communicate factual information on a familiar topic to indicate the nature of a problem or to give detailed directions to solve it. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	In groups, communicates information about Traditional Cuisine and Recipes in daily activities. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	required to go over the essential question. 4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Traditional Cuisine and Recipes Traditional Cuisine and Recipes.
Writing: Point out the most important experiences and results in a clearly structured technical narrative.	Points out the most important experiences and results in a clearly structured technical narrative about Traditional Cuisine and Recipes from Costa Rica.	5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Traditional Cuisine and Recipes 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Traditional Cuisine and Recipes.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
Functions <ul style="list-style-type: none"> Describing things. Talking about food. Discourse Markers Giving a result Therefore So Consequently	Present tense <ul style="list-style-type: none"> Traditional foods are foods and dishes. Traditional foods and dishes are traditional in nature, and may have a historic precedent in a national dish, regional cuisine or local cuisine. 	What is tradition? The transmission of customs or beliefs from generation to generation. What is traditional food? Traditional foods are foods and dishes that are passed on	Identify the following sounds: / ɪə / / eə / / uə / = Centring - the tongue starting from different positions in each case moves to the neutral position at the centre of the mouth.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>This means that As a result</p>	<p>Past tense</p> <ul style="list-style-type: none"> I just read a book about Christmas recipes. Last night, I saw a documentary about how people cooked in the past. <p>Conditionals, 1 st 2nd and 3rd</p> <p>First conditional</p> <ul style="list-style-type: none"> If I were you, I would be aware of adding onions to that traditional recipe. <p>Second Conditional</p> <ul style="list-style-type: none"> If I had enough time, I would have cooked a excellent "olla de Carne". <p>Third Conditional</p> <ul style="list-style-type: none"> If I had had enough money, I would have attended to a famous Cuisine School in Costa Rica. <p>Review: See Appendix #1 Conditionals</p> <p>Present Perfect</p>	<p>through generations or which have been consumed for many generations. Traditional foods and dishes are traditional in nature, and may have a historic precedent in a national dish, regional cuisine or local cuisine. Traditional foods and beverages may be produced as homemade, by restaurants and small manufacturers, and by large food processing plant facilities.</p> <p>Taken from: Wikipedia, traditional food.</p> <p>Importance of Buying Local Products</p> <p>Environmental Benefits</p> <ul style="list-style-type: none"> Preservation of small farm lands. Reduces agricultural footprint: Traditional farming methods throughout the world have little to no carbon footprint. 	<p>Minimal Pairs: / ɪə / or / eə / practice</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> I have prepared a delicious Gallo de Pinto for my classmates this week. We have purchased a new gas stove. I think it's much faster. The class has watched. YouTube videos to learn how to cook. I like it when we do that. <p>Present Perfect Continuous</p> <ul style="list-style-type: none"> They have been offering to connect your electrical appliances in your kitchen. You have been looking for a good chifrijo to eat. 	<ul style="list-style-type: none"> Promotes accountability: the consumer gets a better understanding of their food and are aware of how and where their food is being produced. <p>Economic Benefits</p> <ul style="list-style-type: none"> Keeps money in the community. Local businesses and creates jobs. <p>Think Right Tips:</p> <ul style="list-style-type: none"> Buy and promote local production. Visit the 'farmers market' in your area. Consume locally available dairy/vegetables products <p>Taken From: https://www.thinkright.me/en/liv-e-right/importance-of-buying-local-products/ </p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>A typical breakfast for weekends? Gallo pinto, which has a literal meaning of "spotted rooster", is the national dish of Costa Rica. It consists of rice and beans stir-fried together in a pan to create a speckled appearance. It is usually served for breakfast along with scrambled or fried eggs and sour cream or cheese.</p> <p>Olla de carne It is a soup with beef, potatoes, carrots, chayote, plantains and yucca, and the sopa negra, black bean soup.</p> <p>There are a lot of traditional Costa Rican desserts like arroz con leche (rice with milk). The rice is cooked in milk with sugar, cinnamon and other ingredients.</p> <p>Ensalada de frutas (fruit salad): consists of different pieces of tropical fruits, like papaya, banana, pineapple, and many more.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Tres leches: One of the most common desserts is called Tres Leches, a cake bathed in evaporated, condensed and regular milk with a whipped cream top.</p> <p>Taken from: https://www.costaricaguides.com/articles/costa_rica_traditional_food.html</p> <p>What is the origin of chifrijo?</p> <p>According to its creator Miguel Ángel Cordero Araya, owner of a bar in San José in the capital of Costa Rica, he came one day to his bar with a desire to eat something different, so he went to the kitchen where he asked the cook what they had to “nibble on”. Without waiting for the cook’s answer, he began to prepare a dish. He used tender beans with broth, cooked rice, chili peppers, pico de gallo, fried pork rinds, and other things. The</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>original recipe became very popular.</p> <p>Taken from: Ragoonanan, N. 196 Flavors. 196 Countries. A world of Flavors. Costa Rica: Chifrijo. https://www.196flavors.com/costa-rica-chifrijo</p> <p>Other Traditional Recipes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rice with chicken • Pozole • Beef Tamales • Sopa Negra • Patacones • Rice and Beans • Chuchecas • Rondón • Fruits from the Sea • Fried Fish with caribbean Sauce • Vigorones • Rice with Corn • Pan Bon • Mazamorra o Atol de maíz Pujagua (maíz morado) 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> Fried Cake from Limón Churchill Leche Dormida Horchata Chorreadas: Costa Rican Corn Pancakes Rice with milk (Arroz con Leche) Flan Picadillo de papa con arracache <p>Online Resources</p> <p>https://caribbeanfood2go.com/tag/costa-rican-cuisine/</p> <p>http://www.patrimonio.go.cr/biblioteca_digital/recetas/3%20cocina-tradicional-costarricense-3-cartago.pdf</p> <p>https://es.slideshare.net/JosManuelCamposNogue/costa-rican-typical-food-englishpostorg</p>	

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 4: Entrepreneurship	Time: 20 hours
Essential Question: How to be an entrepreneur?	Theme 4.1: Entrepreneurship	
Essential Competences: 9. Empowerment	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Express empowerment becoming an entrepreneur in the commercial sector with the awareness of Planetary Citizenship with Identity.	Expresses empowerment becoming an entrepreneur in the commercial sector with the awareness of Planetary Citizenship with Identity.	Help students to become an entrepreneur in the commercial sector with the awareness of Planetary Citizenship with Identity.
To be aware of Planetary Citizenship with Identity showing empowerment being an entrepreneur.	To be aware of Planetary Citizenship with Identity showing empowerment being an entrepreneur.	Contribute with the students to be empowered in order to be their own bosses in the future.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Understand the main points of a work-related recorded presentation in oral texts about entrepreneurship.	Listens the main points of a work-related recorded presentation in oral texts about entrepreneurship.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about entrepreneurship. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to entrepreneurship.
Reading: Distinguish between facts and opinions in simple written proposals about entrepreneurship.	Distinguishes between facts and opinions in simple written proposals about entrepreneurship.	
Oral and Written Production		

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Spoken Interaction: Discuss product features in a business setting using simple language related to entrepreneurship.	Discusses product features in a business setting using simple language related to entrepreneurship.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Spoken Production: Carry out a prepared information related to entrepreneurship in our society. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Carries out a prepared information related to entrepreneurship in our society. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about entrepreneurship. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based entrepreneurship.
Writing: Write a short online profile for an entrepreneur use information about your specialty or career.	Writes a short online profile for an entrepreneur use information about your specialty or career.	6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about entrepreneurship.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
Functions <ul style="list-style-type: none"> Talking about past events Describing objects. Connecting words Contrasting ideas	Present perfect (review) <ul style="list-style-type: none"> This technique has considered one of the most common when you want to be an entrepreneur. The safest procedures are the ones that have 	What is an Entrepreneur? <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</p>	Identify the following sounds: / əʊ / / aʊ / = Back Closing - the back of the tongue moves upwards (a long way upwards in the case of / aʊ /)

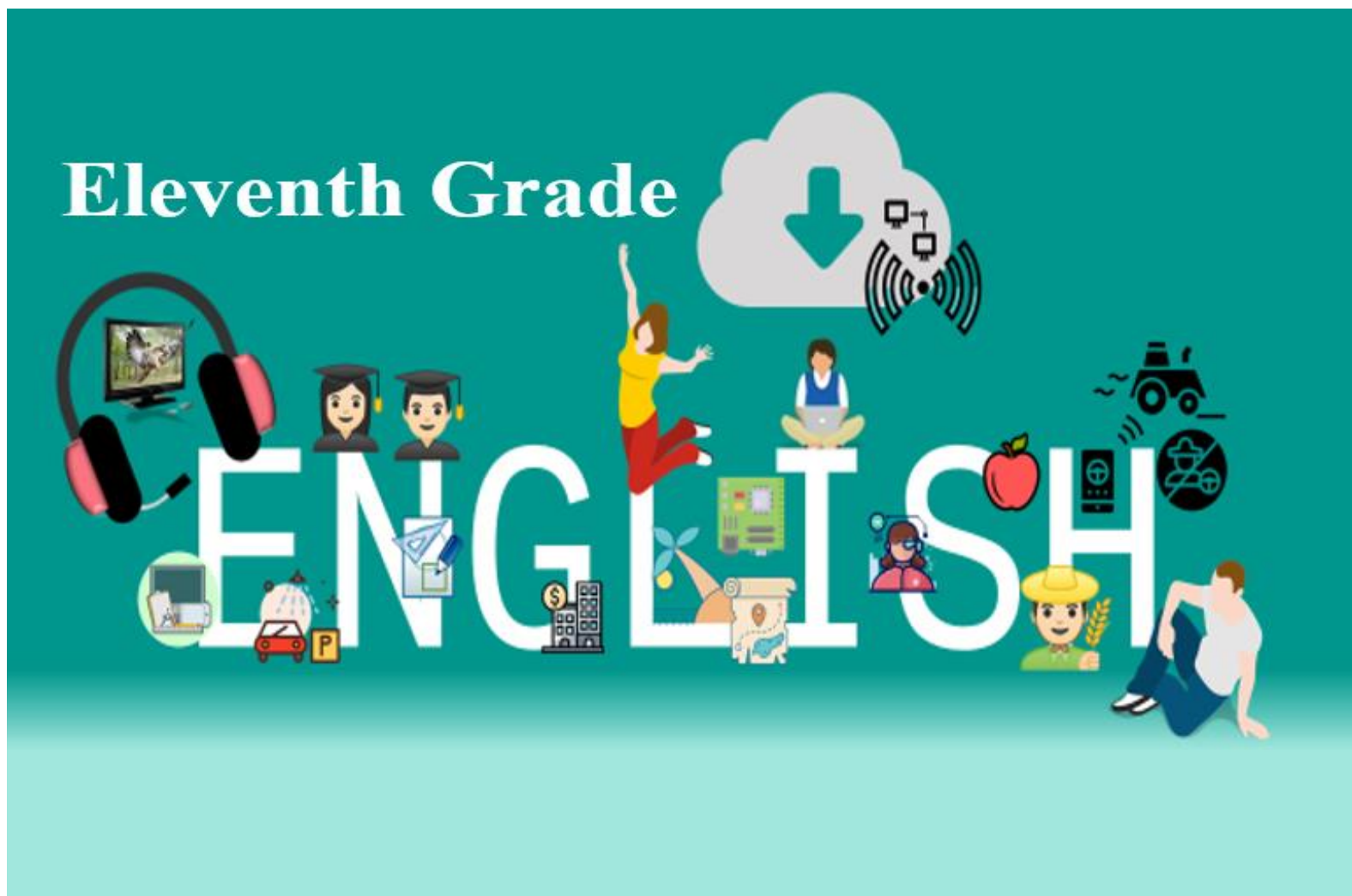
Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>But, however although / even though, Despite / despite the fact that, In spite of / Nevertheless. While,Whereas Unlike.</p>	<p>designed the photographers.</p> <ul style="list-style-type: none"> Capital has always been absolutely necessary to start a business! <p>Questions with Present Perfect (review)</p> <ul style="list-style-type: none"> Has this technique been considered common by photographers? Have the experts designed the safest procedures? <p>Past Perfect (review)</p> <ul style="list-style-type: none"> They had taken many risks before the investors gave the money. My latest venture had been very successful. <p>Questions with Past Perfect (review)</p> <ul style="list-style-type: none"> Had they taken risks before the investors gave the money? Had you been successful in your work? 	<p>of new ideas, goods, services, and business/or procedures.</p> <p>Vocabulary about entrepreneurship</p> <ul style="list-style-type: none"> Plan of action: a plan for actively doing something start up: get going or set in motion. in demand: greatly desired trait: a distinguishing feature of your personal nature funding: financial resources provided to make some project possible. initial: occurring at the beginning. product: an artifact that has been created by someone or some process. fund: a reserve of money set aside for some purpose 	<p>towards the "center to back" of the mouth.</p> <p>Minimal Pairs: / əʊ / or / aʊ / practice</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Future tense Will /to be going to</p> <ul style="list-style-type: none"> I will build my own business. Tomorrow, I will see some investors for my company. They will learn the hierarchy of the kitchen next month. A good project or business idea will create a good company. <p>Future</p> <p>Future simple examples</p> <ul style="list-style-type: none"> Will you call me next week? Will the cooperatives build new incubators in San Carlos next year? <p>Future continuous examples</p> <ul style="list-style-type: none"> Will you be waiting inside the kitchen? Will they be coming soon? Will she be cooking when we get there? 	<ul style="list-style-type: none"> venture: an undertaking with an uncertain outcome business: the principal activity in one's life to earn money. <p>In general, these are the steps you will take to become an entrepreneur:</p> <ul style="list-style-type: none"> Step 1: Find Your Industry or Niche Step 2: Research Your Market Step 3: Educate Yourself Step 4: Build Your Business Slowly <p>Appendix #6: Kitchen Hierarchy</p> <p>Entrepreneurship vocabulary</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrepreneur/Entrepreneurship - a person who starts a business/the activity of starting businesses for profit. 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Venture - a risky project or business idea • Profit - financial gain • Start-Up - a newly established business • Investor - a person that puts money into a project or small business, with the hope of eventually receiving profit. • Incubator - an organization or space dedicated to supporting new business ventures. • Networking - to increase your community of professional connections. • Copyright - the exclusive legal right to use and reproduce literary, artistic, or musical material. • Patent - authorization or license granted to an inventor that prevents others from making, using, or selling their invention. • Trademark - a symbol, words, or a phrase officially registered for a company. 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Launch - to initiate, start or release. • Outsourcing - obtain goods or resources from a source outside your company. • Strategic alliance - a relationship between two companies that helps both companies reach their goals. • Capital - wealth or assets available to invest in a project or business. • Venture capital - capital invested in a project where there is significant risk. 	

Curricular Design – Second Level



Subject Area: English Oriented to Culinary Arts

Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 1: International Cuisine	Time: 40 hours
Essential Question: How many types of cuisine are there in the world?	Theme 1.1: International Cuisine	
Essential Competences: 1. Proactive attitude	New Citizenship Axis¹⁹: Sustainable Development Education	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Understand the importance a proactive attitude in International Cuisine.	Expresses thoughts and ideas about printing system.	Create a proactive attitude where students can express their ideas about printing system.
Visualize how a proactive attitude in International Cuisine.	Presents information about offset printing.	Value students' proactive attitude through meaningful feedback.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Identify a simple chronological sequence in a recorded narrative or dialogue.	Identifies main ideas chronological sequence in a recorded narrative or dialogue by listening conversations or videos about International Cuisine.	<ol style="list-style-type: none">1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about International Cuisine.2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to International Cuisine.
Reading: Scan short texts to locate specific information.	Describes the key parts of a text by reading about International Cuisine.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: In groups of 3 students, convey simple relevant	Conveys simple relevant information emphasizing the most important	

¹⁹ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
information emphasizing the most important points.	points about Classic Cuisine or French Cuisine and International Cuisine.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Spoken Production: Give a short talk about a familiar topic, with visual support. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Give a short talk about a familiar topic, with visual support about different dishes from International Cuisine. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about International Cuisine.
Writing: Write a short, simple factual description of (a draft) about International Cuisine.	Writes a short, simple factual description (international cuisine recipe).	5. Engage learners to meaningful productive tasks based on International Cuisine. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about International Cuisine.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<u>Functions</u>	Future will and going to	<i>Classic Cuisine</i> French Cuisine	Pronouncing Final Consonant Clusters

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<ul style="list-style-type: none"> Initiating and closing conversations in public relations. Recognize international cuisine. <p>Discourse Markers</p> <p>Connecting words: cause and effect, contrast</p> <p>Connecting words giving a reason:</p> <ul style="list-style-type: none"> Due to due to the fact that Owing to owing to the fact that Because and Because of Since As 	<ul style="list-style-type: none"> We will cook pasta for the next weekend. He is going to be a famous chef that's why he is studying Classic Cuisine. We will love Mediterranean food from Lebanon. <p>Wh Questions in the Past/Past Perfect</p> <ul style="list-style-type: none"> What did you need for organizing a food event? James needed to visit some French restaurants in Paris because he loved Classic Cuisine. How much time have you needed to study Haute Cuisine in Spain? I have studied Thai cuisine for two years. 	<p>The term <i>nouvelle cuisine</i> has been used many times in the history of French cuisine. The first characteristic of <i>nouvelle cuisine</i> was a rejection of excessive complication in cooking. Secondly, the cooking times for most fish, seafood, game birds, veal, green vegetables and <i>pâté</i> s was greatly reduced in an attempt to preserve the natural flavors. Steaming became an important trend. Thirdly, using the freshest possible ingredients became of paramount importance. Additional changes included: larger menus being abandoned in favor of shorter menus; strong marinades for meat and game were cut down on; heavy sauces such as espagnole and béchamel thickened with roux were used less in favor of seasoning dishes with</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Consonant Clusters at the beginning of the words. b. Consonant Clusters in the middle of words. c. Consonant Clusters at the end of the words.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>See Appendix # 1: for more information about tenses.</p> <p>Modals</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modals of deduction- must/can't • Modals of possibility: – might, may, will, probably • Modals: past– should have/might have/etc • Modals of obligation: must/have to ought to, need to <p>See Appendix # 2: for more information about Modals</p>	<p>fresh herbs, butter, lemon juice, and vinegar. Regional dishes were drawn upon for inspiration instead of <i>haute cuisine</i> dishes of the past. New techniques were embraced and modern equipment was often used. Closer attention to the dietary needs of guests became important and, finally, chefs became extremely inventive and created new combinations and pairings.</p> <p>Taken from: https://www.newworldencyclopedia.org/entry/french_cuisine</p> <p>Top cuisines with greatest influence on world palate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italian. • Japanese. • Chinese. • Indian. • American. • Mediterranean 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Vietnamese. • Korean. • German. • Caribbean. (Caribbean cuisine is a delightful fusion of other types of food, including African, Creole, and Latin American.) • North and South American Cuisine <p>Garnish and Mukimino</p> <p>A garnish is an item or substance used as a decoration or embellishment accompanying a prepared food dish or drink. In many cases, it may give added or contrasting flavor. Some garnishes are selected mainly to augment the visual impact of the plate, while others are selected specifically for the flavor they may impart. A food</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>item which is served with garnish may be described as being garni, the French term for "garnished."</p> <p>Mukimono is the traditional Japanese art of decorative garnishing. Examples of this include carving traditional images (flowers, cranes, turtles and dragons) into skins of fruit and vegetables, as well as carving vegetables (such as daikon, carrot, eggplant) into attractive shapes such as flowers, twists, and fan shapes. These are commonly served as a garnish on the same plate as the meal, or on a small side plate. Carving is done using a kitchen knife. Wikipedia.Garnish Wikipedia.Mukimono See Appendix # 3: Conditionals</p>	

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Asian and North / South American cuisine, Central European and Mediterranean gastronomy	Time: 24 hours

Essential Question: How is Asian and North / South American Cuisine?	Theme 2.1: Asian and North / South American Cuisine	
Essential Competences: 4. Autonomy	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner 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 techniques used in international cuisines..
Investigate methods, procedures and strategies to know about international cuisine.	Develops autonomy in his/her decisions about international cuisine.	Provide experiences to encourage research and innovation.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Follow rapid or extended speech, but may require repetition or clarification.	Identifies information about Asian and North / South American Cuisine by listening to extended speech.	<ol style="list-style-type: none">1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Asian and North / South American Cuisine.2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Asian and North / South American Cuisine.3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers,
Reading: Follow chronological sequence in a formal structured text.	Identifies the the ingredients and methods (procedures) in a text about Asian and North / South American Cuisine.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Compare and contrast alternatives about what to do, where to go, etc.	Compares and contrasts ingredients and procedures about Asian and North / South American Cuisine.	
Spoken Production: Give reasons and explanations for opinions, plans and actions.	Talks about Asian and North / South American Cuisine in front of his/her group.	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Produce familiar sounds and prosodic patterns.	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.	grammar and vocabulary required to Asian and North / South American Cuisine.
Writing: Write a detailed description of a simple process.	Writes a complete description of Asian and North / South American Cuisine Recipe.	<ol style="list-style-type: none"> Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Asian and North / South American Cuisine. Engage learners to meaningful productive tasks based on Asian and North / South American Cuisine. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Asian and North / South American Cuisine.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
Functions <ul style="list-style-type: none"> Identifying specific aspects about Asian Cuisine. 	Simple Passive <ul style="list-style-type: none"> Active: The chef cooked four types of rice for the next wedding event. 	Asian cuisine includes several major regional cuisines: Central Asian, East Asian, North Asian, South	PROSODIC FEATURES: STRESS 1. Stress within the word. <ol style="list-style-type: none"> Words stressed on the first syllable.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<ul style="list-style-type: none"> Giving opinions about Asian Cuisine. <p>Discourse Markers Because, since, so, as far as, therefore, moreover.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Passive: Four types of rice for the next wedding were cooked by the chef. <p>See Appendix # 4: for more information about Passive Voice</p> <p>Present Perfect</p> <ul style="list-style-type: none"> I have just shared all information about Asian cuisine with my classmates. Mary has studied Korean Cuisine for three months. Do you think Mary has studied enough to prepare Kimchi? <p>Past Perfect</p> <ul style="list-style-type: none"> Paul had participated in Masterchef and a famous restaurant in Barcelona hired him. He had not cooked enough rice, when the 	<p>Asian, Southeast Asian, and West Asian. A cuisine is a characteristic style of cooking practices and traditions, usually associated with a specific culture. Asia, being the largest and most populous continent, is home to many cultures, many of which have their own characteristic cuisine.</p> <p>Ingredients common to many cultures in the East and Southeast regions of the continent include rice, ginger, garlic, sesame seeds, chilies, dried onions, soy, and tofu. Stir frying, steaming, and deep frying are common cooking methods.</p> <p>Rice is common to most Asian cuisines, different varieties are popular in the various regions. Basmati rice is</p>	<ul style="list-style-type: none"> b. Words stressed on the second syllable. c. Words stressed on the third syllable. d. Stress in nouns/verbs (Homographs)

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>group arrived to the restaurant.</p> <p>Future perfect tense</p> <ul style="list-style-type: none"> In two years, I will have graduated from Haute Cuisine. We will <i>have finished only the sauce with coconut milk</i>, when Mary began to fry the chicken. <p>See Appendix # 1: for more information about tenses.</p> <p>Stating an opinion</p> <ul style="list-style-type: none"> In my opinion... The way I see it... If you want my honest opinion.... According to Lisa... As far as I'm concerned... If you ask me... <p>Asking for an opinion</p> <ul style="list-style-type: none"> What's your idea? How do you feel about that? 	<p>popular in the Indian subcontinent, Jasmine rice is often found across Southeast Asia, while long-grain rice is popular in China and short-grain in Japan and Korea.</p> <p>Curry, Yogurt and Coconut Milk</p> <p>Curry is a common dish in South Asia, Southeast Asia, and East Asia. Curry dishes have their origins in the Indian subcontinent. With present-day Northern India, Bangladesh, and Pakistan mainly using a yogurt base, while those in present-day Southern India, Sri Lanka, and Southeast Asia generally use coconut milk as their foundation.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> Do you have anything to say about this? What do you think? Do you agree? Wouldn't you say? <p>Expressing agreement</p> <ul style="list-style-type: none"> I agree with you 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. I was just going to say that. <p>Expressing disagreement</p> <ul style="list-style-type: none"> I don't think so. I'm afraid I disagree. Not necessarily. 	<p>Japan and Korea</p> <p>Sushi is one of the best known Japanese foods around the world. It is offered in various ways and prices. The sushi is prepared right before your eyes.</p> <p>Kimchi is a Korean dish. It is made by lacto-fermentation, the same process that creates sauerkraut and traditional dill pickles. In the first stage, the cabbage is soaked in a salty brine that kills off harmful bacteria. In the second stage, the remaining Lactobacillus bacteria (the good guys!) convert sugars into lactic acid, which preserves the vegetables and gives them that wonderful, tangy flavor.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> That's not always true. No, I'm not so sure about that. <p>Interruptions</p> <ul style="list-style-type: none"> Can I add something here? Is it okay if I jump in for a second? If I might add something... Can I throw my two cents in? Sorry to interrupt, but... <p>Online Resources</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Nk9nQwoCFig&app=desktop</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=5Dq7IEw7CKM</p>	<p>North American cuisine consists of foods native to or popular in countries of North America, such as Canadian cuisine, American cuisine, Mexican cuisine, and Central American cuisine. North American cuisines display influence from many international cuisines, including Native American cuisine, Jewish cuisine and especially European cuisine. As a broad, geo-culinary term, North American cuisine also includes Central American and Caribbean cuisines. These regions are part of North America, so these regional cuisines also fall within the penumbra of North American cookery. For example, the cuisine of Puerto Rico can differ markedly from Cuban</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>cuisine; Mexican cuisine spills across the border into the Tex-Mex and Mexi-Cali "sub-cuisines".</p> <p>Countries</p> <ul style="list-style-type: none"> • American cuisine • Anguillan cuisine • Antigua and Barbuda cuisine • Barbadian cuisine • Bahamian cuisine • Belizean cuisine • Bermudian cuisine • Canadian cuisine • Cayman Island cuisine • Costa Rican cuisine • Cuban cuisine • Dominican Republic cuisine • Dominica cuisine • Greenlandic cuisine • Grenadan cuisine • Guatemalan cuisine • Haitian cuisine • Honduran cuisine • Jamaican cuisine 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Mexican cuisine • Nicaraguan cuisine • Panamanian cuisine • Puerto Rican cuisine • Saint Lucian cuisine • Salvadoran cuisine • Trinidad and Tobago cuisine • British Virgin Islands cuisine • United States Virgin Islands cuisine <p>South America Cuisine In countries like Peru, there is a strong influence of the Inca and their cuisine. Potatoes are frequently grown as a result of this, and also plants such as quinoa. On the western coast of South America lies the Pacific Ocean, which provides a large array of seafood. In the Patagonia region south of Argentina, many people eat, beef meat, In Brazil, their most</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>traditional dish is the feijoada.</p> <p>Countries</p> <ul style="list-style-type: none"> • Argentine cuisine • Bolivian cuisine • Brazilian cuisine • Chilean cuisine • Colombian cuisine • Ecuadorean cuisine • Guyanese cuisine • Paraguayan cuisine • Peruvian cuisine • Surinamese cuisine • Uruguayan cuisine • Venezuelan cuisine <p>Taken from: North American and South American Cuisine. Wikipedia.</p>	

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Asian and North / South American cuisine, Central European and Mediterranean gastronomy	Time: 24 hours
Essential Question: How is Central European and Mediterranean gastronomy?	Theme 2.2: Central European and Mediterranean Gastronomy	

Essential Competences: 6. Innovation And Creativity	New Citizenship Axis: Sustainable Development Education
-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Establish goals and concrete tasks based on his/her innovation and creativity in cuisine.	Establishes goals and concrete tasks based on his/her proactive attitude about innovation and creativity.	Show students ways to innovate and be creative in the classroom.
Find new ways of understanding and analyzing the real environmental problems and try to collaborate and solve them.	Finds new ways of understanding and analyzing the real environmental problems and try to collaborate and solve them.	Give students techniques for innovating and making practical tasks in cuisine.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: 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 Central European and Mediterranean Gastronomy.	<ol style="list-style-type: none">1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Central European and Mediterranean Gastronomy.2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Central European and Mediterranean.3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Reading: Investigate facts and key details of formal texts.	Reads facts of conversational or formal texts about Central European and Mediterranean Gastronomy.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: 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 Central European and Mediterranean Gastronomy.	
Spoken Production: Give a 5 minute informal presentation about design of graphic products using familiar vocabulary and practiced phrases.	Gives and practices an informal presentation about Central European and Mediterranean Gastronomy.	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Distinguish unfamiliar sounds and prosodic patterns.	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 Central European and Mediterranean Gastronomy.
Writing: Reports an original, list and how it contributes to this world.	Reports original recipes from Central European and Mediterranean Gastronomy.	5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Central European and Mediterranean Gastronomy. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Central European and Mediterranean Gastronomy.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
Functions <ul style="list-style-type: none"> Identifying good Central European cuisine. Recognizing Central European cuisine. Describing ingredients in Central European Cuisine. Discourse Markers Sentence connectors	Present perfect (review) Have/has+past participle <ul style="list-style-type: none"> He has marinated the beef for two days. They have cooked sausages for many years in that restaurant. Present perfect continuous <ul style="list-style-type: none"> I have been making sausages called <i>Leberwurst</i> (liver 	Germany, Poland and other Central European Countries Several cooking methods used to soften tough cuts have evolved into national specialties, including <i>Sauerbraten</i> (sour roast), involving marinating beef, horse meat or venison in a vinegar or wine vinegar mixture over several days.	2. Stress within the sentence. <ul style="list-style-type: none"> a. Words generally Stressed in Sentence: Content Words (Nouns, verbs, adjectives, adverbs, and question words). <ul style="list-style-type: none"> b. Words generally unstressed in sentences:

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Addition 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>sausage), I think it is what we call "Paté" and black sausage is "Morcilla".</p> <ul style="list-style-type: none"> Angelina has been cutting pieces of pork all her life for for the sausages for the company. <p>See Appendix # 5 Polite disagreement</p> <ul style="list-style-type: none"> I see what you're saying but I think... I respect your point but from my perspective (or but in my opinion)... True, that is a fair point, but I have to say I disagree... I understand where you are coming from but... I'm not sure I agree with you on... I don't think you and I have the same opinion on this issue. 	<p>A long tradition of sausage-making exists in these countries; more than 1,500 different types of sausage (German: <i>Wurst</i>) are made. Most <i>Wurst</i> is made with natural casings of pork, sheep or lamb intestines. Among the most popular and most common are <i>Bratwurst</i>, usually made of ground pork and spices, and <i>Blutwurst</i> (blood sausage) or <i>Schwarzwurst</i> (black sausage) made from blood (often of pigs or geese). Thousands of types of cold cuts also are available which are also called "Wurst" in German. They have such as <i>Leberwurst</i> (liver sausage). Potatoes entered the German cuisine in the late 17th century and were almost ubiquitous in the 19th century and since. They most often are boiled (in salt water, <i>Salzkartoffeln</i>),</p>	<p>Function Words (articles, prepositions, pronouns, conjunctions, helping verbs).</p> <p>c. Stress in adjective/noun combination. Example: he sawed a black board.</p> <p>d. Stress in compound nouns Example: The teacher writes on the blackboard.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>but mashed and pan-roasted potatoes also are traditional. French fries, called <i>Pommes frites</i>, Horseradish is commonly used as a condiment either on its own served as a paste, enriched with cream, or combined with mustard. In some regions of Germany, it is used with meats and sausages where mustard would otherwise be used. Its use in Germany has been documented to the 16th century, when it was used as medicine, and as a food, whereby its leaves were consumed as a vegetable.</p> <p>Taken From:</p> <p>https://en.wikipedia.org/wiki/German_cuisine</p> <p>Mediterranean cuisine</p> <p>In Mediterranean cuisine you use a lot of fresh ingredients such as fruits, vegetables, legumes, nuts, sheep,</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>potatoes, etc. This culture is made up of countries such as Italy, Greece, Spain, Turkey, Portugal, Turkey, and others. In these countries, a lot of olive oil and vegetables are used in cooking. Some dishes typical of Mediterranean cuisine are:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pasta • lamb, • moussaka, • fruit soups, • serrano ham, • pesto, • vegetable gratin, • pilaf, • couscous, • paella, • and tzatziki. <p>Many times you use garlic, olives, sun-ripened tomatoes, balsamic vinegar, goat cheese, and sheep's cheese. Most dishes are both tasty and full. The food contains a lot of olive oil and vegetables,</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>and this, together with the fact that the dishes contain a lot of antioxidants, make the food so useful. Vegetables that are commonly used are olives, garlic, and tomatoes. This is preferably in a salad together with balsamic vinegar and sheep cheese or goat cheese.</p> <p>Taken from: https://foodtrotter.com/food-cultures/a-guide-to-european-food-culture/</p> <p>Online Resources https://www.youtube.com/watch?v=IUHFEwcu00E https://www.youtube.com/watch?v=sJXEU91MIlk https://www.youtube.com/watch?v=NjYavcYK2B0 https://www.youtube.com/watch?v=4PdG-6Veao https://www.youtube.com/watch?v=dfS-hCwz3OA</p>	

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 3: Basic Breads and Pastries	Time: 24 hours
Essential Question: What are the two main types of bread?	Theme 3.1: Breads	
Essential Competences: 18. Problem solving	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Develop different attitudes and skills to develop problem solving to improve our community and country.	Develops skills, abilities and attitudes to develop strategies to apply problem solving in our context.	Create spaces for students to develop attitudes and values about problem solving.
Discuss ideas about the importance of developing problem solving to improve our community and country in order to have a better future.	Discusses ideas about digital skills to solving problems, in order to have a better future.	Provide students with abilities and skills to developing them to problem solving to have a better future.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Recognize examples and their relation to the idea they support.	Recognizes different types of breads and its backgrounds through videos and conversations.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about about types of breads and how to prepare them. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to
Reading: Identify the writers' communicative purpose in a text.	Identifies the writers' communicative purpose in a text about types of breads and its backgrounds.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Convey information of immediate relevance and emphasize the main point.	Conveys information of immediate relevance and emphasize the main point about types of breads and how to prepare them.	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<p>Spoken Production: Give reasons and explanations for opinions, plans and actions.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Gives reasons and explanations for opinions, plans and actions about types of breads and how to prepare them.</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>about types of breads and how to prepare them.</p> <p>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse 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 breads and how to prepare them.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on about types of breads and how to prepare them</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about types of breads and how to prepare and use them in different occasions.</p>
<p>Writing: Write a simple, structured informational leaflet/brochure, given a model.</p>	<p>Writes a simple and structured menu with information about sandwiches and breads.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Stating our opinions. Giving opinions. Identifying information. <p>Discourse Markers</p> <p>Discourse Markers</p> <p>Sentence connectors</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>Second Conditional</p> <p>if + past simple, ...would + infinitive</p> <ul style="list-style-type: none"> If I won the lottery, I would open my own bakery in downtown. She would cook Pita Breads, if she had enough time. <p>Third Conditional</p> <p>if + past perfect, ...would + have + past participle</p> <ul style="list-style-type: none"> If I hadn't spent so much money the roof, I wouldn't have bought other oven for the bakery. If they had backed that baguette they would have won the prize. If we had seen the menu, we would have chosen the new brioche breads. <p>Too and Enough</p> <p>too + adjective/adverb</p> <p>Examples</p> <ul style="list-style-type: none"> He thinks He is too old to learn baking. 	<p>ALPHABETICAL GLOSSARY OF BAKING TERMS</p> <p>AERATE, AERATION</p> <p>To whip, sift or beat air between particles, as with flour, confectioners' sugar, or sugar and butter.</p> <p>BAIN-MARIE</p> <p>This is the French term for a water bath. A water bath protects delicate desserts, such as a set custard or a cheesecake, from curdling, cracking or over-cooking as they bake. The baking tin containing the mixture is set inside a larger pan that holds a shallow amount of hot water – this provides insulation against high heat.</p> <p>BAKING POWDER</p> <p>A raising agent that reacts in the presence of moisture and heat to produce carbon dioxide (CO₂)</p>	<p>A. RHYTHM</p> <p>a. Contractions / Full form</p> <p>Example: I'll / I will</p> <p>b. Blending and Word Reductions</p> <p>Examples: "How are you?" is often pronounced "howayou"</p> <p>c. Linking sounds: is the technique for smoothly moving from one word into the next during pronunciation.</p> <p>Double consonant: often pronounced as a single consonant.</p> <p>Example: pretty-little-pillow...</p> <p>Phrasing and Pausing:</p> <p>Phrase: a group of words that convey meaning.</p> <p>Pause: a brief moment of silence to emphasize meaning.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> John is intelligent enough to bake this rye bread. You're not eating fast enough. They don't have enough time to finish the cupcakes. He has too many friends in the high school. She has got too much patience for baking. <p>too much/many + noun too much/many + of + pronoun/determiner</p> <ul style="list-style-type: none"> It's never too early to start saving money for the trip. <p>adjective/adverb + enough enough + noun enough + of + pronoun/determiner</p> <ul style="list-style-type: none"> Have you got enough money to pay for this wedding cake? 	<p>which allows cakes and other baked goods to rise.</p> <p>BICARBONATE OF SODA Also referred to as baking soda, reacts in baking as a raising agent. Bicarb is alkaline and needs the acidity from other ingredients to react and release CO₂.</p> <p>BLIND BAKE A technique used for baking an unfilled pastry shell. Before baking with the filling, the shell is lined with parchment paper and filled with ceramic beads, dry rice, or dry beans, and then baked briefly until the pastry is set.</p> <p>BLOOM (GELATINE) Blooming gelatine is a step integral to ensuring the smooth texture of a finished product. It involves sprinkling the powdered gelatine into a liquid and</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>letting it sit for 3 to 5 minutes. Leaf gelatine must be softened in cold water for a few minutes before being used. To bloom agar agar it must be soaked in cold water but, unlike gelatine, it must be boiled for 5 minutes to activate.</p> <p>CARMELISE To heat food until the sugars on the surface break down and form a brown coating, which may be sweet or savoury.</p> <p>COATING CONSISTENCY When a liquid, usually a custard, is thick and viscous enough to coat a spoon and doesn't drain off.</p> <p>CONFECTIONERS SUGAR Another name for icing or powdered sugar. The finest version of sugar which is powdered form. A small amount of corn flour is</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>added to prevent clumping.</p> <p>CREAM To beat ingredients to incorporate air and make the mixture creamy in consistency.</p> <p>CREAM OF TARTAR (TARTRIC ACID) Used to stabilise beaten egg whites and used as a raising agent in some baked goods.</p> <p>CURDLING Curdling is when a mixture separates into its component parts. This can happen with eggs if they are added to a mixture too quickly or if the mixture is too hot.</p> <p>DUST To sprinkle lightly with a powder such as icing sugar or cocoa.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>DREDGE To coat an ingredient with a dry ingredient, such as flour or powdered sugar, either before or after cooking.</p> <p>FOLD IN To mix two things together using a gentle lifting and turning motion rather than stirring so as not to lose any trapped air bubbles. Used for cake mixtures and when adding flavourings to meringues.</p> <p>GLAZE A coating that is applied to a pre-cooked or cooked surface to make it shine or to help it colour when cooked, such as an egg wash for uncooked pastry and an apricot glaze for fruit tarts.</p> <p>GREASE</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>To coat a dish, tin or mould with cooking fat in order to stop the item being cooked from sticking.</p> <p>HARD BALL Hard ball stage occurs at 121-131 °C. This stage can be determined by dropping a spoonful of hot syrup into a bowl of cold water. In the water, use your fingers to gather the cooled syrup into a ball. This stage is required for nougat.</p> <p>HARD CRACK At this stage syrup dropped into ice water separates into hard, brittle threads that break when bent. The temperature will be 148-154 °C and this stage is used for most candies such as lollipops and brittles.</p> <p>KNEAD</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>To mix a stiff dough by manipulating it by hand or with a mechanical dough hook in order to make it smooth. In bread –making, this also helps develop the gluten.</p> <p>PROVE To allow a yeasted dough to rise.</p> <p>RIBBON STAGE The mixture is thick enough to leave a letter 'O' drawn on the surface for 10 secs when the whisk is lifted.</p> <p>RUB IN To integrate hard fat into flour by rubbing the two together with your fingertips until the mixture resembles breadcrumbs.</p> <p>SCALD To pour over or immerse in boiling water for a short time in order to cook only</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>the outer layer. Also, to bring milk almost to the boil, or to sterilise kitchen equipment with boiling water.</p> <p>SIFT To move a dry ingredient such as flour, sugar or cocoa through a sieve (sifter) to incorporate air and remove lumps or unevenly sized particles.</p> <p>SLAKE To mix a powder, such as cornflour, with a little liquid to form a paste in order for it then to be mixed into a larger amount of liquid without forming lumps.</p> <p>SLURRY A term referring to a mixture of flour and water, which is stirred into soups and sauces as a thickener.</p> <p>STEEP</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>To infuse or impart with flavour eg: steep Earl Grey tea bags in milk to impart the flavour.</p> <p>SOFT BALL A term in sugarcraft and confectionary. A small amount of syrup is dropped into cold water and forms a soft, flexible ball, but flattens like a pancake after a few moments in your hand. The temperature on a thermometer would be 118-120 °C. This stage is used for fudge mostly.</p> <p>SOFT PEAK When egg whites or cream are beaten until thick and hold some shape but the peaks flop over softly when the whisk is removed.</p> <p>SOFT CRACK When the sugar temperature reaches 132-144 °C, the syrup will form a hard threads that are still</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>pliable and will bend before they break. Mostly used for butterscotches and taffy.</p> <p>STIFF PEAK When egg whites or cream are beaten until they form physical stiff peaks that hold their point after the whisk is removed.</p> <p>TEMPER The process that takes chocolate through a temperature curve, which aligns the chocolate's crystals to make it smooth, silky and creates a satisfying snap when you bite into it. Temper can also refer to the process where a small quantity of a hot liquid is incorporated into cold liquid to warm the cold liquid slightly.</p> <p>WHISK</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>A whisk is a bulbous shaped beater that allows you to whisk an ingredient, this form of mixing incorporates a lot of air. A whisk or whisking action would be used in a recipe such as meringue where you would change raw liquid egg whites into a light, foamy and stable mixture.</p> <p>Types of Bread</p> <ul style="list-style-type: none"> • Banana Bread Both banana and zucchini bread are dense, moist, sweet treats, usually chemically leavened with baking soda or powder. It's supposed that both of these "quick" breads got their start in the United States, where 18th-century bakers first used pearlash, a refined form of potash, to create carbon dioxide in dough. • Baguette 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>The long, stick-like loaf, also called French bread (thanks to its origins), is made with flour, yeast, water, and salt. From those simple ingredients rises the iconic baguette, distinguished by its chewy crust, feather-light interior, and topside slashes, which allow for gas expansion during baking.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breadstick They are thin dry bread sitting atop the table as an appetizer? Nowadays, American restaurants sometimes serve them soft and warm, topped with cheese and garlic, or as a dessert, with icing and cinnamon. • Brioche They are traditionally sweet yeast bread loaded with eggs and butter. People have been enjoying the golden, soft-as-a-pillow pastry forever—the word 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>brioche dates to 1404—and it's now commonly used as hamburger buns, dinner rolls and even in French toast recipes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Challah Challah, which is made with eggs and most often braided, is integral to the Jewish faith. Served on the Sabbath and holidays, it was originally called <i>berches</i> before the word challah was adopted in the Middle Ages. The bread continues to carry rich <u>symbolism</u>, from the poppy and sesame seeds sprinkled on top that symbolize manna from God, to the plaited shape, which represents love. • Ciabatta Ciabatta hails from Italy, where the word means "slipper" in the native language. Usually broad, flat and somewhat collapsed in the middle, it's a lot more flavorful than footwear, and 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>perfect for use in paninis and sandwiches. Unlike most of the bread on this list, this wheat flour-based bread is a recent___invention, first produced in 1982.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cornbread The bread maybe most associated with the region below the Mason-Dixon Line, cornbread originated with Native Americans. Made from finely-ground corn, wheat flour, eggs and milk (or buttermilk), Southern-style cornbread is traditionally baked in a skillet, either unleavened or with baking powder. Crumbly, rich and crispy, this classic cornbread should be enjoyed quickly, because it doesn't store well. • Focaccia Focaccia is a flat, dimpled yeast bread resembling pizza dough from Italy that's baked at high temperatures in sheet pans. Often topped with olive oil, rosemary and coarse salt, 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>focaccia's exact origins are unknown, though it might date back to Ancient Rome. Modern varieties include savory toppings like olives, tomatoes, and mushrooms.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Multigrain Bread This bread made from more than one grain. It can include flax, oats, and barley, but be aware that even bread made from wheat and a smidge of flour from a second grain can be called multigrain. • Pita Bread Like tortillas and naan, pita is a flatbread. Soft and round, this slightly leavened bread, which originated in the Middle East some 4,000 years ago, is cooked at a high temperature. • Pumpernickel A type of rye bread, flavorful pumpernickel hails from Germany, where it's made with coarsely ground whole rye berries. The traditional 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>version requires a lot of patience to create.</p> <p>Appendix # 6: Types of Bread</p>	

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 3: Basic Breads and Pastries	Time: 24 hours
Essential Question: What are the rules for making pastry?	Theme 3.2: Pastries	
Essential Competences: 18. Problem solving	New Citizenship Axis: Sustainable Development Education	

Goals Learner 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 his/her proactive attitude about innovation and creativity.	Show students ways to innovate and be creative in the classroom.
Find creative ways of understanding and analyzing rules for making pastry.	Finds new ways of developing pastry.	Give students techniques for innovating and making practical tasks in their daily work.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Recognize information in extended discussions, if conducted in clear standard speech.	Infers ways of developing activities by listening to conversations/videos/tracks about pastry.	<ul style="list-style-type: none">○ Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about pastry.○ Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to pastry.○ Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Reading: Scan long, complex texts for key information.	Analyzes and scans long, complex texts for key information about pastries.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Suggest possible solutions to a problem using simple language.	Discuss in groups of three students, about a product using technical vocabulary about pastry.	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<p>Spoken Production: Talk about phrases and vocabulary using to agree or disagree politely.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Makes a presentation about pastry using technical vocabulary about.</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>	<ul style="list-style-type: none"> Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about pastry. Engage learners to meaningful productive tasks based on pastry. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about pastry.
<p>Writing: Write a description of a future event or activity.</p>	<p>Designs a portfolio and classifies examples of pastries.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Reporting events Describing pastries. <p>Discourse Markers Sentence connectors</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</p>	<p>Reported Speech: present</p> <ul style="list-style-type: none"> John said she needs to learn to manage because she will be the next pastry shop manager. He said that the company needs a visual message or brand in this country. She said she hasn't known anything about creating 	<p>Whats the definition of pastry?</p> <p>Pastry is a dough of flour, water and shortening (solid fats, including butter) that may be savoury or sweetened. Sweetened pastries are often described as <i>bakers' confectionery</i>. The word "pastries" suggests many kinds of baked products made from ingredients such</p>	<p>B. RHYTHM</p> <p>a. Contractions / Full form Example: I'll / I will</p> <p>b. Blending and Word Reductions Examples: "How are you?" is often pronounced "howaryou"</p> <p>c. Linking sounds: is the technique for smoothly moving from one word</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>though; despite the fact that; in spite of the fact that; regardless of the fact that.</p> <p>Addition</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>small tarts and other sweet baked products.</p> <p>How to do a portfolio</p> <p>How To Make Your Professional Portfolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Choose your best work to showcase. Determine the presentation format that will best serve your work. Organize your portfolio for success. Pay attention to specific requirements. Make your portfolio unique but accessible. <p>Wh- questions (requesting information.)</p> <ul style="list-style-type: none"> who, whom what when where why how which whose 	<p>as flour, sugar, milk, butter, shortening, baking powder, and eggs. Small tarts and other sweet baked products are called pastries. Common pastry dishes include pies, tarts, quiches, croissants, and pasties.</p> <p>What are the rules for making pastry?</p> <p>8 rules for perfect pastry</p> <ul style="list-style-type: none"> Flour. If you're making shortcrust pastry plain flour is recommended because it will create a crumbly surface instead of tough. ... Temperature. Water mixed with flour is very helpful, because it swells helping form gluten. ... Fat. ... Water. ... Working the Dough. ... Resting. ... Blind-Bake. 	<p>into the next during pronunciation.</p> <p>d. Double consonant: often pronounced as a single consonant.</p> <p>Example: pretty-little-pillow...</p> <p>Phrasing and Pausing:</p> <p>Phrase: a group of words that convey meaning.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Who y whom are used to get information about a person Or people. Who" is a Subject Pronoun</p> <p>"Who" is a subject pronoun like "he," "she" and "we".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Who made that coctel? • Who is at the restaurant? • Who is going to do those invitations? <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"> • Whom are you going to prepare the wedding food? • Whom did she blame for that drink? • Whom did he hire to do this job? <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"> • Whose cocktail shaker is this? 	<p>Types of pastry</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastry board: A square or oblong board, preferably marble but usually wood, on which pastry is rolled out. • Pastry brake: Opposed and counter-rotating rollers with a variable gap through which pastry can be worked and reduced in thickness for commercial production. A small version is used domestically for pasta production. • Pastry case: An uncooked or blind baked pastry container used to hold savory or sweet mixtures. • Pastry cream: Confectioner's custard. An egg- and flour-thickened custard made with sweetened milk flavored with vanilla. It is traditionally used as a filling for flans, cakes, 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • Whose dog is barking outside? • Whose car is parked in the handicapped parking space? <p>Passive Voice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Many cocktails and drinks are made by the barman. • Costa Rica is visited by many companies to find talented people. • Technical high school students are admired by people around the world. <p>Review Appendix #4</p> <p>Online Resources https://lovefoodies.com/quick-and-easy-flaky-pastry/ https://www.bbcgoodfood.com/recipes/basic-shortcrust-pastry https://www.epicurious.com/recipes/food/views/pastry-dough-356091 https://www.youtube.com/watch?v=5C0QU5xAi4</p>	<p>pastries, tarts, etc. The flour prevents the egg from curdling.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastry cutters: Various metal or plastic outlines of shapes, e.g. circles, fluted circles, diamonds, gingerbread men, etc., sharpened on one or both sides and used to cut out corresponding shapes from biscuit, scone, pastry, or cake mixtures. • Pastry blender: A kitchen implement used to chop the fat into the flour, which prevents the melting of the fat with body heat from fingers and improves control of the size of the fat chunks. Usually constructed of wire or plastic, with multiple wires or small blades connected to a handle. • Viennoiserie: French term for "Viennese pastry," which, although it 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>technically should be yeast raised, it is now commonly used as a term for many laminated and puff- and choux-based pastries, including <i>croissants</i>, <i>brioche</i>, and <i>pain au chocolat</i>.</p> <p>See Appendix # 7: Macarons</p>	

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 4: Beverages and Drinks	Time: 24 hours
Essential Question: What is the difference between a beverage and a drink?	Theme 4.1: Beverages and Drinks	
Essential Competences: 14. Leadership	New Citizenship Axis: Sustainable Development Education	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Experiences leadership as a way to handle daily life challenges and find new opportunities for people and our society.	Experiences leadership as a way to handle daily life challenges for life and Strengthening of Planetary Citizenship with Identity.	Develop awareness about leadership as a way to face daily life challenges in our society considering Planetary Citizenship with Identity.
Contribute to develop leadership in a teamwork to find the best solutions to problems being a digital citizen in a society with social equity.	Contributes to find leadership in a teamwork the best solutions to problems being a digital citizen in a society with social equity.	Choose strategies to develop leadership to be critical as a digital citizen about the use of technology in our world today.
Oral and Written Comprehension		Task Building Process
Listening: Extract the main ideas and key details of conversational or formal listening passages from videos or conversations.	Contrasts the main ideas and details of conversational or formal listening passages from videos about beverages and drinks.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about beverages and drinks. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world
Reading: Investigate facts and key details of formal texts.	Reads facts of formal texts about beverages and drinks.	
Oral and Written Production		

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Spoken Interaction: 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 beverages and drinks in a responsible interaction with your classmates.	of communication related to beverages and drinks. 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Spoken Production: Give a 3-4 minute informal presentation about how can we make beverages and drinks using familiar vocabulary and practiced phrases. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Gives and practices a 3-4 minute informal presentation about how can we obtain data in beverages and drinks using familiar vocabulary and practiced phrases. 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 beverages and drinks. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on beverages and drinks.
Writing: Reports a document related to survey/checklists.	Writes a checklist about various beverages and drinks.	6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about beverages and drinks.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
Functions <ul style="list-style-type: none"> Making a survey/a checklists. Giving opinions Talking about drinks and beverages. 	Wh- questions (requesting information.) <ul style="list-style-type: none"> who, whom what when where why 	What is a drink? Drinks come in many different shapes and sizes. The most common drinks are: <ul style="list-style-type: none"> water, milk, juices, 	C.INTONATION 1. Phrases ending with a Falling Pitch(↘) <ul style="list-style-type: none"> Statements Nice to meet ↘you. I'll be back in a ↘minute.

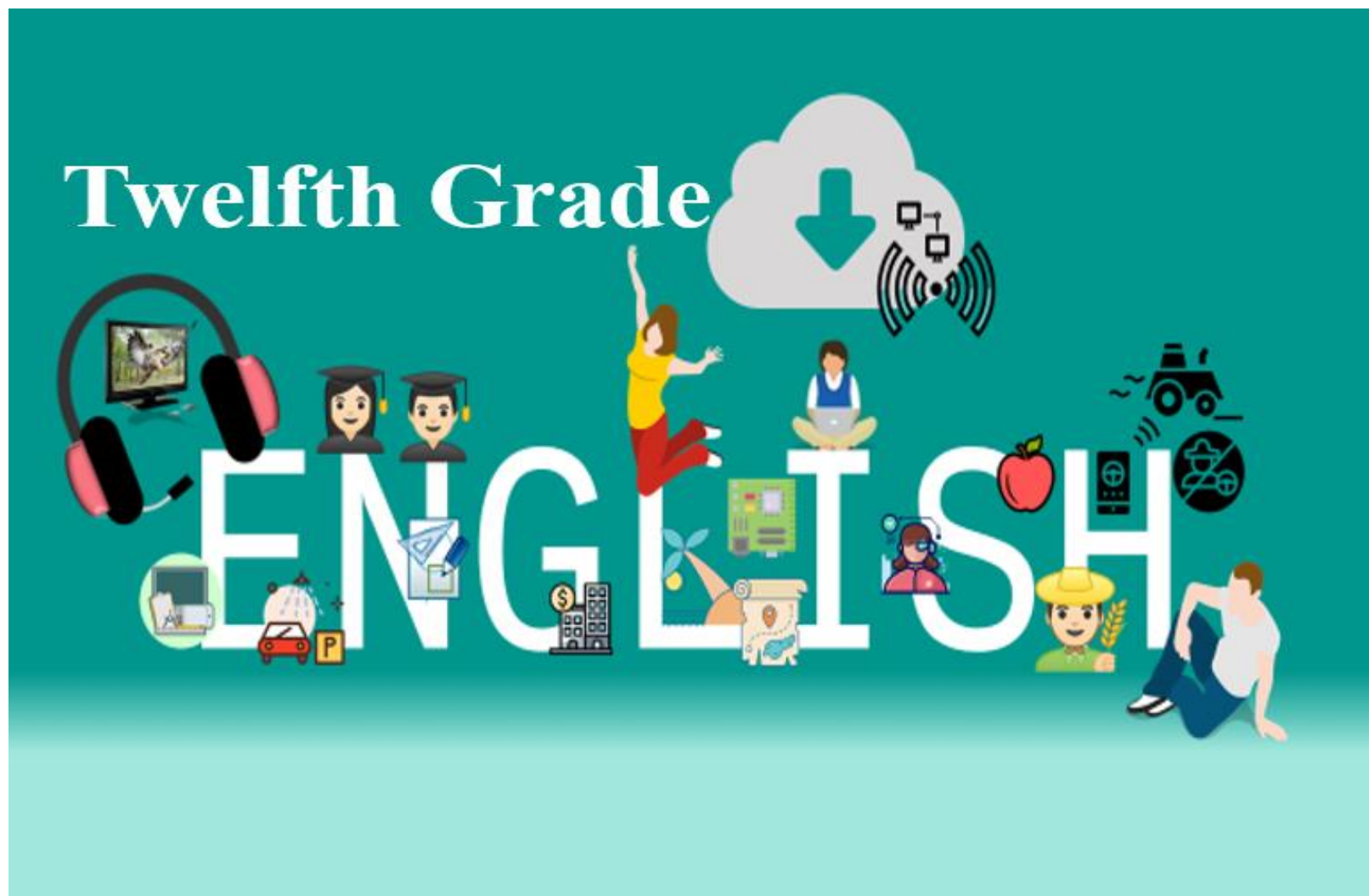
Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><u>Discourse Markers</u> <u>Sentence connectors</u> Moreover; in addition; additionally; further; further to this; also; besides; what is more, however; on the other hand; in contrast; yet, although; even though; despite the fact that; in spite of the fact that; regardless of the fact that.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • which • whose <p>Who y whom 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"> • Who made that coctel? • Who is at the restaurant? • Who is going to do those invitations? <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"> • Whom are you going to prepare the wedding food? • Whom did she blame for that drink? • Whom did he hire to do this job? <p>"Whose" is a Possessive Pronoun</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tea, • coffee, • soft drinks and • Alcoholic drinks. (Wine and beer contain ethanol). <p>How are drinks made? There are several different steps taken to produce different drinks with different outcomes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Purification – water is the most common ingredient of most drinks. It can be filtered, chlorinated, or boiled to free it of bacteria and carrying disease. • Pasteurisation – this process is used mainly for milk. The liquid is heated for a short time and then cooled immediately. The process reduces the growth of microscopic organisms. 	<p>• Commands Write your name √here. Leave it on the √desk.</p> <p>• Wh- questions (requesting information.) What country do you come √from? Where do you √work?</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>We use "whose" to find out which person something belongs to.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Whose cocktail shaker is this? • Whose dog is barking outside? • Whose car is parked in the handicapped parking space? <p>Passive Voice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Many cocktails and drinks are made by the barman. • Costa Rica is visited by many companies to find talented people. • Technical high school students are admired by people around the world. <p>Review Appendix #4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Juicing – fruits and vegetables can be used for extracting juices to be made into drinks. These drinks are considered to be healthy options. • Infusion – this is the process used to extract flavours from plant material by lowering it into water and allowing flavours to permeate the water. It is particularly used with different flavours or types of tea. • Percolation- this type of drink is produced when the solution, water, passes through a permeable substance like coffee grounds to extract the flavour, colour, and aroma of the substance used to percolate. 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> Carbonation – This occurs when carbon dioxide is dissolved in water. The water can be flavoured and the drink then becomes fizzy. Fermentation for wine – sugar and yeast combine to convert to ethanol in the fermentation process. When wine is made grape juice is used and the amount of fermentation time combined with the amount of sugar will determine the sweetness of the wine and the level of the alcohol. Fermentation and beer – beer is brewed with water, grain, hops and yeast. The germinating grain starts the process called malting. 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> Distillation – is a method of separating mixtures to produce mild spirits that are alcoholic in nature and can be added to drinks for the purpose of mixing drinks. <p>Taken from: http://www.differencebetween.net/miscellaneous/difference-between-beverage-and-drink/ </p>	

Curricular Design-Third Level



Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 1: Preparing Desserts	Time: 20 hours
Essential Question: Why do we prepare dessert?	Theme 1.1: Preparing Desserts	
Essential Competences: 1. Proactive attitude	New Citizenship Axis ²⁰ : Strengthening of Planetary Citizenship with Identity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Communicate ideas accurately about contracts by performing tasks using his/her proactive attitude.	Analyzes his/her own ideas in order to improve individually or collectively.	Help students to develop proactive attitude in a collective way.
Showing interest and empathy by developing proactive attitude.	Puts into practice the knowledge acquire using proactive attitude.	Give feedback on the content about strategies to develop proactive attitude.
Oral and Written Comprehension		Task Building Process
Listening: Recognize simple expressions of agreement and disagreement in extended discussions, if conducted in clear standard speech.	Responds points of agreement and disagreement, and, when warranted, qualify or justify their own views about preparing desserts .	7. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about preparing desserts. 8. Expose learners to authentic materials to deal with the real
Reading: Understand Internet texts and information on magazines on familiar topics (e.g. enquiries).	Determines a central idea of a text and analyze the development of the text about preparing desserts .	
Oral and Written Production		

²⁰ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Spoken Interaction: Give straightforward descriptions on a variety of familiar subjects.	Works with peers to promote discussions and decision-making, set clear goals and deadlines, and establish individual roles as needed about preparing desserts .	world of communication related to preparing desserts.
Spoken Production: Show how new information is related to what people are familiar with by asking simple questions.	Integrates information presented in diverse formats and media (e.g., visually, quantitatively, orally) in order to make informed decisions and solve problems about preparing desserts .	9. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Writing: Production of written technical information about a product.	Production of written technical information for preparing desserts . (A new recipe, variations of classic recipes).	10. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about preparing desserts. 11. Engage learners to meaningful productive tasks based on preparing desserts. 12. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about preparing desserts.

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
Functions <ul style="list-style-type: none"> Relating past events Expressing opinions Making suggestions 	Present tense (Subject+ verb+complement) <ul style="list-style-type: none"> Jellied desserts are made with a sweetened liquid thickened with gelatin or another thickening agent. Cakes are sweet tender breads made with sugar and delicate flour. 	Dessert (/dɪ'zɜ:rt/) is a course that concludes a meal. The course usually consists of sweet foods, such as confections, and possibly a beverage such

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<ul style="list-style-type: none"> Asking for and giving advice <p>Discourse Markers</p> <p>Connecting words for Illustration</p> <ul style="list-style-type: none"> For example, for instance, namely, to illustrate, in other words, in particular, specifically, such as. 	<p>Questions</p> <ul style="list-style-type: none"> Do you like chocolate cake? What is a dessert? <p>Past tense</p> <ul style="list-style-type: none"> We didn't prepare the filling for the strawberry tart. They didn't bake the custards for the pies. <p>Passive Voice</p> <ul style="list-style-type: none"> My job contract in this restaurant is usually renewed from year to year. New people are hired every year in this restaurant to make good desserts. <p>Modals .(should have, might have, have to, can't , might, may)</p> <ul style="list-style-type: none"> You should think about what you're really preparing tarts or pies. A pudding should serve with cream. <p>See Appendix #1: Modals</p> <p>Online Resources</p> <p>https://www.craftybaking.com/learn/baked-goods/pies-and-tarts</p> <p>https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_pies,_tarts_and_flans</p> <p>https://www.pinterest.com/sugarhero/pie-and-tart-recipes/</p>	<p>as dessert wine or liqueur. The term <i>dessert</i> can apply to many confections, such as: biscuits,</p> <ul style="list-style-type: none"> Cakes: Cakes are sweet tender breads made with sugar and delicate flour. Cookies: A cookie is a baked or cooked food that is typically small, flat and sweet. It usually contains flour, sugar and some type of oil or fat. It may include other ingredients such as raisins, oats, chocolate chips, nuts, etc. Biscuits: in the UK a biscuit is a cookie. They include a ginger nut, shortbread biscuit and chocolate chip cookie. Custards: They are thickened with starches such as corn starch or tapioca. Confection, also called candy, sweets or lollies, features sugar or honey as a principal ingredient. It involves sugar heated into crystals with subtle differences.

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<p>hecookierookie.com/category/pies-tarts/ https://www.cookieabite.com/in-the-news/4-reasons-why-cookies-make-the-best-dessert/</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate currently consumed is in the form of sweet chocolate, combining chocolate with sugar. • Gelatins: Jellied desserts are made with a sweetened liquid thickened with gelatin or another thickening agent. • Ice creams: gelato, sorbet and shaved-ice desserts fit into this category. Ice cream is a cream base to create a creamy consistency. Gelato uses a milk base and it's denser. • Pastries: Pastries are sweet baked pastry products. • Pies: A pie is a baked dish which is usually made of a pastry dough casing that contains a filling of various sweet or savoury ingredients • Pudding: A <i>pudding</i> is something sweet served in a dish with cream or custard and eaten with a spoon. • Sweet soups: A popular dessert soup is one made with cooked taro, mini tapioca pearls, coconut milk, evaporated milk,

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>and sweetened with rock sugar. Make no mistake, the consistency is definitely closer to soupy than pudding.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarts: an open pastry case containing a filling. • Deep- fried: a dessert made of deep-fried starch-based batter or dough. A <i>doughnut</i> is a flour-based batter that has been deep-fried. <i>Churros</i> are a deep-fried and sugared dough. • Fruit: it is also commonly found in dessert courses because of its naturally occurring sweetness. <p>Finishing methods applied to hot and cold desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooling Products: should be cooled rapidly to 5°C or below. Chefs must ensure that desert products are cooled at appropriate times. • Filling: Always prepare the filling according to the recipe and cool if necessary before use. Never over fill any cold sweets. If the cold sweet is made from pastry, make sure that it is

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>carefully sealed using egg wash or water</p> <ul style="list-style-type: none"> • Using Cream: When filling any product with whipped cream, ensure every effort is taken to minimise the risk of cross-contamination. • De-moulding of set cold desserts Moulds are used to form the shape for many types of cold desserts. • De-moulding of hot desserts: Some desserts need to be released from their moulds following cooking. In most cases it is better to remove the dessert from the mould while still hot. • Glazing: Glazing is necessary to give the finished product an attractive brown surface and so increase the eye appeal. There are two methods used to glaze cold desserts. • Dusting: The dusting of raw pastry with flour to prevent sticking when rolling and shaping the pastry.

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 2: Confectionery and Fancy Chocolate	Time: 20 hours
Essential Question: What is considered a confectionary?	Theme 2.1: Confectionery	
Essential Competences: 6. Innovation And Creativity	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
3. Innovate in daily life to be prepared for your future jobs.	Analyzes his/her own ideas in order to improve and innovate individually or collectively.	Encourage students to set goals and accomplish them to innovate in our society.
Innovate in his or her field clear enough to be followed without difficulty must of the time.	Develop techniques to manage the complexity of the topic.	Choose strategies to innovate individually or collectively.
Oral and Written Comprehension		Task Building Process
Listening: Identify the main reasons for and against an argument or idea in a discussion delivered in clear standard speech about preparing a product.	Comprehends the main reasons for and against an argument or idea in a discussion delivered in clear standard speech about Confectionery	7. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about confectionary. 8. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to confectionary. 9. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question. 10. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about confectionary.
Reading: Follow the exchanges on the discussion board of a website.	Details the exchanges on the discussion board of a website by looking for information about Confectionery .	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Discuss options and possible actions related to Confectionery .	Defends options and possible actions related to Confectionery by having oral conversations in groups.	
Spoken Production: Justify a viewpoint on a topical issue by discussing pros and cons about confectionary.	Justifies a viewpoint on a topical issue by discussing pros and cons of Confectionery in groups.	
Writing: Summarize factual information within their field of interest.	Summarize factual information about confectionary within their field of interest.	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
		<p>11. Engage learners to meaningful productive tasks based on confectionary.</p> <p>12. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about confectionary.</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Describing places. Communicating ideas. Relating past events <p>Discourse Markers</p> <ul style="list-style-type: none"> In other words In case of... To be sure Most of all In fact Moreover Certainly For example As As long as, 	<p>Simple present tense</p> <ul style="list-style-type: none"> He chooses the colors for the candies very well. I always use certain colors for sweets. <p>Simple Past tense</p> <ul style="list-style-type: none"> The business decided to concentrate on confectionery and soft drink. I called the customer to ask for facts and statistics of the candy company. I made some sweets for my son's birthday. <p>Past Progressive.</p> <ul style="list-style-type: none"> I was making the sweets when I they decided to buy chocolates bars. We were looking for a good design for the cakes on Internet sites, when suddenly we found the right fudge. 	<p>Confectionery is the art of making confections, which are food items that are rich in sugar and carbohydrates. Exact definitions are difficult. In general, though, confectionery is divided into two broad and somewhat overlapping categories, bakers' confections and sugar confections,</p> <p>What is the difference between a bakery and a confectionery? ...</p> <p>A confectionery makes candies, fudge and other related sweets but does not offer baked goods such as cakes, cookies, pies, donuts, or breads. Many bakeries offer</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<ul style="list-style-type: none"> Before By now At the beginning At the end Finally At the same time 	<p>Prepositions of place and direction (in, on, at, next to, behind, across, in front of, etc)</p> <ul style="list-style-type: none"> The market is <i>next to</i> the basketball court I was waiting for my friends <i>outside</i> the candy store. There were three cooking books <i>on</i> my desk this morning. The new Japanese restaurant is <i>near</i> a subway station. <p>Online Resources: https://www.youtube.com/watch?v=lgkSntheql8 https://www.youtube.com/watch?v=PBdCVIldpMA https://www.youtube.com/watch?v=WWFYvCfSXUo</p>	<p>some confections such as fudge but mainly offer baked goods.</p> <p>A confectionery store (more commonly referred to as a <i>sweet shop</i> in the United Kingdom, a <i>candy store</i> in North America, or a <i>lolly shop</i> in Australia) sells confectionery and the intended market is usually children. ... They often offer a selection of old-fashioned treats and sweets from different countries.</p>

Subject Area: English Oriented to English Oriented to Culinary Arts		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 2: Confectionery and Fancy Chocolate	Time: 20 hours
Essential Question: How chocolate is made step by step?	Theme 2.2: Fancy Chocolate	
Essential Competences: 15. Negotiation Capacity	New Citizenship Axis: Sustainable Development Education	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Evaluate and select appropriate channels of distribution for various products/services.	Points out the most convenient manufacturing products/services.	Present the different principles to consider when manufacturing products/services.
Define the impact of changing technological conditions on manufacturing products/services.	Compares and contrasts the most appropriate way of manufacturing products/services.	Establish the advantages and disadvantages of manufacturing products/services with the help of the students.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Encourage discussion by inviting others to join in, say what they think about products.	From videos, discuss the best use of digital homemade chocolate manufacturers with the help of others' opinions and thoughts.	<div>7. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about fancy chocolate.</div> <div>8. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to fancy chocolate.</div> <div>9. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</div> <div>10. Give learners-controlled practice in using the target language</div>
Reading: Scan short texts to locate specific information.	Reads about history of cacao, its origins and manufacturing chocolate for Small and medium-sized enterprises (SMEs).	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Encourage discussion by inviting others to join in, say what they think about manufacturing products.	Discuss ideas and opinions manufacturing chocolate with the help of others' opinions and thoughts.	
Spoken Production: Describe what actions would do and how consumers would react to products.	Compares the different actions of people in manufacturing/eating or working with chocolate.	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Writing: Give advice and reasons of the best process to prepare specific products/services.	Writes new ideas to persuade consumers to buy fancy chocolate. (how to present it to tourist or other customers).	vocabulary structures and functions about fancy chocolate. 11. Engage learners to meaningful productive tasks based on fancy chocolate. 12. Project: integration of activities. If it is possible, visit a Cacao Organic Farm/a Chocolaterie or Chocolate Store.

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
Functions <ul style="list-style-type: none"> Expressing opinions about fancy chocolate. Making predictions. Discourse Markers Connecting words Details Specifically, especially, in particular, to explain, to list, to enumerate, in detail, namely, including. Emphasis	Will and going to, for prediction Future Tense/ Will and Going to <ul style="list-style-type: none"> My <i>chocolaterie</i> will open next month. Indeed, Costa Ricans will have better Organic Chocolate farms. We are going to have new fancy chocolates in our website. I'm going to travel to Paris to study for being a chocolatier. Passive sentences <ul style="list-style-type: none"> Certainly, this product will be promoted by a video marketing. In fact, products are used to promote this new Swiss chocolate 	Brief History 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. A chocolaterie is a type of business which both manufactures chocolate confections and sells them, at the same location. It is usually a small family business, often operating at only one location. The word is of French origin, and shops named as such are common in France and Belgium. The term is also

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
Above all, indeed, truly, of course, certainly, surely, in fact, really, in truth,	<p>by the new social media manager.</p> <p>On Line Resources https://en.islcollective.com/english-esl-worksheets/grammar/passive-voice-or-active-voice/passive-voice-practice-how-chocolate-made/120433 https://www.eslprintables.com/grammar_worksheets/passive_voice/Introducing_the_Passive_Voice_241755/ https://www.scharffenberger.com/en_us/our-story/the-origins-of-cacao.html#:~:text=The%20cacao%20tree%20is%20believed,of%20their%20diet%20and%20culture. https://www.worldcocoafoundation.org/blog/history-of-cocoa/ https://www.youtube.com/watch?v=ibjUpk9lagk https://www.youtube.com/watch?v=xGgoXpl-WO8 https://www.ted.com/talks/deanna_pucciarelli_the_history_of_chocolate/transcript</p>	<p>used to designate larger chocolate production companies, such as Chocolaterie Guylian, many of which started as smaller shops. The related occupational term is chocolatier.</p> <p>Types of Chocolate Different forms and flavors of chocolate are produced by varying the quantities of the different ingredients. Other flavors can be obtained by varying the time and temperature when roasting the beans.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milk chocolate is solid chocolate made with milk added in the form of powdered milk, liquid milk, or condensed milk. A bar of dark baking chocolate, with a minimum cocoa content of 40% • Dark chocolate, 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. • Semisweet and bittersweet are terms for dark chocolate traditionally used in the United States to indicate the amount of added sugar. Typically, bittersweet chocolate has less sugar than semisweet chocolate, • Couverture chocolate is a high-quality class of chocolate, containing a high percentage of cocoa solids that includes a higher percentage of cocoa butter than White chocolate is made of

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>sugar, milk, and cocoa butter, without the cocoa 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. It is sold in chocolate-growing countries, and to a much lesser extent in other countries, often promoted as healthy. • Compound chocolate is the name for a confection combining cocoa with other vegetable fat, usually tropical fats or hydrogenated fats, as a replacement for cocoa butter. It is often used for candy bar coatings. • Modeling chocolate is a chocolate paste made by melting chocolate and combining it with corn syrup, glucose syrup, or golden syrup. It is primarily used by cakemakers and pâtisseries to add decoration to cakes and pastries.

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<ul style="list-style-type: none"> • Cocoa powder 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. There are two types of unsweetened cocoa powder: natural cocoa produced. <p>Flavors such as mint, vanilla, coffee, orange, or strawberry are sometimes added to chocolate in a creamy form or in very small pieces. Chocolate bars frequently contain added ingredients such as peanuts, nuts, fruit, caramel, and crisped rice. Pieces of chocolate, in various flavours, are sometimes added to breakfast cereals and ice cream.</p> <p>Taken from: https://en.wikipedia.org/wiki/Types_of_chocolate</p> <p>See Appendix #2: Recipes in trays /moulds</p>

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 3: Haute Cuisine Techniques	Time: 40 hours
Essential Question: What type of cooking is called haute cuisine?	Theme 3.1: Haute Cuisine Techniques	
Essential Competences: 8. Assertive Communication	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
4. Being assertive in our tasks and duties at school or workplace.	Will learn to be assertive in a competitive world presenting new ideas.	To develop in students assertive communication strategies to succeed in their roles or tasks at work or school.
Being assertive in a competitive world presenting new ideas.	Be prepared to develop assertive communication with people around him/her.	Teach students to be assertive in a competitive world.

<p>Listening: Convey simple information of immediate relevance and emphasize the main point.</p>	<p>Listens to information, findings, and supporting evidence (videos), conveying a clear and distinct perspective concerning to Haute Cuisine Techniques.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Haute Cuisine Techniques.
<p>Reading: Recognize the general line of a written argument though not necessarily all the details.</p>	<p>Determines the meaning of words and phrases as they are used in a text, including technical meanings concerning History of Italian/ French/ Indian/ American/ Japanese Haute Cuisine.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Haute Cuisine Techniques. ○ Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question. ○ Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Haute Cuisine Techniques. ○ Engage learners to meaningful productive tasks based on. ○ Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Haute Cuisine Techniques.

<p>Spoken Interaction: Introduce a conversation topic with the present perfect and provide details in the past.</p>	<p>Works with peers to set rules for collegial discussions using reported speech about Haute Cuisine Techniques.</p>	
<p>Spoken Production: Collaborate in simple, shared tasks and work towards a common goal in a group by asking and answering straightforward questions.</p>	<p>Comes to discussions prepared, having read and researched material about Haute Cuisine Techniques.</p>	
<p>Writing: Describe processes products or services.</p>	<p>Writes steps that you used to develop the Haute Cuisine Techniques.</p>	

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Describing quality actions Expressing opinions about storyboard. <p>Discourse Marker</p> <p>Connecting words <i>Summary</i> Finally, thus, in short, in conclusion, in brief, as a result, accordingly.</p>	<p>Reported or indirect speech is usually used to talk about the past, so we normally change the tense of the words spoken. We use reporting verbs like 'say', 'tell', 'ask', and we may use the word 'that' to introduce the reported words. Inverted commas are not used.</p> <p>Direct Speech</p> <ul style="list-style-type: none"> Please help me! Please don't smoke! I love to eat Indian Cuisine. They like to cook for famous restaurants. He was cooking a difficult recipe for a new student. <p>Reported Speech</p> <ul style="list-style-type: none"> She asked me to help her. She asked me not to smoke. She told me she loved to eat Indian Cuisine. They told me they liked to cook for famous restaurants. He said he was cooking a difficult recipe for a new student. <p>On line Resources</p>	<p>Haute cuisine (French: [ot kɥizin]; lit. 'high cooking') or grande cuisine is the cuisine of "high-level" establishments, gourmet restaurants and luxury hotels. Haute cuisine is characterized by the meticulous preparation and careful presentation of food at a high price.</p> <p>What are the grand cuisines? Top 5 cuisines with greatest influence on world palate.</p> <ul style="list-style-type: none"> French Italian. Japanese. Chinese. Indian. American. <p>See Appendix # 5.</p> <p>How many courses are there in haute cuisine? Eight teams-each comprised of:</p> <ul style="list-style-type: none"> three chefs, a pastry chef and a team captain-will be charged with creating 80 portions of a three-course meal including: an appetizer or soup, a main course and a dessert.

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<p>https://www.cordonbleu.edu/news/why-french-culinary-skills-are-essential/e</p> <p>https://www.perfect-english-grammar.com/reported-speech.html</p> <p>https://en.islcollective.com/english-esl-worksheets/grammar/reported-speech/reported-speech-practice/93351</p> <p>https://7esl.com/direct-indirect-speech-tense-changes/</p> <p>https://www.wallstreetenglish.com/blog/direct-and-indirect-speech-exercises/</p> <p>https://englishgrammarhere.com/reported-speech/reported-speech-definition-and-example-sentences/</p>	<p>Haute Cuisine Techniques</p> <p>Grill Grilling (verb) is one of the most primitive cooking techniques known, regardless of all the grills and grilling gadgets there are. It's a technique that is less precise than stove-top cooking. Grilled foods derive their flavor from the dripping juices and fat that hit the heat source, creating smoke that subtly seasons the exterior of the food. The high heat of the cooking surface that touches the food also chars the product. This gives grilled items a distinct flavor. Barbecuing on the other hand is typically reserved for larger, bulky cuts like brisket or pork shoulder. It uses a low-and-slow cooking method that requires indirect heat.</p> <p>concept of haute cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technique – Grill, Fillet, and Whisk. • Technique – Roast, Beat, Fold. • Technique – Saute, Chop, Cut In. <p>1. BOUQUET GARNI</p> <p>A bouquet garni is, quite literally, a garnish bouquet. A blend of herbs, it's used to add flavor to savory dishes such as soups and stews, casseroles, and stocks.</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>2. CHIFFONADE</p> <p>A chiffonade cut is used to shred or finely chop flat leafy vegetables and herbs like spinach, basil, or lettuce, into very fine ribbons. This technique is used on fresh ingredients to cut thin, uniform strips that will evenly distribute flavor, and adds a pretty, lacy appearance. There are two basic techniques to chiffonade, depending on the ingredients being chopped.</p> <p>3. COULIS</p> <p>A coulis is a colorful sauce that's smooth and thick, usually made from one primary ingredient, like raspberries. After preparation, it's drizzled on desserts, used as a condiment with savory dishes, and sometimes added to give an additional flavor burst to sauces – and it will often adorn a serving dish like a string of jewels. Made from fruits, vegetables, or herbs, ingredients are cooked, puréed, and sieved before serving.</p> <p>4. DÉGLACER</p> <p>Déglacer is a method of deglazing or loosening the deposits of browned juices and fats, known as the fond, that accumulate on the bottom of a pan during cooking. A small amount of liquid, such as water, stock, or wine, is added to the pan and then brought to a low boil. As it</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>simmers, the bottom is gently scraped and then stirred to dissolve the fond.</p> <p>5. DEMI-GLACE</p> <p>A demi-glaze, or demi glaze, is made by reducing a stock down to a thick, concentrated form.</p> <p>The traditional demi-glaze is made of veal stock and espagnole sauce, which is then simmered for hours until it's reduced by half. The result is a thick, rich sauce with intense flavors.</p> <p>6. EN PAPILLOTE</p> <p>For moist, delicious foods accompanied by divine aromas, learning to prepare dishes en papillote is a must. Cooking en papillote means to bake food in a packet, or parcel, of parchment paper, which essentially cooks ingredients by steam. In a nutshell, the process is to place food in the center of a piece of parchment paper, then turn the edges a couple of times to seal the contents. As the internal temperature rises, steam forms from the natural juices and any additional liquids, which then circulates back into the food.</p> <p>7. JULIENNE</p> <p>A julienne cut is another knife skill that's used to prepare foods, usually vegetables, into small,</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>uniform rectangles that look like matchsticks, and is used primarily for presentation purposes. But having said that, it's also used on proteins in stir fries, as the small pieces will fry as quickly as equally sized vegetables.</p> <p>To julienne vegetables, peel if necessary, then trim the root and stem ends.</p> <p>For rounded vegetables, such as carrots or zucchini, cut in half lengthwise and lay the flat side on the cutting board to stabilize, then trim the remaining three sides until you have a flat, four-sided block.</p> <p>8. MIREPOIX</p> <p>A mirepoix is a mixture of braising or simmering vegetables, usually onion, celery, and carrots. A trio of flavorful vegetables is used as an important base in many cuisines around the globe. These include the Spanish or Italian combination of garlic, onion, and tomato, or the Chinese trio of scallions, ginger, and garlic.</p> <p>9. MISE EN PLACE</p> <p>In cooking terms, mise en place means "to put in place." It also means "to establish or introduce." Both are appropriate translations, as mise en place is all about setting up your ingredients, and the establishment of sound preparation practices.</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>At first glance, it can seem a bit fussy. But learning the lesson of mise en place actually saves time in the long run, and makes for more efficient kitchen practices. It's an exercise in organization that allows you to focus on cooking instead of scrambling to find ingredients, utensils, or pans. It begins with reading a recipe from start to finish. Not skimming through a recipe, but actually <i>reading</i> it.</p> <p>10. ROUX</p> <p>A roux is one of the rudimentary thickening agents in culinary preparation, and it's the foundation of the common <u>white sauce known as bechamel</u>.</p> <p>Used mainly for thickening sauces, gravies, and soups, a roux is made of equal parts (by weight) of fat and flour.</p> <p>The flour is whisked into a hot fat, then cooked to remove the raw flour taste.</p> <p>11. SAUTÉ</p> <p>To sauté is to lightly fry foods quickly in a small amount of hot fat or oil at high heat while the chef shakes the pan, making the ingredients jump – which prevents sticking and ensures even cooking. A simple process, to sauté effectively, ingredients need to be moved about constantly as they cook, either by</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>shaking the pan, flipping ingredients, or swirling and tossing. With all the shaking, tossing, and flipping required, ingredients stay in the pan and don't slosh over the edges, as will happen with a skillet or frying pan. And the wide bottom also ensures even browning of all ingredients.</p> <p>LA FINI</p> <p>That brings us to the end of our primer on French cooking techniques. This list is by no means comprehensive, but with each method practiced and mastered, another solid block is laid in your cooking foundation, expanding your recipe base and menu selection.</p> <p>Taken From: https://foodal.com/knowledge/how-to/basic-french-cooking-techniques/</p> <p>See Appendix # 3,4,5,6</p> <p>On line Resources https://www.cordonbleu.edu/news/why-french-culinary-skills-are-essential/e http://www.foodgeniusacademy.com/EN/courses/professional/haute-cuisine</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>https://www.britannica.com/topic/grande-cuisine</p> <p>Styles of Cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classique • Fast Food • Fusion • Haute • Molecular gastronomy • Note by Note • Nouvelle <p>See Appendix #6: Recipes</p> <p>On line Resources (videos)</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=RNeFDm6k51E</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=n01ibksiNmU</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Zu4sFYvZw8I</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=djKnQP_LvSk</p> <p>https://www.greatbritishchefs.com/recipes/foie-gras-terrine</p>

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts

Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 4: Cooking and Decorations for Special Events	Time: 16 hours
Essential Question: How do you decorate a venue for an event?	Theme 4.1: Cooking and Decorations for Special Events	
Essential Competences: 7. Collaboration	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
5. Express collaboration in our duties and tasks everyday.	Collaborates with peers to solve problems that human beings have made to the planet.	Express awareness about collaboration and try to solve our planet and humankind.
Collaborate as a group trying to solve problems in our society with social equity.	Contributes as a group trying to solve problems creating by humans beings through critical thinking in our society with social equity.	Express teamwork about critical thinking as a digital citizen using knowledge in Costa Rica.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Infer speakers' opinions in conversations on familiar everyday topics.	Comprehends opinions in conversations about Cooking and Decorations for Special Events.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Cooking and Decorations for Special Events. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Cooking and Decorations for Special Events.
Reading: Recognize the general line of a written argument though not necessarily all the details.	States the main information in technical work-related documents about Cooking and Decorations for Special Events.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Report the opinions of others, concerning events in your community.	Talks about and advantages and disadvantages about different dishes, king of food for different events (birthday party, wedding	

	celebration, baptism party, religious events or anniversaries).	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Spoken Production: Talk about and advantages and disadvantages about food and decoration.	In small groups, choose a special event and present the food and decoration that you will prepared for this day.	4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Cooking and Decorations for Special Events .
Writing: Write a detailed description of a process.	Writes ideas about food and decoration that you will prepared for different events.	5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Cooking and Decorations for Special Events . 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Cooking and Decorations for Special Events .

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
Functions <ul style="list-style-type: none"> Describing Editorial Design, Commercial and Gigantographies. Asking and answering questions. Discourse Markers Emphasis	Questions <ul style="list-style-type: none"> What type of event are you planning? When and where would you like the event to be held? How long would you like the event to run? Why are you planning this event? 	Things to consider for an event <ul style="list-style-type: none"> Know the portions you need How many people are going to be in the event? Know Your Guest Demographics Try to know profile details about your guests, consideration includes ethnic backgrounds, living locations, frequency of event attendance in the past, and professional levels.

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Above all, indeed, truly, of course, certainly, surely, in fact, really, in truth,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • What is your total budget or your budget per person? • What is your main goal for this event? • How do you plan to measure that goal? • What are your top event must haves? • What are your top event must NOT haves? • What do you think makes your event stand out from the rest • What are the three most important elements of this event? • Do you have any concerns or potential challenges in mind for this event? • Do you have any theme inspiration photos or Pinterest boards going? • Have you chosen any colors for your theme? • What atmosphere or tone would you like to set? • Would you like flowers? • What kind of decoration would you like to have? 	<ul style="list-style-type: none"> • Take Note of the Ages to Attend Age can make an impact on your event's food menu. The key is to find an entrée that will satisfy all ages. For instance, older guests may prefer a more mild taste, while younger guests may like spicier dishes. • Give Attendees a Choice A good rule of thumb is to offer at least 2 to 3 entrée options so that guests can select their favorite. Make sure that you include a variety of condiments and salad dressings as well. • Make the Food Dishes Seasonal and use local products When planning your event menu, ensure that the meals accommodate the time of year and try to consume local products. • Coordinate Meal with Event Timing Certain dishes require different time lengths to eat. Ask yourself how long your event is going to be. • Consider Variety of Foods and Financial resources <p>Appendix # 8. Calculating Portions</p> <p>Themes in Parties or Events</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> How would you personally like to feel at your event? Have you been to other events similar to this one that you <i>loved</i> or <i>hated</i>? What about them did you love or hate and why? Are you open to alternative suggestions or ideas as they come up? Do you plan to help traveling attendees book accommodation, rental vehicles, or flights? What is your preferred method of communication? And what are the best hours or time of day to reach you for event related correspondence? How many people are you planning to invite? Who is your target audience? Can you tell me more about who will be in attendance? Do any of your guests have personal challenges the event will need to 	<p>What are good party themes? The best party themes can be seasonal, related to current events or holidays, creative, or simply high quality. Themes help get people excited about an event and create a sense of community among attendees</p> <p>Types of Events Corporate events</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Seminars 2. Conferences 3. Trade shows 4. Workshops <p>Social events</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reunions 2. Themed parties <p>Virtual events</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Webinars 2. Classes 3. Interactive performances 4. Summits <p>Fundraising events</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Auctions 2. Sponsored sporting events 3. Sales 4. Gala dinners

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<p>accommodate (disability access, death in the family, etc.)?</p> <ul style="list-style-type: none"> Will you charge for event tickets or require any advanced registration? Do you need any help marketing your event or getting the word out? Will your event need sponsors? Are you interested in hiring event staff? Do you intend to have a host, live entertainment, speakers, or other presenters? If so, who? What food options would you like to offer guests? Would you prefer to use the hotel restaurant? Will you also supply beverages (alcoholic and/or non-alcoholic)? Would you prefer to work with a venue caterer, a caterer of your choosing, or do you plan to supply catering yourself? 	<p>Festivals</p> <ol style="list-style-type: none"> Music festivals Food festivals <p>Community events</p> <ol style="list-style-type: none"> Street parties Swap shops Litter-picking <p>Pop-up events</p> <ol style="list-style-type: none"> Boutique shops Food collaborations Exercise classes <p>Examples of Events with food and decoration</p> <p>1. Classic Summertime BBQ</p> <p>Why it works: Outside of the office, everyone can be comfortable in their casual summertime apparel, so it's a little less formal.</p> <p>Setting: A park setting or a farm are perfect locations, plus it's usually a free or low-cost option.</p> <p>Decor: Go for big white tents, picnic tables covered in plaid tablecloths, checkered blankets, and balloons. And if you want to go really big with your décor.</p> <p>Food: Don't overthink it: Serve burgers, hot dogs, potato salad, and corn.</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> What transportation options would you like to offer your attendees going to and from the venue? 	<p>Beverages: On a hot summer day, you can keep it simple with lemonade. Alcoholic beverages will depend of the attendees.</p> <p>Activities: Set up simple outdoor games such as soccer, games.</p> <p>2. Carnival-Inspired Corporate Event Theme</p> <p>Why it works: Want a corporate event theme that everyone will remember? Throw a carnival-themed party! Between the performers, activities, and out-of-the-box decor, you'll create an event that really sets itself apart.</p> <p>Food: Bring in classic fair food like hot dogs, funnel cakes, and elephant ears.</p> <p>Beverages: Sodas, or fruit drinks. Alcoholic beverages will depend of the attendees.</p> <p>Activities: Hire a magician or a balloon artist to roam around the crowd. Set up fun game stations like ring toss. And you can never go wrong with a photo booth!</p> <p>Decor: If you can't get a big-top tent, go for circus-tent inspired patterns, lots of bulb lights, and plenty of bright colors.</p> <p>3. Taco Fiesta</p> <p>Why it works: It's hard to turn down this delicious dish that can be made to everyone's individual tastes without any extra hassle.</p> <p>Setting: If the weather's nice consider heading outside to a park or the greenest space near your</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>office to set up a picnic. Otherwise, your meeting room works too!</p> <p>Decor: Chili peppers, colorful ribbons and bunting, avocado arrangements, and hot sauce bottle flower holders all make for a festive and bright celebration.</p> <p>Food: Set out a buffet station with freshly prepared veggies, meats, and taco fixings so everyone can make their perfect meal.</p> <p>Beverages: Alcoholic beverages will depend of the attendees. Margaritas are an excellent option for adults or a chia seed watermelon and lemonade agua fresca (or any agua fresca really) is a great non-alcoholic option.</p> <p>Activities: Besides getting to make and enjoy their own tacos, guests can try their hand at cracking open a pinata or show off their cooking skills at a guacamole making competition.</p> <p>Online Resources https://www.pinterest.com/jannay05/events-decoration/ https://www.pinterest.com/mariaramirezbedolla193/events-decoration/ https://medium.com/@ShowMyHall/importance-of-decoration-for-any-events-7a3e020cec2f https://www.pinterest.com.au/magooze/event-decoration-ideas/ https://www.greateventdecorations.com/decoration-types</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		https://www.socialtables.com/blog/event-planning/summer-event-decor-ideas/ Calculating Portions https://blog.sfceurope.com/how-to-calculate-food-portions-for-catering-sfce-budget-guide

Referencias bibliográficas

Bleu, L. C. (2020). La Cocina Clásica Francesa. Le Cordon Bleu

Bomberos de Costa Rica (2019). *Preguntas frecuentes GLP. Nuevos criteriosw normativos en el uso, distribución y comercialización del gas lilcuado de petróleo*. <https://www.bomberos.go.cr/wp-content/uploads/2019/11/Volante-Preguntas-Frecuentes.pdf>

Farrimiꝰond. (2020). La ciencia de las especies . Tapa dura .

Farrimond, D. S. (2018). Cocinología La Ciencia de Cocinar. Tapa dura .

Las Mejores Recetas de la Cocina Internacional. (2013). En E. Casalins. Tapa blanda.

Magnier-moreno, M. (2016). El Gran Manual del Cocinero. Planeta Gastro.

Perruchon, G. J. (s.f.). Todos los sabores del chocolate. Montagud.

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

Webgrafía

<https://diccionariodegastronomia.com/diccionario/>

<https://www.limpiezaslm2.com/limpieza-de-restaurantes/>

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008

<https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocina/que-es-la-alta-cocina>

<https://www.emprendepyme.net/principios-de-la-administracion.html>

<https://economipedia.com/definiciones/estadistica-descriptiva.html>

<https://www.chefejecutivo.com/como-realizar-un-inventario-para-tener-un-restaurante-de-exito/>

<https://zipinventory.com/es/food-cost/restaurant-inventory-management.html>

<https://www.normafood.com/single-post/2016/07/08/RECOMENDACIONES-PARA-LA-MISE-EN-PLACE>

<https://sites.google.com/site/principiosdelagastronomia/tecnicas-de-coccion>

<https://www.hogarmania.com/cocina/escuela-cocina/diccionario/>

References

- 8 Best Culinary Arts and Food Service Management Destinations in the World. <https://www.tripping.com/explore/8-best-Culinary-Arts-and-Food-Service-Management-destinations-in-the-world>
- Basturkmen, H. (2006). Ideas and Options in English for Specific Purposes. Lawrence Erlbaum Associates publishers. Mahuah, New Jersey.
- Codex Alimentarium. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>
- Collier, E. Hub. The Kitchen Hierarchy Explained: What is the Brigade de Cuisine? .February 2018. The Kitchen Hierarchy Explained: What is the Brigade de Cuisine? <https://www.highspeedtraining.co.uk/hub/kitchen-hierarchy-brigade-de-cuisine/>
- Council of Europe. *Common European Framework of References for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Companion Volume with New Descriptors*. www.coe.int/lang-cefr
- Council of Europe (2011). Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Council of Europe.
- Cheng, K. (2002). Manual Seminario Manipulación de Alimentos. Alajuela, Costa Rica. Instituto Nacional de Aprendizaje.
- Costa Rica Guides. Costa Rica Traditional Food. https://www.costaricaguides.com/articles/costa_rica_traditional_food.html

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.

Glossary. Basic kitchen and Food Service Management.

<https://opentextbc.ca/basickitchenandfoodservicemanagement/>

Happy Holidays Guides. What is Culinary Arts and Food Service Management and Why is it Important?

<http://www.happyholidaysguides.com/what-is-Culinary Arts and Food Service Management-why-is-it-important/>

Hygienie Food Safety. Why is Food Hygiene Important? <https://hygienefoodsafety.org/why-is-food-hygiene-important/>

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.

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.

Mattew, G. Partstown. *Commercial Kitchens, Preventative Maintenance & Cleaning, Restaurant Tips*. How to Clean a

Commercial Kitchen Thoroughly. July 25. <https://www.partstown.com/about-us/how-to-clean-a-commercial-kitchen-thoroughly>

KV. *Disease Prevention stories*. https://kaivac.com/a_782-Commercial-Kitchen-Cleaning-Hacks-to-Keep-Your-Business-Strong

Ministerio de Educación Pública. (2016). República de Costa Rica. Programas de Estudio de Inglés Tercer Ciclo y Diversificada. San José, Costa Rica.

Ministerio de Educación Pública de Costa Rica (2016). *Política Educativa*.

Ministerio de Educación Pública de Costa Rica (2016). *Política Curricular. Educar para una Nueva Ciudadanía*.

Nunan, D. (1999). *Second Language Teaching and Learning*. Boston: Thomson/Heinle.

Nunan, D. (2004). *Task-Based Language Teaching*. Cambridge: Cambridge University Press.

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

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.

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.

Organización Panamericana de la Salud (OPS)/Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

(2016). Manual para manipuladores de alimentos: instructor. 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

Pearson. *Global Scale of English Teacher for Professional English*. Pearson Education Ltd 2018.May 2018.

The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, teaching, assessment (CEFR). Council of Europe.

Retrieved 18 September 2015.

Ragoonanan, N. . 196 Flavors. 196 Countries. A world of Flavors. Costa Rica: Chifrijo. [https://www.196flavors.com/costa-](https://www.196flavors.com/costa-rica-chifrijo)

[rica-chifrijo](https://www.196flavors.com/costa-rica-chifrijo)

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.

Study.com Culinary Arts and Food Service Management: Education and Career Roadmap.

https://study.com/article_directory/Glossary_of_Career_Education_Programs.html

Tatum, M. What is Food Management? <https://www.wisegeek.com/what-is-food-management.htm#>

Team, CL.12 most commonly used Prepositions in English Grammar <http://blog.careerlauncher.com/12-commonly-used-prepositions-english-grammar/>

The ABA Journal.First learn English. <https://blog.abaenglish.com/english-vocabulary-cooking-verbs/>

Types of Culinary Arts and Food Service Management.

https://www.sfgate.com/?_ga=2.178633574.373094677.1586031028-808438274.1586031015

What Is Culinary Arts and Food Service Management and Why Is it Important? July 16, 2019.

<https://www.springboard.com/blog/digital-design/>

Wika, M. Dynamic English. *Start-Ups: Key Entrepreneurship Vocabulary*. <https://www.dynamicenglish.cl/blog-feed/vocabulario-para-emprendedores>. December 2018.

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.

Appendix Tenth-First Grade

Appendix 2. Uses of the Conditionals.

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 3. Glossary of Food Management.

- **As purchased (AP) weight:** The gross weight.
- **Average cover:** The average amount spent by a customer in a meal period or month.
- **Baker's percentage:** A formula that states the ingredients in relation to the amount of flour.
- **Breakeven point:** The point at which cost and revenue are equal.
- **Capital:** Physical assets or money used in the production of goods and services.
- **Closing inventory:** The amount of product on hand at the end of the inventory period.
- **Contribution margin:** Portion of sales that can be applied against fixed costs; gross sales minus variable costs.
- **Count:**
 - 1. Number of items in stock
 - 2. Number of items in a case or to the pound or kilogram
- **Directs:** Products purchased and used as soon as they arrive or on the same day.

- **Edible product (EP) weight:** The amount of usable product after cleaning or portioning.
- **Extending:** Calculating the total value of goods on hand after taking a physical inventory.
- **FIFO:** First in, first out; a system of managing inventory so that the product received first gets used first.
- **Fixed cost:** Costs which do not change based on the volume of business.
- **Food cost:** The direct cost of food.
- **Inventory:** Total goods in stock at any one time.
- **Invoice:** A document indicating the amount owed for goods or services.
- **labour cost:** The cost of labour required for a fixed period of time; usually reflected as a percentage of sales
- **Menu engineering:** 1. To maximize profitability by encouraging customers to buy what you want them to buy
2. Structuring of a menu to balance low- and high-profit items to achieve overall target food costs and profit
- **Opening inventory:** The amount of product on hand at the start of the inventory period.
- **Overhead:** The ongoing expenses required to operate a business that are not direct costs of producing goods or services.
- **Par stock:** Maximum amount of an item that should be in stock at any one time.

- **Perpetual inventory:** A system of tracking product as it is received and used, thereby keeping a running total of items on hand
- **Physical inventory:** A physical inventory requires that all items in storage be counted periodically.
- **Point-of-sale (POS) system:** A computerized system that coordinates customer purchases, sales, and costs through various linked terminals in a business.
- **Portion cost:** The cost of a single portion.
- **Productivity:** A measure of the amount of work done in a fixed period.
- **Profit:** Any revenue left over after all costs have been covered.
- **Profitability:** The amount of profit a business generates compared to sales, usually reflected in a percentage.
- **Purchase order:** A document indicating the approval of a quantity of goods ordered from a supplier.
- **Ratio:** The proportion between two amounts, usually with one item being referred to as 1.
- **Receiver:** The individual responsible for accepting and checking deliveries.
- **Rotate:** To rearrange inventory so that the oldest product is placed in front of newly acquired product.
- **Sales:** Total revenue received for goods or services in a fixed period.
- **Specific gravity:** The density of a substance (mass for a given volume), when compared against a reference substance, such as water.

- **Specifications:** Purchase criteria such as size, grade, packaging, market form.
- **Standardized recipe:** Consistent, tested recipe that is used by everyone in the kitchen to prepare the same product.
- **Stores:** Goods taken from the storage area and used.
- **Turnover:** 1. Number of times in a period that inventory is turned into revenue.
2. Number of times in a day that a seat is filled.
- **Volume:** 1. Quantity of product or business.
2. A type of measurement that measures the space taken up by a substance.
- **Yield:** Amount of usable product.
- **Yield test:** A test to determine the net or edible product (EP) weight from the gross or as purchased (AP) weight.

Taken from: <https://opentextbc.ca/basickitchenandfoodservicemanagement/back-matter/key-terms/>

Appendix 4. Handling Food Vocabulary.

Cross contamination: "It is the transfer of contaminating agents (physical, chemical and biological) from a contaminated food to another that is not". This contamination is understood as the passage of a hazard present in one food to another that was found to be safe, using as a vehicle the surfaces or utensils that have been in contact with both foods, without the proper cleaning and disinfection required.

Cold chain: The cold chain ensures that perishable products are safe and of high quality at the point of consumption. Failing to keep product at the correct temperatures can result in textural degradation, discoloring, bruising, and microbial growth.

Health Control: A set of activities developed by the competent health administrations, whose purpose is to check the conformity of products intended for food, so that possible risks to public health can be prevented.

Clostridium perfringens: Found in animal and human intestines, in soil and dust.

Clostridium botulinum: It is found in the soil, vegetables, meat and fish. It is related to low-acid vegetable preserves.

Concentration: It consists of the addition of sugar or salt. Under these conditions, microorganisms cannot multiply. It is a widely used method of conservation. Some examples are fruits in syrup, sweetened figs, cod, jellies and syrups.

Freezing: A method of conservation that extends the life of food by applying low temperatures. These conditions inactivate enzymes and microorganisms, reduce the activity of water in food and thus achieve a conservative effect. To freeze food it is convenient that it is cold and in the case that it is not, it is recommended to cool it and immediately freeze it as fast as possible, until it reaches -18°C or less.

Primary or origin contamination: It occurs in the very process of primary food production. For example: Harvesting, slaughtering, milking, fishing. A typical example is when the egg is contaminated by chicken feces.

Campylobacter: It is a relatively easy to find fecal bacteria in the intestine of people and animals. The products that present greater risk are those consumed raw (meat, chicken, fish and seafood)

Foodborne diseases: According to the World Health Organization (2016), Foodborne Disease (FBD) has been defined as "a disease of an infectious or toxic nature, caused by agents (physical, chemical or biological) that enter the body using food as a vehicle. That is, by the consumption of food or contaminated water".

Packaging: It is the placing of one or more food products in a container or package for its conservation and transport.

Packaging: It is the introduction of a food product in a container or package completely safe for its conservation and transport.

Sterilization: A procedure that aims to cause the destruction of spoilage agents, enzymes and microorganisms such as bacteria, fungi and yeasts. In this treatment, temperatures higher than 100°C (115-130°C) are applied

Escherichia coli: It usually lives in the intestine of cattle. The main source is meat.

Fungi: Single or multicellular living beings that do not form tissues, whose cells group together to form a highly branched filamentous body. They are divided into molds and yeasts. They are found both in the open air, in the soil and in general in any humid place. They produce toxins that cause foodborne illness.

Moisture. It is the amount of water, water vapor or any other liquid that is present on the surface, inside a body or in the air. Foods such as milk, mayonnaise and creams have a high combination of water and nutrients, which is ideal for facilitating the reproduction of microorganisms. On the other hand, dry foods such as powdered milk, noodles and cereals, do not favor their reproduction because they contain a small amount of water.

Food hygiene: Measures and conditions necessary to avoid possible health hazards and ensure that a food product is fit for human consumption and therefore will not pose a risk to the health of consumers.

Food safety: Is the guarantee that food will not cause harm to the consumer when prepared and/or consumed according to its intended use (WHO, 2016). In other words, a safe food is one that is free from physical, chemical and biological hazards.

Infection: It is produced by the ingestion of food containing live microorganisms harmful to health, such as viruses, bacteria and parasites (e.g., salmonella, hepatitis A virus, and trichinella spirallis). They are pathogenic microorganisms that reproduce inside the body.

Intoxication: It is produced by the ingestion of toxins or poisons that are present in the ingested food and that have been produced naturally or by some microorganism. Also, it can be caused by the ingestion of chemical products added at some stage of the process intentionally or by accident. Among its symptoms are stomach pains, diarrhea, vomiting, fever and dehydration.

Irradiation: Technological process that applies ionizing radiation to a food in order to improve its stability and maintenance during long periods of storage.

Food intolerance: Inability of the digestive system to properly digest certain foods or substances without suffering adverse health effects. Although it may share similar symptoms to those of an allergy, however in these reactions the immune system is not involved.

Listeria: Bacteria found in soil and water, can grow even within the cold temperatures of a refrigerator. It is often found in red meat and raw chicken. This bacteria is also associated with unpasteurized dairy products.

Microorganisms: Micro-organisms are living, microscopic beings that are found everywhere. Because they are so small, in order to observe or identify them, it is necessary to use microscopes.

Beneficial microorganisms: These are the ones that live in symbiosis with us (like the intestinal flora). They are bacteria that live in our body, protecting it and in return, obtaining food.

Benign: They represent the majority of microorganisms. They are found in the environment. They are those with which we live, without producing damage to our health.

Beneficial: They are used to elaborate food, among others: cheese, yogurt, wine, beer and bread.

Harmful microorganisms: They are those that enter our body and attack our cells, either by killing them or stealing their food.

Deterioration microorganisms: They alter and decompose food. These are bacteria, fungi and yeasts.

Pathogenic microorganisms: They produce diseases such as bacteria, viruses, parasites and fungal toxins.

Red tide: It is a phenomenon that occurs naturally in the sea, when microalgae multiply. It appears due to changes in climate (amount of rain and amount of light hours). By the variation of temperature and salinity of the sea by the excess of nutrients (phosphates).

Nutrients: They are some of the substances contained in foods that actively participate in metabolic reactions to maintain all the functions of the organism. Foods contain the amount of water, proteins, fats, minerals or sugar necessary for microorganisms to reproduce. However, the nutrient that favors a greater proliferation is "protein". Some foods have it to a greater degree, such as milk and its products, meat and its products, creams, eggs or their products.

Parasites: An organism that lives on or in a host organism and feeds itself at the expense of the host. They require a host to live and reproduce.

Pasteurization: It is a less severe heat treatment than sterilization and only leads to the selective destruction of the microbial flora present; it is practiced at temperatures not exceeding 100 ° C.

Risk: A function of the probability of an adverse health effect and the severity of that effect, consequential to one or more hazards in the food.

Streptococci: A heterogeneous group of bacteria with great significance for medicine and industry. They are essential in industrial processes. Sometimes they can be used as indicators of fecal contamination.

Food security: It occurs when all people have permanent physical, social and economic access to safe, nutritious food in sufficient quantity to satisfy their nutritional requirements and food preferences, and thus be able to lead an active and healthy life. (FAO, 2017). Their presence in the teams indicates that they are health care teams that meet the standards of the National Health Foundation (NSF) and the Underwriters Laboratories (UL)

Salmonella: It is located in the human and animal intestine. It is eliminated through feces. It is found in foods of animal origin (eggs, mayonnaise, meat, poultry, milk and fish, also in bakery products and vegetables.

Staphylococcus aureus: It is mainly found in nose, throat and skin lesions in people. It is found in meat, poultry, dairy products and mayonnaise.

Streptococcus: It is a heterogeneous group of bacteria with great significance for medicine and industry. They are essential in industrial processes. Sometimes they can be used as indicators of fecal contamination. Some foods related to this bacterium are raw milk and eggs.

Temperature: It is a magnitude referred to the notion of heat measurable by a thermometer. In general terms, it is considered that under 5°C the growth and multiplication of bacteria is delayed, between 60°C and 70°C the reproduction of bacteria is scarce or null and above 70°C (adequate cooking) it is considered a safe food (FAO-WHO, 2016).

Generation time: The time it takes for a microbial population to double. A microorganism under ideal conditions is capable of forming a microbial colony of several billion in 24 hours. For example, a bacterium is capable of doubling its number in only 20 minutes (under ideal conditions).

Traceability: Procedure that allows to control the evolution of a food within the food chain, identifying all the process that follows and the different phases through which it passes within its production, transformation and distribution.

Transformation: Action that substantially alters the initial product: drying, maturing, heat treatment, smoking, curing, marinating, and extraction, among others.

Unprocessed products: Those food products that have not undergone transformation, including those products that have been crushed, divided, boned, chopped, peeled, cut, ground, chilled and frozen.

Compilation from Tourism Teachers

Appendix 5. Cooking Verbs.



Taken from: <https://7esl.com/cooking-verbs/>

Appendix 6. Cooking Verbs.

ADD: To put ingredients together; to put one ingredient with the others.

Add more salt to the dish if necessary.

BAKE: To cook in an oven using heat and without extra fat, oil or liquid.

It smells good in the kitchen because I'm baking a cake.

BARBECUE: To cook food (usually meat) by using fire or hot coals on a grill outside.

I'm going to barbecue some sausages for lunch.

BEAT: To stir (usually eggs, cream, butter) quickly and continually to make a smooth or frothy mixture.

Beat the cream until it starts to thicken.

BLEND: To mix two or more substances so they combine together. Often done in an appliance called a blender which has quickly rotating blades.

You can blend fruit to make your own smoothie.

BOIL: To heat water or another liquid until little bubbles form.

Boil the potatoes until they are cooked.

BREAK: To separate into smaller parts by force.

Break the eggs into a glass bowl.

BROIL: To cook meat or vegetables on a rack with an extremely high temperature.

CARVE: To cut meat into slices.

Who is going to carve the Thanksgiving turkey?

CHOP: To cut into small pieces, generally used with vegetables.

Chop the spring onions then add them to the dish.

COMBINE: To put two or more things together.

COOK: To prepare food by heating it so that it is not raw and can be eaten.

Cook the chicken until there are no pink parts.

CRUSH: To cause to separate or flatten by extreme force, often used with garlic.

CUT: To separate or divide a solid by using a knife.

He cut the meat into little pieces.

DRAIN: to remove excess liquid from food after washing or cooking it.

Drain the water from the pot of spaghetti.

FRY: To cook by putting the food into extremely hot oil.

I fried some bacon and eggs for breakfast.

GRATE: To divide into small parts by rubbing on a serrated surface, usually used with cheese.

Grate a large carrot and add it to the salad.

GREASE: To coat with oil or butter.

Make sure you grease the pan before putting the mix in otherwise the cake will stick to the sides.

GRILL: To cook by putting the food on a grill; similar to barbecue. Also refers to heating the food under a grill in a cooker which radiates heat downwards.

KNEAD: To press and stretch dough with your hands. Usually used when making bread.

Knead the dough for the pizza base.

MEASURE: To obtain an exact quantity or amount of an ingredient.

Measure exactly half a teaspoon of curry.

MELT: to make something become liquid through heating.

Melt the butter before adding it to the mix.

MICROWAVE: To heat up food with a microwave oven.

Remove the food from the metal container before you microwave it.

MINCE: to grind food, normally meat, into small pieces. A machine is often used to do this.

MIX: To combine two or more things using a spoon, spatula, or electric mixer.

Mix the flour, melted butter and sugar together.

OPEN: To remove the top from a can or jar.

PEEL: To remove the skin or outer layer from fruit or vegetables.

Peel the potatoes before boiling them.

POUR: To transfer liquid from one container to another.

Pour the chocolate sauce over the pears.

ROAST: To cook (usually meat and vegetables) in the oven or over a fire.

We are going to roast the chicken and vegetables.

SAUTÉ: To quickly fry food by placing it in hot oil in a frying pan.

SCRAMBLE: To mix the white and yellow parts of eggs together while cooking them in a pan.

Scramble the eggs in a frying pan.

SIFT: to put a fine substance through a sieve so as to remove lumps or large particles.

Sift the flour into a large bowl.

SLICE: To cut into thin or wide portions that are of similar size.

Slice the tomatoes and add them to the salad.

SPRINKLE: to cover an object or surface with small drops or particles of a substance.

Sprinkle icing sugar over the cake.

SQUEEZE: to extract a liquid or soft substance from something by compressing it firmly.

Squeeze the juice from three lemons.

STEAM: To cook by placing the food above boiling water. Steam is the vapor that comes from hot water.

STIR: To mix liquid ingredients by moving a spoon around in a circular motion.

Stir until the sugar has completely dissolved.

STIR-FRY: To cook small pieces of food by moving it quickly in a wok or pan with hot oil.

I'm going to stir-fry these vegetables.

TENDERIZE: to make meat softer and easier to eat by beating it or adding marinade before cooking it.

I think we should tenderize the steak before cooking it.

WASH: To immerse food in water to make sure it becomes clean.

Wash the strawberries before cutting them into pieces.

WEIGH: To measure the weight (grams, ounces or pounds) of something.

Weigh the mix to make sure you have the right amount.

WHISH: to mix liquids, eggs, etc. into a stiff light mass, using a fork or a special tool (such as a whisk).

Whisk all of the eggs together with the milk.

Appendix 7. Kitchen Hierarchy.

What is the Kitchen Hierarchy?

Executive Chef: he/she sits at the top of the kitchen hierarchy.

Chef de Cuisine (Head Chef): 'Head Chef' is the translation for the French term 'Chef de Cuisine'. The Head Chef will typically focus on managerial duties such as supervise and manage staff, control costs and make purchases, and liaise with the restaurant manager and suppliers to create new menus.

Sous Chef (Deputy Chef): The sous chef shares a lot of the same responsibilities as the head chef, however they are much more involved in the day-to-day operations in the kitchen. The sous chef also fills in for the head chef when they are not present.

Chef de Partie (Station Chef): This role is a vital part of the brigade system is responsible for a different section of the kitchen.

Commis Chef (Junior Chef): The commis chef works under the chef de partie to learn the ins and outs of a specific station. The junior chef has usually recently completed, or is still partaking in, formal training.

Kitchen Porter: Kitchen porters assist with basic tasks in the kitchen, and are less likely to have had formal training. Their role typically involves introductory food preparation, such as peeling potatoes, and some cleaning duties.

Escuelerie (Dishwasher): This person is responsible for washing anything that was used in the food preparation and cooking process.

Aboyeur (Waiter/Waitress): Waiters and waitresses work at the front of house and are customer-facing. They serve customers their dishes and anything else they order.

Specific chef de partie roles include the following:

Sauté Chef/Saucier (Sauce chef) – This chef is responsible for sautéing foods and creating sauces and gravies that accompany other dishes. They report directly to the head chef or sous chef.

Boucher (Butcher Chef) – They prepare meat and poultry before they are delivered to their respective stations.

Poissonnier (Fish Chef) – They prepare fish and seafood. In smaller kitchens, the boucher often takes on the role of the poissonnier.

Rotisseur (Roast Chef) – They are responsible for roast meats and appropriate sauces.

Friturier (Fry Chef) – This member of staff prepares, and specialises in, fried food items.

Grillardin (Grill Chef) – They are the king or queen of all things grilled.

Garde Manger (Pantry Chef) – This person is in charge of the preparation of cold dishes, such as salads.

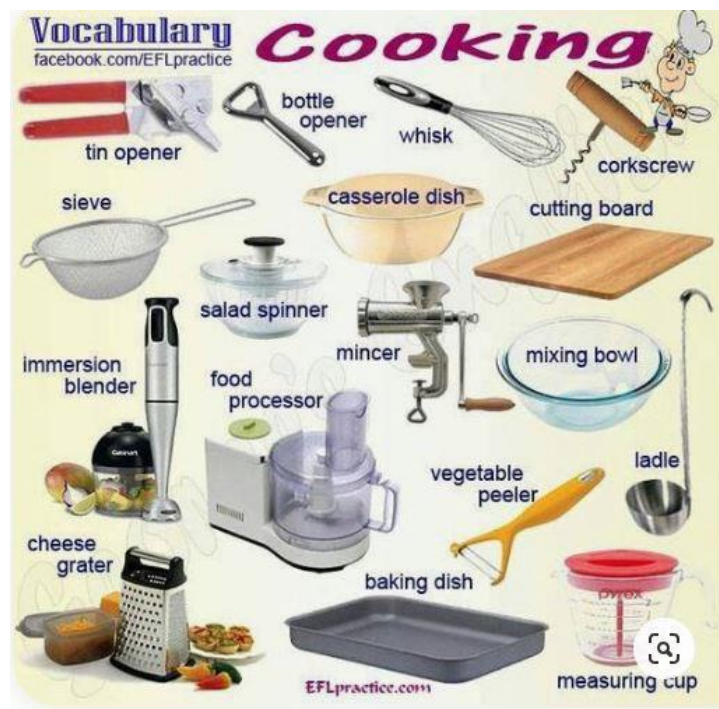
Pâtissier (Pastry Chef) – The master of all things pastry, baked goods, and desserts.

Chef de Tournant (Roundsmen/Swing Cook/Relief Cook) – This person does not have a specific job, but rather fills in as and when needed at different stations.

Entremetier (Vegetable Chef) – They prepare vegetables, soups, starches, and eggs. In larger kitchens, this role may split into two: **Potager**, who is in charge of making soups, and **Legumier**, who is in charge of preparing any vegetables.

Taken from: Collier, E. Hub. The Kitchen Hierarchy Explained: What is the Brigade de Cuisine? .February 2018. The Kitchen Hierarchy Explained: What is the Brigade de Cuisine? <https://www.highspeedtraining.co.uk/hub/kitchen-hierarchy-brigade-de-cuisine/>

Appendix 8. Equipment.



Taken from: EFL.practice.com and estudiamosingles.blogspot.com/

Appendix Eleventh -Second Grade

12 TENSES			
Tenses	Positive	Negative	Question
Present Simple	I prefer my coffee black.	I don't prefer my coffee black.	Do I prefer my coffee black?
Present Continuous	She is listening the music now.	She is not listening the music now.	Is she listening the music now?
Present Perfect	It has rained a lot lately.	It has not rained a lot lately.	Has it rained a lot lately?
Present Perfect Continuous	She has been singing a song.	She has not been singing a song.	Has she been singing a song?
Past Simple	We watched the news last night.	We did not watch the news last night.	Did we watch the news last night?
Past Continuous	I was learning German last year.	I was not learning German last year.	Was I learning German last year?
Past perfect	He had left when I went to the club.	He had not left when I went to the club.	Had he left when I went to the club?
Past Perfect Continuous	They had been being friend since childhood.	They had not been being friend since childhood.	Had they been being friend since childhood?
Future Simple	They will study math.	They will not study math.	Will they study math?
Future Continuous	They will be loving you.	They will not be loving you.	Will they be loving you?
Future Perfect	By next week, they will have earned lots of money.	By next week, they will not have earned lots of money.	Will they have earned lots of money, by next week?
Future Perfect Continuous	I will have been shopping on Tuesday.	I will not have been shopping on Tuesday.	Will I have been shopping on Tuesday?

Taken from: Pinterest <https://www.pinterest.com/chantellrenegad/english-tenses/>

Appendix 3. Modals.

MODAL VERBS

Type	Modal Verbs	Examples
ABILITY	Can, Could	<ul style="list-style-type: none"> David can speak three languages. He could speak fluent French when he was 5.
PERMISSION	Can, Could, May	<ul style="list-style-type: none"> Can I sit in that chair please? Could I open the window? May I borrow your dictionary?
ADVICE	Should	<ul style="list-style-type: none"> You should visit your dentist at least twice a year. You should try to lose weight.
OBLIGATION	Must, Have to	<ul style="list-style-type: none"> I must memorize all of these rules about tenses. You have to take off your shoes before you get into the mosque.
POSSIBILITY	Might, May, Could, Can	<ul style="list-style-type: none"> It looks nice, but it might be very expensive. Richard may be coming to see us tomorrow.



Taken from: <https://www.pinterest.com/pin/528469337530016817/>

Appendix 4. Conditionals.

Uses of the Conditional

4. First conditional

- 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.

5. 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)

6. Third conditional

a. Nature: unreal

b. Time: Past (so we are talking about a situation that was not so in the past.)

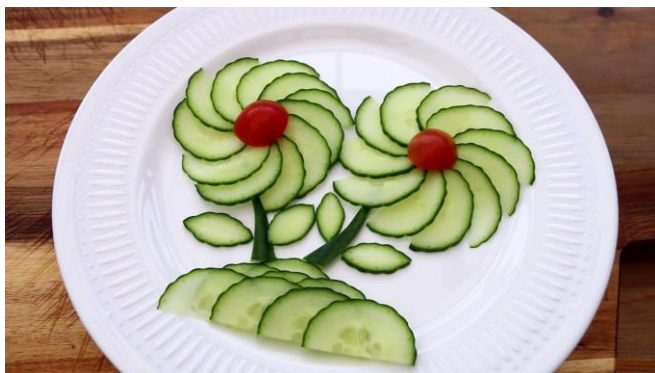
e.g. If you had warned me, I would not have told your father about that party. (But you didn't, and I have).

Taken from: FIRST, SECOND, & THIRD CONDITIONAL (<http://guidetogrammar.org/grammar/conditional2.htm>)

Appendix 5. Passive Voice.

TENSE	ACTIVE VOICE	PASSIVE VOICE
PRESENT SIMPLE	I make a lemon pie.	A lemon pie is made.
PRESENT CONTINUOUS	I'm making a lemon pie.	A lemon pie is being made.
PAST SIMPLE	I made a lemon pie.	A lemon pie was made.
PAST CONTINUOUS	I was making a lemon pie.	A lemon pie was being made.
PRESENT PERFECT	I have made a lemon pie.	A lemon pie has been made.
PAST PERFECT	I had made a lemon pie.	A lemon pie had been made.
FUTURE SIMPLE	I will make a lemon pie.	A lemon pie will be made.
FUTURE BE GOING TO	I'm going to make a lemon pie.	A lemon pie is going to be made.
MODAL	I must make a lemon pie.	A lemon pie must be made.
MODAL PERFECT	I should have made a lemon pie.	A lemon pie should have been made.

Appendix 6. Garnish and Mukimono.



Taken from: <https://decortips.com/es/cocina/conoce-el-arte-mukimono-para-decorar-una-fiesta/>

Appendix 7. Types of Bread.

TYPES OF BREAD

DIFFERENCES BEYOND THE MACROS



WHITE

Heavily processed to obtain the color and flavor, removing most nutrients.



WHEAT

Not the same as whole wheat!
A bread made with wheat flour, which is refined white flour. Very similar to white bread with slightly more nutrients.



WHOLE WHEAT

Made from wheat kernels that have been left intact and not processed. Healthier and more nutrient-rich than wheat bread. *A type of whole grain bread.*



MULTIGRAIN

Not the same as whole grain!
Simply means the bread was made with multiple grains, possibly including refined and processed grains, leading to less nutrients.



WHOLE GRAIN

Made with grains left fully intact. Can contain wheat, whole barley, brown rice, and more, all high in fiber and nutrients.



SPROUTED GRAIN

Made from grains that have been exposed to warm, moist conditions. Sprouted grains help digestion and increase absorption rate of nutrients in the body.



SOURDOUGH

Can be any bread above, but made from fermentation rather than yeast, resulting in a more sour taste.



RYE

Made from rye grain, typically denser and higher in fiber than wheat bread. Can be whole grain.



PUMPERNICKEL

Made from coarsely ground rye grain and fermented with sourdough starter.

Taken From: <https://cheatdaydesign.com/understanding-different-kinds-of-bread/>

Appendix 8. Macarons.

Ingredients
for 30 macarons

MACARONS

1 $\frac{3}{4}$ cups powdered sugar(210 g)
1 cup almond flour(95 g), finely ground
1 teaspoon salt, divided
3 egg whites, at room temperature
 $\frac{1}{4}$ cup granulated sugar(50 g)
 $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla extract
2 drops pink gel food coloring

VANILLA BUTTERCREAM

1 cup unsalted butter(230 g), 2 sticks, at room temperature
3 cups powdered sugar(360 g)
1 teaspoon vanilla extract
3 tablespoons heavy cream



Preparation

1. Make the macarons: In the bowl of a food processor, combine the powdered sugar, almond flour, and $\frac{1}{2}$ teaspoon of salt, and process on low speed, until extra fine. Sift the almond flour mixture through a fine-mesh sieve into a large bowl.
2. In a separate large bowl, beat the egg whites and the remaining $\frac{1}{2}$ teaspoon of salt with an electric hand mixer until soft peaks form. Gradually add the granulated sugar until fully incorporated. Continue to beat until stiff peaks form (you should be able to turn the bowl upside down without anything falling out).
3. Add the vanilla and beat until incorporated. Add the food coloring and beat until just combined.

4. Add about $\frac{1}{3}$ of the sifted almond flour mixture at a time to the beaten egg whites and use a spatula to gently fold until combined. After the last addition of almond flour, continue to fold slowly until the batter falls into ribbons and you can make a figure 8 while holding the spatula up.
5. Transfer the macaron batter into a piping bag fitted with a round tip.
6. Place 4 dots of the batter in each corner of a rimmed baking sheet, and place a piece of parchment paper over it, using the batter to help adhere the parchment to the baking sheet.
7. Pipe the macarons onto the parchment paper in $1\frac{1}{2}$ -inch (3-cm) circles, spacing at least 1-inch (2-cm) apart.
8. Tap the baking sheet on a flat surface 5 times to release any air bubbles.
9. Let the macarons sit at room temperature for 30 minutes to 1 hour, until dry to the touch.
10. Preheat the oven to 300°F (150°C).
11. Bake the macarons for 17 minutes, until the feet are well-risen and the macarons don't stick to the parchment paper.
12. Transfer the macarons to a wire rack to cool completely before filling.
13. Make the buttercream: In a large bowl, add the butter and beat with a mixer for 1 minute until light and fluffy. Sift in the powdered sugar and beat until fully incorporated. Add the vanilla and beat to combine. Add the cream, 1 tablespoon at a time, and beat to combine, until desired consistency is reached.
14. Transfer the buttercream to a piping bag fitted with a round tip.
15. Add a dollop of buttercream to one macaron shell. Top it with another macaron shell to create a sandwich. Repeat with remaining macaron shells and buttercream.
16. Place in an airtight container for 24 hours to "bloom".

Appendix Twelfth -Third Grade

Appendix 2. Modals.

MODAL VERBS 1

Can

1. Ability / Inability I can speak English
2. Informal permission can I open the window?
3. Informal request can I have a glass of water?
4. Possibility Anyone can become rich and famous

Can, could, may and might are modal verbs that Can be used to give permission or deny permission

Can't

Impossibility You can't be 30! I thought you were About 20 years old

Could

1. Asking for permission Could I borrow your book?
2. Polite request could you say it again more slowly?
3. Ability in the past she could read when she was 4
4. Suggestion we could try to fix it ourselves
5. Possibility I think we could have another Gulf war

Must

1. Deduction or certainty That must be Jerry, they said he was tall with red hair
2. Obligation ("must" involves the speaker's authority or opinion) you must go to bed, said her mum

Mustn't

Prohibition You must not swim in that river, it is full of crocodiles

Have to

Obligation (based on a law or rule, the speaker Only Says that an obligation exists and doesn't impose an Obligation) I have to wear a uniform in my school "Have got to" is also common in an informal style

Don't have to

It is not necessary to do something, you can do it if you want but it is not necessary She doesn't have to finish her composition tonight

May

1. Possibility He may run the marathon this year
2. Polite permission or request May I go now? Yes, you may

Might

Might is most Commonly used to express Possibility. English speakers can also use "might" to make suggestions or request, but This is less common in American English. Be careful, you might fall

Must / Have to

With must the speakers are giving their own feelings, saying what they think is necessary. With have to the speakers are not giving their feelings, they are just giving facts

May / might

We often read that 'might' suggests a smaller possibility than 'may', there is in fact little difference and 'might' is more usual than 'may' in spoken English.

Can't / mustn't

We use can't to express that something is logically impossible. Mustn't expresses an obligation; a prohibition is a negative obligation (not to do something)

"May," "might," and "could"

are used almost interchangeably to express the possibility that something will happen.

REMEMBER:

"Could not" vs. "Might not"
"Could not" suggests that it is impossible for something to happen. "Might not" suggests you do not know if something happens.

LEARN THE MODAL VERBS

A B C

Taken from: [Pinterest.newborn.easynaildesigns.com](https://www.pinterest.newborn.easynaildesigns.com)

Appendix 3. Homemade Chocolates Recipes.

Homemade Chocolates Recipes

Homemade chocolates are made in molds and fill inside with marshmallows, peanut butter, strawberries and maraschino cherries.

Homemade gourmet chocolate, you will need the following ingredients:

- 2 cups melted chocolate (your choice of dark, milk or white)
- 2 cups of add-ins (see note below)
- Paintbrush
- Ice cube tray

Notes:

- Your add-ins can include: chopped nuts, peanut butter, Nutella, thick ganache, crushed cookies, fresh berries, marshmallows or anything else your heart desires.
- you can use chocolate molds and follow the same tutorial to make cool shapes of homemade chocolates.



Step 1:

Melt chocolate in the microwave in 30 second increments.
Use a paintbrush to paint chocolate in each cavity of an ice cube tray.
Freeze this tray for 20 minutes.

Step 2:

Remove the tray from the freezer and fill it with your choice of add-ins.

Step 3:

Pour spoonfuls of chocolate on top of your add-ins.

Freeze this tray again for another 20 minutes.

Step 4:

Turn the tray onto a sheet of wax paper and tap it a bit until the chocolate cubes come out.

And you are done making your homemade gourmet chocolate.

Pack these in a beautiful box and wrap it in a ribbon and you have a wonderful homemade gift for your family and friends, especially during Christmas time.

Taken from: <https://cakewhiz.com/homemade-gourmet-chocolate-recipe/>

Moulds or trays



Appendix 4. Direct speech: I loved roses./ Reported speech: She said (that) she loved ice cream.

Tense	Direct Speech	Reported Speech
Present	I like pizza	She said (that) she liked pizza.
Present Continuous/Progressive	I am living in Bogotá	She said (that) she was living in Bogotá.
Past	I bought an electric car	She said (that) she had bought an electric car.
Past continuous/Progressive	I was waiting for a friend.	She said (that) she had been waiting for a friend.
Present perfect	I haven't seen John	She said (that) she hadn't seen John.
Past perfect*	I had taken Portuguese lessons before	She said (that) she had taken Portuguese lessons before.
Will	I'll see you later	She said (that) she would see me later.
Would*	I would help, but..."	She said (that) she would help but...
Can	I can speak perfect French	She said (that) she could speak perfect French.

Could*	I could run when I was a teenager	She said (that) she could run when I was a teenager.
shall	I shall come later	She said (that) she would come later.
Should*	I should call my boss	She said (that) she should call her boss
Might*	I might be late	She said (that) she might be late
Must	I must study math this weekend	She said (that) she must study math this weekend.

* doesn't change.

Appendix 5. Verbs.

GRILL: To cook by putting the food on a grill; similar to barbecue. Also refers to heating the food under a grill in a cooker which radiates heat downwards.

KNEAD: To press and stretch dough with your hands. Usually used when making bread.

-Knead the dough for the pizza base.

MEASURE: To obtain an exact quantity or amount of an ingredient.

-Measure exactly half a teaspoon of curry.

MELT: to make something become liquid through heating.

-Melt the butter before adding it to the mix.

MINCE: to grind food, normally meat, into small pieces. A machine is often used to do this.

ROAST: To cook (usually meat and vegetables) in the oven or over a fire.

-We are going to **roast** the chicken and vegetables.

SAUTÉ: To quickly fry food by placing it in hot oil in a frying pan.

SCRAMBLE: To mix the white and yellow parts of eggs together while cooking them in a pan.

-Scramble the eggs in a frying pan.

SIFT: to put a fine substance through a sieve so as to remove lumps or large particles.

-Sift the flour into a large bowl.

Appendix 6. Cooking Vocabulary.

French Food Vocabulary

- Beef bourguignon (also "beef Burgundy") (noun): beef braised or stewed in red wine sauce - I'm trying this new recipe for beef bourguignon.
- Bisque (noun): a thick soup made from shellfish - May I recommend this evening's lobster bisque?
- Bistro (noun): a small French restaurant serving affordable home-style food and drinks - There are thousands of little bistros in Paris.
- Bouillabaisse (noun): a spicy stew of fish and vegetables - Did you know that fishermen in Provence invented bouillabaisse?
- Cassoulet (noun): a southern French casserole made of various meats and haricot beans - Is there anywhere around here that serves cassoulet?
- Coq au vin (noun): chicken cooked in red wine sauce - Our mum makes the best coq au vin in the world!
- Crème brûlée (noun): custard with a burnt caramel top - I'll have the crème brûlée for dessert, please.
- Crêpe (noun): a very thin pancake - They serve crêpes with savoury as well as sweet fillings.
- Croque monsieur (noun): a ham and cheese sandwich that's toasted or grilled - I could eat half a croque monsieur if you want to share one.
- Croissant (noun): a light, flaky crescent-shaped roll eaten for breakfast in France - Let's get some croissants and jam and lots of coffee.
- Dauphinois (adjective): sliced and cooked in milk, usually with a cheese topping - How many potatoes do you slice up to make gratin dauphinois?
- Daube (noun): a beef or lamb stew cooked slowly in wine - The poor ate cheap dishes like daube, while the rich ate haute cuisine.
- Delicacy (noun): a rare and expensive food seen as a symbol of wealth - Why are foods like truffles and shark fins called delicacies?
- Éclair (noun): a tube-shaped pastry with cream inside and chocolate on top - The éclairs in that pâtisserie are amazing.

- entrée (also UK "starter" and US "appetizer") (noun): the first course of a meal - In France entrée means "starter" but in North America it means the main course.
- Escargot (noun): cooked snails eaten as a delicacy in France and Catalonia - Did you know you'd get snails when you ordered escargot?
- Foie gras (noun): a delicacy made from the fatty livers of force-fed ducks and geese - Foie gras livers are up to ten times bigger than normal ones, you know.
- French bread (also "baguette" or "French stick" or "French loaf") (noun): a long, thin loaf of soft white bread with a crunchy crust - Let's get some French bread.
- French onion soup (noun): a soup made from onions and meat stock - Do you like grated cheese in your French onion soup?
- Haute cuisine (French for "high cooking") (noun): high-class French cooking served in expensive restaurants and luxury hotels - Poor people lived their whole lives without ever eating haute cuisine.
- Hollandaise sauce (noun): a creamy sauce made with butter, egg yolks and vinegar - Hollandaise sauce is one of the five basic sauces haute cuisine is based on.
- Hors d'oeuvre (noun): a small savoury dish served as entrée (or starter or appetizer) before the main course - How many kinds of hors d'oeuvre can you make?
- Mousse (noun): a smooth, light-textured dessert made with cream and eggs - I'll have the chocolate mousse, please.
- nouvelle cuisine (French for "new cooking") (noun): new style of French cooking with simpler techniques and fresher ingredients than haute cuisine - French chefs started creating nouvelle cuisine dishes in the early 60s.
- Pâté (noun): a smooth savoury paste made from finely-minced meat or fish - Could you pass the duck liver pâté, please?
- Pâtisserie (noun): a shop that sells French pastries, desserts and breads - I got some éclairs from the pâtisserie.
- Profiterole (noun): a small ball-shaped pastry with cream inside and chocolate on top - I love profiteroles, but I'll get fat if I eat too many.
- Peasant (noun): a poor farmer forced to work for wealthy aristocrats - Most of the food peasants grew was taken off them and sold.
- Quiche (noun): a dish in which a mixture of eggs, cheese and other ingredients is baked in a round flan base - Isn't the quiche with bacon in it called quiche Lorraine?

- Ratatouille (noun): stewed vegetables, incl. tomato, garlic, onions, zucchini, eggplant and various herbs - There's no meat in ratatouille, is there?
- Soufflé (noun): a dish made with eggs that rises into a high, round shape when baked - My soufflé collapsed when I took it out of the oven.
- Stock (noun): a liquid used to make soups, stews, sauces, etc. that's made by boiling bones, meat or vegetables - Did you make the beef stock yourself?
- vinaigrette (noun): a mixture of oil, vinegar, herbs and spices used as a salad dressing or a marinade - Which herbs did you put in the vinaigrette?
- Vol-au-vent (noun): a small round pastry case filled with a mixture of meat, fish or vegetables - Let's fill the vol-au-vents with salmon mornay.

Italian Food Vocabulary

- **Antipasto** (noun): cold savoury appetizer or starter eaten at the start of an Italian meal - *Let's order this antipasto plate with cold meats, olives and cheese.*
- **Arancini** (noun): an Italian dish of fried rice balls with a savoury filling - *This evening's special is arancini with a lobster filling.*
- **Bruschetta** (noun): toasted bread and olive oil, often topped with garlic and tomato - *Italian restaurants often serve bruschetta as a free antipasto you can eat while ordering.*
- **Cannelloni** (noun): pasta tubes filled with a mixture of meat or vegetables and cheese - *Our mum makes the best cannelloni in the village!*
- **Cannoli** (noun): small deep-fried pastry tubes with a creamy filling of sweetened ricotta cheese - *I'll have the cannoli for dessert, please.*
- **Espresso** (noun): an Italian coffee made by forcing steam through ground coffee beans - *Would you like an espresso after your meal?*
- **Fettuccine** (noun): pasta stretched into long, flat strips like ribbons - *I had the fettuccine and my friend had the lasagne.*
- **Focaccia** (noun): oven-baked Italian flatbread - *Have you tried one of our new focaccia sandwiches?*
- **Gelato** (noun): Italian-style ice cream - *Gelato is also the Italian word for ice cream, isn't it?*

- **Gnocchi** (noun): small dumplings made from flour, potato, or semolina, often served with a sauce - *We'll have spinach gnocchi with butter and sage for our starter, please.*
- **Lasagne** (noun): a baked dish with sheets of flat pasta separating layers of ground meat or vegetables in sauce - *If we go to an Italian restaurant someone always orders the lasagne.*
- **Macaroni** (noun): short tubes of curved pasta, or a dish made with this - *Did your mum make macaroni and cheese when you were a kid?*
- **Minestrone** (noun): a thick Italian soup containing chopped vegetables and pasta - *Should I have the French onion soup or the minestrone?*
- **Mozzarella** (noun): a soft, white Italian cheese mostly used in salads and pizza - *Do you have real Italian mozzarella made from buffalo's milk?*
- **Olive oil** (noun): a cooking and salad oil that's made by pressing olives - *Let's have some Italian bread and olive oil.*
- **ossobuco** (noun): a braised Italian dish of cross-cut veal shanks, vegetables and white wine - *If you get veal shanks from the butcher, I'll make ossobuco.*
- **Panna cotta** (noun): an Italian dessert made of sweetened, thickened cream - *I love panna cotta with strawberry syrup topping.*
- **Parmagiana** (noun): a dish of eggplant or meat slices cooked with a tomato cheese sauce - *I'll have the veal parmagiana, please.*
- **Pasta** (noun): fresh or dried wheat dough in many shapes such as long, thin spaghetti and short tubular macaroni - *Italians have been eating pasta since the 12th century.*
- **Pepperoni** (noun): a spicy Italian-style cured sausage made of beef and pork - *Could you pass the pepperoni, please?*
- **Pesto** (noun): a sauce made of garlic, pine nuts, Parmesan cheese, basil, salt and olive oil - *My grandma kept her recipe for pesto a secret.*
- **Pizza** (noun): a flat round base of dough topped with tomato, cheese and other ingredients that's baked in a special oven - *Can you get a couple of pizzas on your way home?*
- **polenta** (noun): boiled maize flour or cornmeal that's eaten as porridge or cooled then fried or baked - *I never saw polenta in England, but it's everywhere in Italy.*
- **Ravioli** (noun): a small Italian dumpling made of pasta with a meat or vegetable filling - *The ravioli with a crab meat filling sounds good.*

- **Ribollita** (noun): a bread and vegetable soup first made by Tuscan peasants - *In the past, ribollita was often made with leftover foods.*
- **Risotto** (noun): an Italian dish of creamy rice cooked in a vegetable, meat or fish broth - *Why don't you try this mushroom and chicken risotto?*
- **Salami** (noun): a cured sausage made of beef or pork that's usually eaten cold in thin slices - *Don't forget to put salami on the pizza, will you?*
- **Scaloppine** (noun): a dish made by frying very thin slices of veal, pork or chicken - *Let's have Scaloppine al Limone for a change.*
- **Spaghetti** (noun): a pasta variety that's formed into long thin pieces like string - *How long should I cook the spaghetti for?*
- **Tiramisu** (noun): an Italian dessert of sponge cake soaked in coffee and brandy with powdered chocolate and mascarpone cheese - *My favourite dessert is tiramisu, for sure.*
- **Tortellini** (noun): small, ring-shaped pasta dumplings with a meat, cheese or vegetable filling - *Do they sell tortellini at the supermarket?*
- **Trattoria** (noun): a small, affordable Italian restaurant, often family-run - *Let's have lunch at that little trattoria.*

Chinese Food Vocabulary

- Bean sprouts (also US "sprouts") (noun): edible young stems growing from beans or seeds - *I'm frying some Chinese vegetables and bean sprouts.*
- Bok choy (also "pak choi") (noun): a Chinese vegetable with white stems and dark green leaves - *Chop up some bok choy and fry it in a wok.*
- Chop suey (noun): a Chinese-style dish of meat, eggs and vegetables in a thick sauce - *Chop suey is served in Chinese restaurants all over the USA.*
- Chow mein (noun): a Chinese-style dish of fried noodles with vegetables and meat or seafood - *Is there any of that chicken chow mein left?*
- Congee or conjee (noun): a Chinese rice porridge with various meats and vegetables added - *Mum gets up early and makes congee for breakfast.*
- Diaspora (noun): a large group of people who come from a particular place and now live in many other parts of the world - *The Chinese diaspora spread out from Asia in the nineteenth century.*

- Dim sum (also "dim sim") (noun): fried or steamed dumplings of many kinds - Let's have lunch in one of those dim sum restaurants.
- Dumpling (noun): a small ball of dough and other ingredients that's boiled, fried or baked - We'll have a plate of pork dumplings, please.
- Hainanese chicken rice (noun): sliced boiled chicken served with rice cooked in chicken broth - Hainanese chicken rice is called khoa man ghai in Thailand.
- Hot pot (noun): a Chinese dish in which one or more soups are cooked in a special pot at the table - Let's have the hot pot with sliced meats, vegetables, mushrooms and dumplings.
- Hundred-year egg (also "century egg") (noun): Chinese-style preserved chicken, duck or quail egg - Are hundred-year eggs always green or black like that?
- Kung Pao chicken (noun): Chinese stir-fried dish made with chicken, peanuts, vegetables and chilli peppers - Kung Pao chicken is eaten all over the world these days.
- Mapo tofu (also "mapo doufu") (noun): a dish of tofu and minced meat cooked in a spicy paste of fermented beans - The mapo tofu was a bit too spicy for me.
- Mooncake or moon cake (noun): a round Chinese cake only eaten during the mid-autumn full-moon festival - Where did you get these mooncakes?
- Peking duck (noun): thinly-sliced roasted duck skin served with vegetables and pancakes - Peking duck's served with spring onion, cucumber and sweet bean sauce rolled up in pancakes.
- Rice vermicelli (also "rice noodles") (noun): very thin noodles made from rice flour - Get the biggest packet of rice vermicelli they've got.
- Shark fin soup (noun): traditional Chinese soup containing shark fins - You can't eat shark fin soup in Costa Rica.
- Soy sauce (also "soya sauce") (noun): a dark liquid made from fermented soy beans that's used as a sauce - Can you pass the soy sauce, please?
- spring roll (also US "egg roll") (noun): a fried or unfried appetizer of minced vegetables with or without meat rolled in rice paper - For starters, we'll have fried spring rolls and pork satay.
- Sweet and sour sauce (noun): a sauce made of sugar or honey and a sour liquid like vinegar or soy sauce - We make our own sweet and sour sauce.
- Tofu (also US "bean curd") (noun): a soft white protein-rich food made from soy milk curds - Where can I buy freshly-made tofu?

- Wheat noodles (noun): noodles made from wheat flour and water - In Northern provinces people eat wheat noodles all the time.
- Wonton (noun): a Chinese dumpling made by wrapping a filling of minced meat, seafood or vegetable in wheat dough - Wontons can be boiled, put in soup or deep-fried.
- Yangzhou fried rice (also US "house fried rice" and UK "special fried rice") (noun): a dish made by frying pre-cooked rice with pieces of pork, shrimp, egg and vegetables like peas and carrot - Dad always orders sweet and sour pork and Yangzhou fried rice.

British Food Vocabulary

- **Accompaniment** (noun): a food eaten with a main dish - *Sunday roast can be served with accompaniments like Yorkshire pudding, gravy and cauliflower cheese.*
- **Afternoon tea** (noun): a light afternoon meal of tea with finger sandwiches, cakes or scones - *There's a tea house nearby if you'd like afternoon tea.*
- **Bangers and mash** (noun): British meal of sausages, mashed potatoes, onions in gravy and green peas - *I really love bangers and mash.*
- **Black pudding** (noun): a sausage made of pork fat, pork blood and oatmeal, usually sliced and fried - *Does your full breakfast come with black pudding?*
- **Bread and butter pudding** (noun): a baked dessert made of stale bread, raisins and custard - *We used all the old bread to make a bread and butter pudding.*
- **British Isles** (noun): the islands of Great Britain, Ireland and over six thousand other smaller islands - *The Republic of Ireland and the United Kingdom are both in the British Isles.*
- **Cauliflower cheese** (noun): a baked savoury dish of cauliflower and cheese sauce - *I'll heat up the leftover cauliflower cheese.*
- **Devonshire tea (also "Cornish cream tea")** (noun): afternoon tea with fresh scones, clotted cream and jam - *We had Devonshire tea in a little tea house in the gardens.*
- **Fish and chips** (noun): a popular British meal of deep-fried fish and potato chips - *You'll have to try fish and chips while you're in England.*

- **Full English breakfast** or **full breakfast** (noun): English-style breakfast of eggs, bacon, sausage, toast, baked beans, etc. - *I'll have the full breakfast with scrambled eggs and tea, thanks.*
- **Gravy** (noun): a sauce made from the juices of cooked meat - *Is there any more gravy?*
- **Haggis** (noun): a Scottish dish made from the stomach and other organs of a sheep - *Do you really want to order haggis?*
- **Irish stew** (noun): a stew made of mutton, potatoes, carrots and onions - *The Irish stew here is really delicious.*
- **Mulligatawny** (noun): a spicy Indian-style soup - *Mum made mulligatawny soup and we loved it.*
- **Pasty** or **Cornish pasty** (noun): a baked food made by folding pastry around a savoury vegetable filling with or without meat - *I can make vegetarian pasties if you like.*
- **Pub (also "tavern")** (noun): a place that serves alcoholic drinks and food typical of the British Isles - *Everyone goes to the pub for a drink after work.*
- **Roast vegetables** (noun): vegetables baked in a pan, often served with roast meat - *The roast vegetables were perfect as usual.*
- **Shepherd's pie** (noun): a baked dish of minced lamb or mutton covered with a layer of mashed potato - *You haven't tried shepherd's pie yet, have you?*
- **Stale** (adjective): no longer fresh, esp. of bread, cakes, pastries, etc. - *I'll throw this stale bread out unless it's for bread and butter pudding.*
- **Steak and kidney pie** (noun): a pie filled with diced beef, kidney, fried onions and gravy - *One of Britain's most famous foods is steak and kidney pie.*
- **Sunday roast (also "roast dinner")** (noun): roast meat and vegetables with gravy, often with other dishes like Yorkshire pudding - *Please join us for our traditional Sunday roast.*
- **Welsh rarebit (original name "Welsh rabbit")** (noun): a savoury dish of toasted bread and cheese sauce - *For some Welsh rarebit recipes you also need mustard and Worcestershire sauce.*
- **Yorkshire pudding** (noun): a baked food made with eggs, flour and water or milk - *Yorkshire pudding has very little flavour, so you have to eat it with gravy or a sauce.*

Mexican Food Vocabulary

- **Adobo** (noun): a paste or marinade of chillies, vinegar, herbs and spices for flavouring meat or fish - *This pork adobo's really good, isn't it?*

- **Antojitos (noun):** Mexican street foods and snacks, sometimes served as appetizers in restaurants - Antojitos are sold in street stalls and markets all over Mexico.
- **Aztec (adjective):** of the Mesoamerican civilization in Mexico when the Spanish invaded - Mexican food is a mix of Mayan, Aztec and Spanish cuisines.
- **Burrito (noun):** a tortilla that's folded over and filled with meat, beans and cheese - They sell the best burritos in those old markets.
- **Capirotada (noun):** a dessert similar to British bread pudding - Would you like some capirota for dessert?
- **Carne adobada (noun):** meat or chicken covered with a spicy adobo paste or sauce - If you order carne adobada, get a side salad as well.
- **Ceviche (noun):** an appetizer or main course dish made of marinated raw fish or seafood - If you're making prawn ceviche, use freshly-squeezed lime juice.
- **Champurrado (noun):** a warm, thick, frothy Mesoamerican chocolate drink - Would you like champurrado and some churros for breakfast?
- **Chilaquiles (noun):** a dish of fried tortilla strips topped with a salsa or chilli sauce and cheese - Shall we order chilaquiles as an appetizer?
- **Chile relleno (noun):** stuffed chilli pepper covered in batter and deep-fried - Javi makes really good chile relleno.
- **Chilli con carne (US spelling "chili") (noun):** a stew made of ground beef, beans and fresh or powdered chilli - If you order chilli con carne, say you want it "mild".
- **Churro (noun):** a strip of sweet fried dough sprinkled with sugar and cinnamon - Having churros for breakfast isn't very healthy, is it?
- **Enchilada (noun):** a tortilla with a filling of meat or cheese served with chilli sauce, eaten as an appetizer or main course - Enchiladas have been part of Mexican cuisine since Mayan times.
- **Fajita (noun):** a Tex-Mex dish of cooked meat slices, onions and peppers rolled up inside a tortilla - The fajitas come with lettuce, sour cream, guacamole, salsa, and grated cheese.
- **Flauta (noun):** a tortilla filled with meat and cheese and then fried - I'll have the flautas and a beer, please.
- **Gordita (noun):** a thick cornmeal pancake filled with meat, cheese or vegetables - Let's get a vegetable gordita as well.
- **Guacamole (noun):** a thick green dip or sauce made from mashed avocado - Can you teach me how to make guacamole?

- **Maya or Mayan (adjective):** of the Mesoamerican civilization in Mexico circa 2000 BC to 1300 AD - Many of today's Mexican dishes are from Maya cuisine.
- **Menudo (noun):** a spicy Mexican soup made from beef stomach - Mexicans love menudo, but most foreigners don't like it.
- **Mesoamerican (adjective):** related to the civilizations in Mexico and Central America before the Spanish invasion - Mesoamerican farmers have been growing maize for over 10,000 years.
- **Mole (noun):** a rich sauce made from chilli peppers and other local ingredients - There are many varieties, but my favourite is "mole poblano".
- **Nachos (noun):** tortilla chips covered with cheese and various other ingredients - Nachos were invented near the border of Mexico and Texas in the 1940s.
- **Pan dulce (noun):** any of the sweet breads and pastries sold in Mexican street stalls and restaurants - There are hundreds of different panes dulces, and they're all delicious!
- **Quesadilla (noun):** a cheese-filled tortilla that's grilled, with vegetables and spices sometimes added - Quesadillas are like a Mexican version of the grilled cheese sandwich.
- **Salsa (noun):** a spicy sauce made from tomatoes, onions, chilli peppers, etc. - Could you pass the salsa, please?
- **Sopapilla (noun):** a small, pillow-shaped fried pastry dough mostly eaten as a dessert - Could I have sopapillas with vanilla ice cream, please?
- **Taco (noun):** a folded or rolled tortilla filled with minced beef or chicken, beans, spices, etc. - I don't like the hard-shell tacos they sell in Tex-Mex fast food joints.
- **Tamale (noun):** a Mayan dish in which a filling of meat or vegetable is rolled in cornmeal, wrapped in a corn husk and then steamed or grilled - Don't forget to bring the tamales, will you?
- **Tex-Mex (adjective):** of a type of food in which Mexican dishes are tailored to typical American tastes and ingredients - There are Tex-Mex restaurants in Asia these days.
- **Tortilla (noun):** a thin flatbread traditionally made of cornflour, but also made of wheat flour since the Spanish invasion - I got some tortillas on my way home.
- **Tostada (noun):** an appetizer made of tortillas (often old or stale) that are toasted and used as a base for taco-style toppings - The shrimp tostadas were really delicious.

Taken from: <https://www.englishclub.com/vocabulary/food>

Appendix 7. Recipes.

Quiche Lorraine

INGREDIENTS

- Pastry for a one-crust nine-inch pie
- 4 strips bacon
- 1 onion, thinly sliced
- 1 cup Gruyère or Swiss cheese, cubed
- ¼ cup grated Parmesan cheese
- 4 eggs, lightly beaten
- 2 cups heavy cream or 1 cup each milk and cream
- ¼ teaspoon nutmeg
- ½ teaspoon salt
- ¼ teaspoon freshly ground pepper
- Tabasco sauce to taste

Algiot

INGREDIENTS

PREPARATION

- 1 kg floury potatoes (eg, maris pipers, desiree, Roosters), all of roughly the same size
 - 280g creamy Lancashire
 - 50-150g firm mozzarella
 - 250g creme fraiche
 - 120ml milk
 - 1 garlic clove, peeled
 - Salt and ground white pepper
- Scrub the potatoes clean, if necessary, then submerge them in a pan of lightly salted water. Bring to a boil and simmer until tender.
 - Meanwhile, grate the cheeses. Once the potatoes are tender, drain them and use a tea towel to rub off their skins (obviously they will be very hot).
 - Put them through a food mill or potato ricer, then push them through a sieve or mash them very well, until you have a smooth puree. Crush the garlic clove.
 - Put the puree back into the pan and put on a very low heat. Stir in the creme fraiche and garlic along with enough milk to make a viscous puree, then use a wooden spoon or sturdy whisk to stir in the cheese in a couple of batches.
 - Beat the potato vigorously until the cheese is melted (and the texture smooth) and the mix comes away from the side of the pan. It will develop a slight sheen that lets you know it's ready – add more milk if it seems too firm.
 - Season with salt and white pepper and serve immediately.

Crêpes

INGREDIENTS

- 1 c. all-purpose flour
- 2 large eggs
- 1 tbsp. granulated sugar
- 1/4 tsp. kosher salt
- 1 1/2 c. whole milk
- 1 tbsp. butter
- Fresh fruit, for serving
- Powdered sugar, for serving

PREPARATION

- In a large mixing bowl whisk the flour, sugar and salt until combined. Then create a well with flour and add the eggs. Gradually pour in milk, whisking to combine after each addition. Let batter stand at room temperature until slightly bubbly on top, 15 to 20 minutes.
- In a small skillet over medium heat, melt butter. About 1/4 cup at a time, drop batter evenly onto pan, swirling it to evenly coat.
- Cook 2 minutes, then flip and cook 1 minute more. Repeat with remaining batter.
- Serve crêpes warm with fresh fruit and powdered sugar.



French Onion Soup (Soupe a l'oignon)

INGREDIENTS for 6 servings/ 30 min

- 250g onions
- 25g flour
- 2 l white consommé or water
- bread, sliced and dried
- butter, for sautéing



PREPARATION

- Finely slice the onions, then sauté them in butter until softened, but translucent.
- When nearly sautéed, sprinkle with flour, and stir a couple of times to combine.
- Pour in the water or the consommé, then cook for 25 minutes.
- Place a dried slice of bread into each plate or bowl large enough to hold it, then pour over with the soup.

Duck Confit

INGREDIENTS

- 4 whole duck legs
- 3 tablespoons kosher salt
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper
- 4 cloves garlic, chopped
- 2 juniper berries, crushed
- 4 sprigs thyme
- 1 bay leaf
- 4 cups duck fat, melted



PREPARATION

- Mix all of the seasonings together and coat the duck pieces with the mixture. Place in a container or zip top bag and into the refrigerator for 24 to 72 hours.
- Brush off the excess seasonings.
- Preheat the oven to 225 degrees.
- Place the duck legs in a single layer skin side down in a large pot. Pour the melted duck fat over top and place in the oven for 3 to 4 hours until the meat can easily be pulled from the bone.

Hake with Beurre blanc

Ingredients

- fresh hake loins
- 2 sweet onions
- 2 tsp butter
- 100 ml white vinegar
- 250 ml milk cream
- 12 potatoes
- Salt
- Pepper



Preparation

- Peel and chop the onions.
- Melt the butter in a skillet over medium heat.
- Sauté the chopped onion in the pan with the vinegar and wine.
- When it evaporates, add the milk cream, reducing the mixture until it has a sauce texture.
- Season the hake with salt and pepper and cook over medium heat in another pan with olive oil until done.
- Prepare the potatoes for the garnish as desired (boiled or baked in the oven).
- Serve the hake with the sauce and potatoes.

Vichyssoise

INGREDIENTS

- 1 Tablespoon butter
- 3 leeks, only bulbs sliced in rings
- 1 onion sliced
- 5 potatoes peeled and thinly sliced
- Salt and pepper to taste
- ¼ teaspoon of dried thyme
- ½ teaspoon of dried marjoram
- 1 bay leaf
- 5 cups chicken broth
- ¼ cup heavy whipping cream



PREPARATION

- In a large stock pot melt butter over low heat. Add leeks and onion, cover, and cook for 10 minutes.
- Add potatoes and season with salt and pepper. Add thyme, marjoram, bay leaf and stir well. Cover pot and continue to cook for 12 minutes.
- Add chicken stock and bring to a boil, reduce heat and cook, partially covered for 30 minutes.
- Puree soup in blender or food processor and cool.
- Prior to serving add cream. If you are serving this soup warm you need to reheat the soup slowly so that the cream does not change consistency.

Classic French Gratin Dauphinois

INGREDIENTS

- 2 pounds baking potatoes (peeled and cut crosswise into 1/4-inch slices)
- 5 cups whole milk
- 2 garlic cloves (very lightly crushed)
- 1 1/2 cups heavy cream
- 1 1/2 cups crème fraîche (or sour cream)
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- Pinch nutmeg (freshly grated)
- 2 tablespoons butter (softened)
- Optional: 2/3 cup Gruyere cheese (grated)



PREPARATION

- In a large saucepan over medium heat, bring the potatoes, milk, and garlic to a gentle simmer.
- Continue simmering the potatoes for 15 minutes, until they just start to turn tender. Be very careful not to overcook them as they need to hold their shape for layering in the pan. Preheat the oven to 200 C.
- Drain the milk from the pan and add the heavy cream, crème fraîche or sour cream, salt, pepper, and *nutmeg* to the hot potatoes.
- Heat the cream mixture to barely a simmer (a few bubbles are fine but no more) for 10 to 15 minutes until the potatoes are very tender but not falling apart.
- Butter a large baking dish and carefully lift the potatoes into the dish and layer without breaking them up too much.
- Cover with the cream from the pan.
- Sprinkle the Gruyere cheese over the potatoes (if using)

- Bake in the oven for 20 to 25 minutes, until the potatoes are golden brown on top and the cream has soaked into the potatoes.

Le Foie Gras

INGREDIENTS

- 1 (1 1/2-lb) whole raw Grade A duck or goose foie gras at room temperature, cleaned and deveined
- 4 teaspoons kosher salt
- 1/2 teaspoon freshly ground white pepper
- 1/4 cup Sauternes or 3 tablespoons Armagnac
- Accompaniment: toasted slices of pain de mie (dense white sandwich loaf) or baguette
- 1 piece of cardboard trimmed to fit just inside top of terrine, wrapped well in plastic wrap
- 1 3-lb weight (1 or 2 large soup cans)



PREPARATION

- Preheat oven to 200°F and line a small roasting pan with a folded kitchen towel or 6 layers of paper towels (this provides insulation so bottom of foie gras won't cook too quickly).
- Sprinkle each lobe and any loose pieces of foie gras on both sides with kosher salt and white pepper. Sprinkle one third of Sauternes in terrine and firmly press large lobe of foie gras, smooth side down, into bottom. (Wedge any loose pieces of foie gras into terrine to make lobe fit snugly.) Sprinkle with another third of Sauternes. Put smaller lobe of foie gras, smooth side up, into terrine and firmly press down to create a flat surface and snug fit. Sprinkle with remaining Sauternes. Cover surface of foie gras with plastic wrap, then cover terrine with lid or foil.
- Put terrine (with plastic wrap and lid) in roasting pan and fill roasting pan with enough hot water to reach halfway up side of terrine. Bake in middle of oven about 3 1/2 hours.
- Remove terrine from pan. Discard water and remove towel. Return terrine to roasting pan and remove lid. Put wrapped cardboard directly on surface of foie gras and set weight on cardboard

(this will force fat to surface; don't worry if fat overflows). Let stand at room temperature 20 minutes.

- Remove weight and cardboard and spoon any fat that has dripped over side of terrine back onto top. Chill, covered, until solid, at least 1 day.
- Unmold foie gras by running a hot knife around edge. Invert onto a plate and reinvert, fat side up, onto serving dish. Cut into slices with a heated sharp knife.

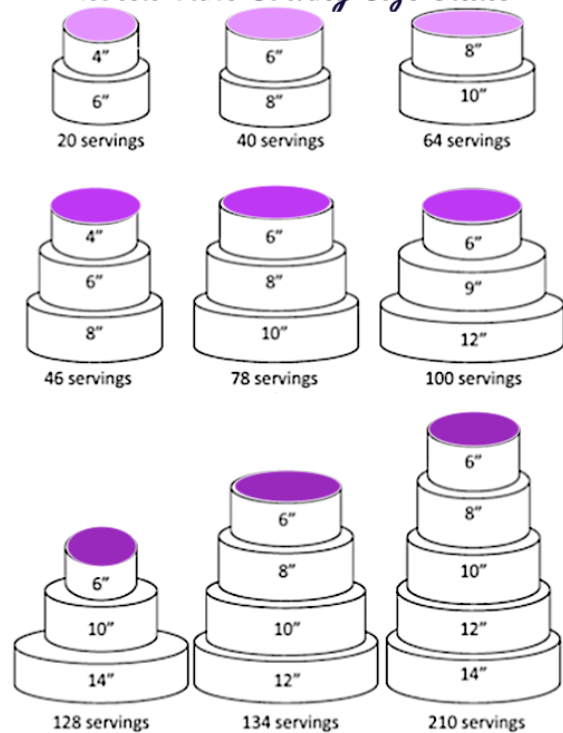
Appendix 8. Food and Decoration.



Taken from: https://www.pinterest.com/glamourandwoods/_created/

Appendix 9. Calculating Portions.

Tiered Cake Serving Size Guide



Taken from. <https://chelsweets.com/2019/03/24/cake-portion-guide/>

Calculating Portions

Here are some platter suggestions and what to include:

- **Fruit Platters:** melon, pineapple, grapes, berries, seasonal fruit.
- **Meat and Cheese Platters:** deli sliced beef, turkey, ham, other sliced meats optional; cheddar, swiss, or other sliced, regional cheeses; with salad vegetables: romaine lettuce, tomatoes, red onion, cucumber, and sprouts (cress); serve with mayo, mustard, and mini rolls.
- **Veggie Platter:** carrots, grape tomatoes, cucumbers, squash, broccoli, cauliflower, bell peppers, celery, snow peas (sugar snaps), radishes, asparagus; serve with different dipping sauces.
- **Dips Platter:** bruschetta topping, cheese dip, spinach-artichoke dip; serve with crostini and crackers for dipping.
- **Cheese and Crackers Platter:** Serve assorted cheeses with crackers, digestive biscuits, chutneys, and fruit.
- **Fruit and Cheese Platter:** seasonal fruits with a selection of cheeses; serve with bread and crackers.
- **Mediterranean Platter:** falafel, quinoa, tabbouleh, hummus, pita bread, pesto drizzled feta, tzatziki.
- **Sandwich Platter:** a series of pre-made sandwiches in a wide variety of options.

A Quick Guide on How to Calculate Food Portions for Catering

Food Platters

When making food platters with small bites of a food, for general and fast calculation, do the following:

Guests: ___ number of guests

End Result: ___ light snack (3 bites); ___ bridge the gap (6 bites); ___ full meal (10-12 bites)

Calculation: Guests X Bites = Total Bites

How Many Platters?: ___ Total Bites ÷ Bites per platter (example: 15) = Number of Platters

Example:

100 guests x Full Meal (10-12) = 1200 ÷ 15 = 80 platters
 100 guests x Bridge the Gap (6) = 600 ÷ 15 = 40 platters
 100 guests x Light Snack (3) = 300 ÷ 15 = 20 platters

So, for an event of 100 guests, you'll need 80 platters to feed the guests at "full meal" capacity. You may feel the need to order 1-2 more than your calculation, but keep in mind that different guests have different levels of appetite.

It's best not to have too many leftovers since any extra time making extra bites costs your staff time and costs you money in wasted ingredients.

Make sure everyone on your staff knows what's in the foods and what you have on offer. A guest may have allergies (such as a dairy and seafood allergy) or a preference (vegan and vegetarian options).

Glosario de términos

Concepto	Definición
Abrillantar	Dar brillo con jalea o grasa a un preparado.
Acanalar	Hacer canales o estrías en el exterior de un género crudo.
Acaramelar	Caramelizar. Operación consistente en untar un molde o cubrir un género con azúcar a punto de caramelo.
Aderezar	Acción de agregar sal, aceite, vinagre, especias, etc., a ensaladas u otras preparaciones frías. Dar su justo sabor a una comida, con la adición de sal u otras especias.
Adobar	Colocar un género crudo o troceado dentro de un preparado llamado "adobo" con objeto de darle un aroma especial, ablandarlo o simplemente conservarlo.
Afrutado	Vino que tiene un sabor o aroma que recuerda a la fruta. Es un adjetivo que denota una buena uva.
Agarrarse	Que se pega al fondo del recipiente una preparación culinaria, dándole mal sabor, mal olor y color.
Agridulce	Que combina matices en el paladar tanto agrios como dulces.
Al dente	Expresión italiana referente al grado de cocción de la pasta, arroz y hortalizas al retirarla del fuego, estando aún algo dura.
Albardar	Cubrir envolviendo, una pieza de carne (generalmente de vaca, ternera, ave, etc.) con unas láminas delgadas de tocino para evitar que quede seca cuando la cocinemos.
Aliñar	Aderezar, sazonar. Condimentar.
Almíbar	Sirope o jarabe. Azúcar disuelto en agua que se pone a cocer hasta que queda consistente.
Amasar	Trabajar una masa con las manos.
Aplastar	Reducir el espesor de un artículo, por medio de un utensilio o simplemente la mano.
Aprovechar	Utilizar restos de comida para otros preparados. Recoger totalmente restos de pastas, cremas, etc.

Concepto	Definición
Aromatizar	Añadir elementos a un preparado con fuerte olor y sabor.
Arreglar o aviar	Preparar de forma completa un ave u otro género, para un asado, cocción, etc.
Arropar	Tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.
Asar	Cocinar un género en el horno, parrilla o asador con grasa solamente de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en su interior.
Asustar	Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, con el fin de que momentáneamente deje de cocer.
Bañar	Cubrir totalmente un género con una materia líquida pero suficientemente espesa para que permanezca.
Batir	Sacudir energicamente con las varillas batidoras una materia hasta que adquiera cierta consistencia o densidad deseada.
Biscuit	Preparación fría y espumosa.
Blanquear	Cocer un alimento, siempre en agua hirviendo, como proceso previo a u cocinado, durante un tiempo variable.
Bouquet	Conjunto de sensaciones que se perciben de catar vinos u otras bebidas. Pequeño montón de determinadas viandas u hortalizas.
Bouquet garni	Ramillete atado que se puede componer de laurel, perejil, tomillo, apio, y verde de puerro.
Brasear	Cocer los alimentos brevemente después de haberlos soasado en un mínimo líquido y con el recipiente tapado.
Bridar o embridar	Fijar con ayuda de una aguja y bramante los miembros de un ave. Sujetar con bramante o dar la forma deseada a una pieza antes e su preparación.
Carcasa	Caparazón o esqueleto de las aves que se utiliza para la obtención de caldos.
Clarificar	Aportar limpieza o transparencia a un caldo o salsa.

Concepto	Definición
Clavetear	Introducir "clavos", especia muy olorosa, en cebolla y otro género similar al objeto de que el preparado culinario adquiera su aroma característico.
Cocer	Hacer entrar en ebullición un líquido. Transformar por la acción del calor, el gusto, y propiedades de un género. Ablandar y hacer digeribles los artículos. Cocinar o guisar.
Cocer al baño maría	Cocer lentamente un preparado poniéndolo en el interior de un recipiente que, a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose el todo en el horno o fogón.
Cocer al vapor	Cocer o cocinar un preparado en recipiente puesto dentro de otro y con vapor de agua.
Cocer en blanco	Cocer al horno en moldes una pasta sin aderezos, sustituyendo éstos por legumbres secas.
Comanda	Platos o especialidades culinarias que desea el cliente y que el "maître" o camarero refleja por triplicado dando una copia a cocina.
Concassée	Guarnición de tomate picado en forma gruesa, sin piel ni pepitas y rehogado con cebolla de igual forma, con aderezo de orégano, ajo.
Condimentar	Añadir especias a un género para darle sabor.
Corregir	Modificar un sabor dominante en una preparación por adición de otra sustancia.
Coulis	Puré (tomate, cangrejo, etc.) que se somete a una evaporación completa de su jugo.
Crepe	Oblea, torta fina elaborada con harina, huevos, leche y mantequilla.
Crocante	Dícese de alimento o preparación resistente al diente (crujiente).
Derretir	Fundir al fuego con la ayuda del calor alguna grasa.
Desalar	Sumergir un género salado en agua, fría por lo general, para que pierda la sal.
Desangrar	Sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre. También se dice de la operación de despojar a una langosta, o similar, de la materia que en crudo tiene en la cabeza, preparándola así para su posterior empleo.

Concepto	Definición
Desbarasar	Operación consistente, en una vez limpios, disponer los utensilios empleados bien en el comedor, bien en la cocina en su lugar correspondiente.
Desecar	Sacar por evaporación un preparado del fuego.
Desglasar	Añadir un líquido (agua, vino, aguardiente, etc.) al utensilio donde previamente se haya cocinado un ave, un pescado o una carne, para recuperar la grasa o jugo depositado y caramelizado que contenga.
Desgrasar	Quitar la grasa de un preparado.
Deshuesar	Separar los huesos de una carne.
Desleir	Disolver.
Desmoldear o desmoldar	Sacar un preparado del molde del que se conservará la forma.
Dorar	Dar con huevo batido sobre una pasta para que se dore durante su cocción. Caramelizar la superficie de un pescado, carne o ave. Freír un alimento hasta que adopte un color dorado. Dorar al horno. Dar bonito color dorado a un frito, asado o cocido al horno.
Empanar	Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género.
Emplatar	Poner un preparado terminado en la fuente de servir.
Encamisar, camisar o forrar	Cubrir las paredes interiores de un molde con una capa de pasta, gelatina, etc., dejando un hueco central para rellenar con otro preparado distinto.
Enfondar	Forrar el fondo de un molde o tartera.
Engrasar	Untar con mantequilla u otra grasa el interior de un molde o recipiente.
Enharinar	Cubrir de harina las superficies de un género.
Entrecot	Palabra francesa que significa trozo de carne entre costillas, por ser la porción cárnica comprendida en las chuletas de vacuno.

Concepto	Definición
Envejecer	Dar tiempo a una carne para que logre cierto punto de pasada.
Escabechar	Preparación de algunos géneros (ya cocinados) en un líquido aromatizado con especias y vinagre para conservarlos y que adquieran un sabor característico.
Escabeche	Adobo y conservante a base de aceite, vinagre, hierbas y hortalizas.
Escaldar	Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo.
Escalfar	Mantener en un punto próximo a la ebullición del líquido un género sumergido en él. Cocción de pocos minutos. Cocer en líquido graso y corto un género.
Escalopar	Cortar en láminas gruesas y sesgadas un género.
Escamar	Quitar las escamas de un pescado.
Escarchar	Operación consistente en sumergir en un almibar a punto de hebra floja generalmente frutas, que una vez secadas presentan dicho aspecto "escarchado" al cristalizarse el azúcar.
Espalmar	Estriar y dejar más fino de grosor un género (carne o pescado) con unos golpes ayudados de una espalmadora de hierro.
Especia	Sustancia aromática que se obtiene de las raíces, cortezas, frutos, semillas, etc... Cuyo fin es dar sabor. Condimento culinario.
Espolvorear	Repartir en forma de lluvia un género en polvo.
Espumar o desespumar	Quitar con la espumadera las impurezas que en forma de espuma floten en un preparado durante la cocción. También significa formar espuma.
Estirar	Trabajar una masa con rodillo para adelgazarla. Conseguir mayor rendimiento del normal en un género al racionarlo.
Farsa	Compuesto de una o varias materias que sirve para rellenar manjares.
Filetear	Cortar un género en lonjas delgadas y alargadas.
Finas hierbas	Compuesto de perejil, perifollo, estragón y cebollino.

Concepto	Definición
Flambear	Rociar un plato o postre con licor y prenderle fuego. Los platos flambeados deben de servirse en llamas.
Flamear	Algunos aplican a este término, quizás por su similitud lingüística, el mismo significado de la palabra anterior. Aunque hace referencia a la acción de pasar aves o partes de carnes sobre una llama para suprimir restos de pluma o pelo.
Fondear	Cubrir con legumbres, tocino, el fondo de un preparado o recipiente, donde se va a cocinar el género.
Fondo	Caldo sustancioso resultante de cocer una vianda y que puede servir de base a caldos, sopas, salsas, cremas.
Forrar	Cubrir las paredes interiores de un molde con pasta, bacon, gelatina, para cocinar o presentar diferentes productos.
Freír	Introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar costra dorada.
Fumet	Extracto muy concentrado de carnes, aves o pescado. Se consigue dejándolos en ebullición para reducir al máximo el caldo y machacando en él las carnes y huesos, pasándolo luego por el tamiz.
Glasa	Especie de jarabe salado o dulce (glasa de azúcar).
Glasear	Obtener una capa lisa y brillante en la superficie del alimento.
Gourmet	Expresión francesa referente al gastrónomo.
Gratinar	Hacer tostar a horno fuerte o gratinador la capa superior de un preparado.
Guarnecer	Acompañar a un género principal de otros géneros menores sólidos que reciben el nombre de guarnición.
Guarnición	Géneros diversos que acompañan y complementan los platos de cocina. Aportación estética del plato.
Guisar	Cocinar alimentos sometiéndolos a la acción del fuego mediante grasa, agua o caldo, sí como otros condimentos.

Concepto	Definición
Gervir	Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. Hacer que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.
Hierbas aromáticas	Constituyen un condimento fundamental en la cocina, ya que aportan aromas y sabores naturales. Existen multitud, perejil, perifollo, cebollino, apio, romero, tomillo, laurel, estragón, menta, hinojo, etc.
Infusion	Resultado de añadir agua hirviendo sobre una planta aromática para extraer su color, aroma y sabor.
Ingrediente	Elemento que forma parte de una receta.
Insípido	Género o elaboración culinaria que carece de sabor.
Jalea	Extracto gelatinoso de frutas que se obtiene mediante reducción al fuego.
Jarabe	Líquido que resulta de cocer azúcar en agua sin que se formen hilos. Almíbar, sirope.
Juliana	Forma de cortar en tiras (de 3 a 5 cm de largo por 1 a 3 mm de grueso).
Ketchup	Salsa elaborada a partir de tomate que se aromatiza con sal, vinagres, especias y azúcar.
Lamas	Lonchas finamente cortadas.
Levadura	Fermento en polvo o prensado que hace aumentar el volumen de una masa, volviéndola esponjosa.
Levantar	Poner de nuevo una preparación en ebullición.
Ligar	Añadir a un preparado un elemento de ligazón para espesar. Mezclar diversos ingredientes de forma homogénea.
Liz	Cordel fino, bramante para atar o bordar alimentos.
Macedonia	Mezcla de legumbres o frutas cortadas en dados.
Macerar	Poner en remojo alimentos durante un tiempo para que adquieran aroma y sabor.
Maizena	Harina fina de maíz.

Concepto	Definición
Majado	Alimento machacado en un mortero o almirez hasta reducirlo a una pasta.
Majar	Quebrar de forma grosera, machacar de forma imperfecta.
Manteca	Sustancia grasa de algunos productos.
Mantequilla	Clarificada, fundida y decantada. Pomada reblandecida.
Marcar	Preparar las operaciones básicas para iniciar la confección de un plato, a falta de su cocción.
Marchar	Poner "en marcha" la elaboración de un plato concreto en cocina, generalmente sobre pedido de la comanda del comedor.
Marinada	Adobo, maceración.
Marinar o enmarinar	Poner géneros, generalmente carnes o pescados, en compañía de vino, hierbas aromáticas, etc., para conservarlos, aromatizados o ablandarlos. La palabra hace referencia al agua marina utilizada antiguamente para este fin.
Mechar	Introducir en una carne cruda, con ayuda de una mechadora, tras de tocino en forma de mecha. También trufas o jamón, o cualquier otro ingrediente.
Mirepoix	Término francés utilizado para designar la preparación básica en comida consistente en hortalizas troceadas y rehogadas.
Mise en place	También es un vocablo de origen francés que viene a significar "puesta a punto" en relación a la preparación previa en la cocina y otras áreas de la hostelería.
Mojar	Añadir a un preparado el líquido necesario para su cocción.
Montar	Colocar los géneros, después de guisados, sobre un plato. Sinónimo de batir.
Mousse	Preparado culinario o de pastelería en el que los ingredientes, aún siendo diversos componen una masa fina y homogénea. Pueden ser fríos o calientes.
Macedonia	Mezcla de legumbres o frutas cortadas en dados.
Napar	Sinónimo de cubrir un preparado con un líquido espeso que permanezca.

Concepto	Definición
Oliva	Sinónimo de aceituna.
Olla	Recipiente redondo alto, con boca ancha y con asas que se suele realizar de barro. Nombre de algunos cocidos en España.
Oreo	Exposición de carnes sacrificadas en cámaras frigoríficas para que resulten tiernas al sufrirse transformaciones químicas en su interior que mejoran su olor y sabor.
Orly	Pasta elaborada con harina, agua, sal, levadura y cerveza generalmente que se utiliza para rebozar posteriormente géneros que se vayan a freír.
Osso-bucco	Porción de jarrete de ternera cortado horizontalmente con hueso que se utiliza para la elaboración del plato del mismo nombre. De origen italiano.
Ostra	Molusco bivalvo de aspecto pardo verdoso por fuera y nacarado por dentro. Se suelen consumir crudas con un poco de limón.
Panach	Término que se aplica a diversas hortalizas o verduras previamente cocidas, que se presentan juntas como plato o guarnición.
Papillote	Alimento cocinado y servido en una envoltura de papel vegetal o aluminio bien cerrada.
Pasado	Punto de los géneros crudos que no están frescos y bordean el punto de descomposición, sin acabar de llegar a él. Excesivamente cocido, colado.
Pasta	Mezcla, masa.
Pasta bris	Pasta quebrada.
Perfumar	Aromatizar.
Picar	Cortar finamente un género. Mechar superficialmente un preparado.
Pil-pil	Salsa procedente de la gelatina del pescado obtenida al "vaivén" en una cazuela.
Pochar	Véase rehogar.
Potaje	Guisado más o menos caldoso.

Concepto	Definición
Prensar	Poner unos pesos apropiados encima del preparado para comprimirlo. También se le puede poner dentro de un molde-prensa.
Provenzal	Miga de pan o pan rallado, ajo y perejil, mezclado, que se añade en algunas preparaciones.
Puchero	Olla, cocido.
Pudín o budín	Especie de pastel dulce o asado.
Pur	Preparación más o menos espesa a base de legumbres u hortalizas cocidas u otros alimentos triturados y colados.
Quenefa	Son los géneros picados y posteriormente moldeados en forma de bolas que se suelen utilizar como guarnición.
Rallar	Desmenuzar un género por medio de la máquina ralladora o el rallador manual.
Rebozar	Cubrir un género con una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido, antes de freírlo.
Receta	Fórmula culinaria de un plato o postre.
Rectificar	Poner a punto el sazonamiento o color de un preparado.
Reducir	Disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación al hervir, para que resulte más sustancioso o espeso.
Refrescar	Poner en agua fría un género, inmediatamente después de cocido o blanqueado, para cortar la cocción rápidamente.
Rehogar	Freír los alimentos en una sartén o cacerola a fuego lento hasta obtener el punto deseado de ternura y sabor.
Releve	Hoja o documento que refleja el inventario de géneros.
Relleno	Farsa.
Remojar	Poner un género desecado, para que recupere la humedad, dentro de un líquido frío.

Concepto	Definición
Roux	Harina y grasa (por lo general, mantequilla) a partes iguales, en más o menos cantidad por litro, según su empleo. Constituye la base de muchas salsas, como por ejemplo la bechamel.
Salar	Poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma de sabor o color característico. También añadir, generalmente al ser servido.
Salpimentar	Sazonar de sal y pimienta.
Salsa	Líquido más o menos denso y sustancioso que acompaña a los alimentos aportándole sabor.
Salsear	Cubrir de salsa o jugo un género, generalmente al ser servido.
Saltear	Cocinar total o parcialmente con grasa y a fuego violento (180-240°) para que no pierda su jugo un preparado que debe salir dorado.
Sazonar	Aderezar, condimentar, dar sazón a los alimentos.
Soasar	Medio asar o asar ligeramente un alimento.
Sofreir	Véase rehogar.
Sudar	Cocción lenta de ciertos géneros en recipiente cubierto con un elemento graso sin adición de líquido. En piezas de carne, hasta que aparezcan las primeras gotas de jugo.
Tamizar	Separar con el tamiz o cebazo las partes gruesas. Convertir en puré un género sólido, usando un tamiz.
Tornear	Dar forma regular a una hortaliza o fruta para embellecerla.
Tostar	Adquirir color tostado.
Trabajar	Remover, amasar, etc., una masa o género para conseguir homogeneidad.
Trabar	Ligar una salsa, crema, etc., por medio de huevos, féculas, etc.
Trinchar	Cortar limpiamente un género.
Trocear	Partir en trozos.

Concepto	Definición
Velout	Salsa blanca que se puede emplear como base de otras.
Worcestershire sauce	Salsa de origen británico elaborada con vinagre, escalonias, sal, melazas, tamarindo, especias y sustancias aromáticas. Es más conocida por el nombre de Perrin's por ser la firma que la comercializa.

Apéndices

Apéndice 1: Formato Cronograma de alternancia

[illegible]

CE: Centro Educativo E: Empresa Primer Nivel= xx horas en la empresa

Segundo Nivel

[illegible]

CE: Centro Educativo E: Empresa Primer Nivel= xx horas en la empresa

Tercer Nivel

[illegible]

CE: Centro Educativo E: Empresa Primer Nivel= xx horas en la empresa (incluye las 320 horas de práctica profesional)

Apéndice 2 Plan de alternancia según escenarios de aprendizaje

NOMBRE DE LA SUBÁREA MODALIDAD DUAL	PLAN DE ESTUDIO					
	I NIVEL		II NIVEL	III NIVEL		
	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa
Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos						
Gestión de operaciones de cocina primaria						
Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina						
Técnicas de cocina internacional						
Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional						
Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina						
Dirección de procesos de alta cocina						
English Oriented to Culinary Arts						
Práctica Profesional						320
Total 2840 lecciones						

Apéndice 3. Mapa curricular I nivel

Subárea: Dirección Administrativa en Establecimientos Gastronómicos

PROCESOS DE MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINAS Y RESTAURANTES				ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
80 LECCIONES				80 LECCIONES			

Subárea: Gestión de operaciones de cocina primaria

PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE COCINA				COCINA COSTARRICENSE CON IDENTIDAD LOCAL			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
360 LECCIONES				120 LECCIONES			

Subárea: Tecnología de información aplicada a Operaciones en Empresas de Alojamiento

HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN DE DOCUMENTOS				HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN				INTERNET DE TODO Y SEGURIDAD DE LOS DATOS			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
68 LECCIONES				40 LECCIONES				52 LECCIONES			

Mapa curricular, II nivel

Sub Técnicas de cocina internacional

COCINA INTERNACIONAL CLÁSICA				COCINA INTERNACIONAL DE AMÉRICA DEL NORTE Y AMÉRICA DEL SUR				COCINA INTERNACIONAL CENTRO EUROPEO - MEDITERRÁNEA				COCINA INTERNACIONAL ASIÁTICA			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
120 LECCIONES				120 LECCIONES				120 LECCIONES				120 LECCIONES			

Subárea: Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional

PROCESOS DE PANIFICACIÓN EN PRODUCTOS PRIMARIOS Y HOTELEROS				TÉCNICAS DE REPOSTERÍA, EN PRODUCTOS PRIMARIOS Y HOTELEROS			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
80 LECCIONES				80 LECCIONES			

Mapa curricular, III nivel

Subárea: Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE POSTRES				CONFITERÍA Y CHOCOLATERÍA DE FANTASÍA.			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
104 LECCIONES				96 LECCIONES			

Subárea: Dirección de procesos de alta cocina

TENDENCIAS DE ALTA COCINA				DIRECCIÓN DE COCINA PARA EVENTOS ESPECIALES.			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
204 LECCIONES				96 LECCIONES			

Apéndice 4 Bitácora en la empresa

INFORMACIÓN DE GENERAL DEL CENTRO EDUCATIVO, EMPRESA Y ESTUDIANTE.

BITÁCORA DE APRENDIZAJE EN LA EMPRESA

Semana del / /2023 al / /2023

Número de bitácora:

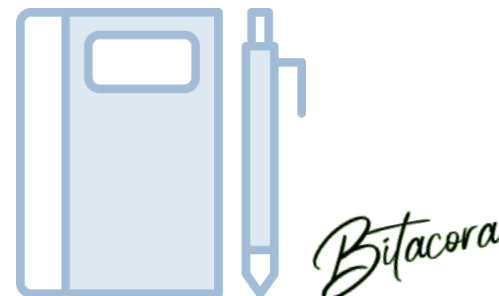


Día	Unidad de estudio	Actividades de aprendizaje realizadas	Aprendizajes logrados	Áreas por mejorar

✚ Nombre y del mentor:

✚ Firma del mentor:

✚ Fecha de aprobación:



Observaciones:

Apéndice 5: Instrumento de evaluación del mentor



Lista de verificación / I nivel-Primer año

Lista de verificación

Nivel: **I Nivel**

Subárea: **Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos.**

Tema: **Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Aplicar técnicas para el manejo y control de los residuos de la cocina, según la legislación y normativa vigente.			
Realizar la coordinación de procedimientos para la limpieza y desinfección de la cocina del establecimiento gastronómico, según protocolos vigentes.			
Aplicar normas de gestión preventiva en salud y seguridad ocupacional para las personas que se desempeñan en restaurantes y afines, según la normativa vigente.			

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Implementar sistemas informáticos y soluciones digitales de control, análisis de peligros y puntos de control críticos en la elaboración de platillos de la cocina 4.0.			
Puntaje obtenido			

Lista de verificación



Nivel: I Nivel

Subárea: **Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos.**

Tema: **Administración de establecimientos gastronómicos.**

Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Implementar sistemas de control del desperdicio en establecimientos gastronómicos, haciendo uso de tecnologías de la información.			
Coordinar la ejecución de sistemas de inventarios en el manejo de establecimientos gastronómicos, haciendo uso de tecnologías de la información.			
Puntaje obtenido			

Lista de verificación

Nivel: I Nivel

Subárea: **Gestión de operaciones de Cocina primaria.**

Procedimientos básicos de cocina.



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Aplicar la puesta a punto (mise en place), en la elaboración y selección de géneros, vegetales, hortalizas, especies, plantas aromáticas, vinagres y grasas, entre otros.			
Aplicar técnicas de cocción para la preparación de alimentos de la cocina clásica.			
Implementar técnicas de preparación, presentación y montaje de platillos primarios en la cocina, requeridos para la elaboración de manjares.			
Puntaje obtenido			

Lista de verificación

Nivel: I Nivel

Subárea: **Gestión de operaciones de Cocina primaria.**

Tema: **Cocina costarricense con identidad local.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Implementar estrategias para el desarrollo de las cocinas tradicionales como elemento de identidad social para la población costarricense.			

Lista de verificación

Nivel: I Nivel / Primer año

Subárea: **Tecnología de información aplicada a Gerencia y Producción en Cocina.**

Tema: **Herramientas para la producción de documentos.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Aplicar las herramientas colaborativas para la elaboración de documentos en la nube.			

Lista de verificación

Nivel: I Nivel / Primer año

Subárea: **Tecnología de información aplicada a Operaciones en Gerencia y Producción de**

Tema: **Herramientas para la gestión y análisis de la información.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Elaborar bases de datos requeridas para la ejecución de operaciones de manipulación de la información.			
Aplicar principios éticos y legales en el acceso, uso y análisis de la información obtenida a partir de datos.			
Elaborar bases de datos mediante la ejecución de operaciones de manipulación de la información.			
Total obtenido			

Lista de verificación

Nivel: I Nivel / Primer año

Subárea: **Tecnología de información aplicada a Gerencia y Producción en Cocina.**

Tema: **Internet de todo y seguridad de los datos.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Utilizar buenas prácticas para la protección de los dispositivos informáticos y la red de la empresa de alojamiento.			
Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo y protección de los datos.			
Total obtenido			

Lista de verificación

Level: I Level / I Year

Sub-area: English Oriented to Culinary Arts and Food Service Management

Scenario 1: Kitchen Cleaning and Sanitation

Theme: 1.2 Cleaning, Disinfecting and Sanitation



Scale: Achieved = 1 / Not Achieved = 0.

	Achieved	Not Achieved	Observations
R/ Understand the main information in technical work-related documents about Cleaning, Disinfecting and Sanitation.			
SI/ Report the opinions of others, using simple language related to Cleaning, Disinfecting and Sanitation.			
SP/ Talk about technical topics related to Cleaning, Disinfecting and Sanitation.			
W/ Write a detailed description of an object, device or product about Cleaning, Disinfecting and Sanitation.			
Total obtained			



Lista de verificación / II nivel-²¹-Segundo año²²

²¹ Plan a dos años: las unidades “

²² Plan a dos años: las unidades

Lista de verificación

Nivel: II Nivel

Subárea: **Técnicas de cocina internacional.**

Tema: **Cocina internacional clásica.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Aplicar técnicas de la cocina francesa en la preparación y presentación de sus platillos clásicos.			

Lista de verificación

Nivel: II Nivel

Subárea: **Técnicas de cocina internacional.**

Tema: **Cocina internacional de américa del Norte y América del Sur.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Estados Unidos, México, Argentina y Perú.			
Total obtenido			

Lista de verificación

Nivel: II Nivel

Subárea: **Técnicas de cocina internacional.**

Tema: **Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

	Logrado	No logrado	Observaciones
Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Europa Central y el Mediterráneo.			
Total obtenido			

Lista de verificación

Nivel: II Nivel

Subárea: **Técnicas de cocina internacional.**

Tema: **Cocina internacional asiática.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Japón, China y Tailandia.			
Total obtenido			

Lista de verificación

Nivel: II Nivel

Subárea: **Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.**

Tema: **Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Producir panes de diferentes tipos aplicando técnicas del amasado manual o mecánico.			
Aplicar técnicas para la producción de panes artesanales con identidad local.			
Total obtenido			

Lista de verificación

Nivel: II Nivel

Subárea: **Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.**

Tema: **Técnicas de repostería, en productos primarios y hoteleros.**

Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Emplear técnicas en la preparación de pastas y masas finas, para la producción de repostería en miniatura (petit four).			
Demostrar habilidades en la implementación de técnicas para el acabado y presentación de los productos de repostería nacional e internacional.			
Total obtenido			



Lista de verificación / III nivel-²³-Tercer año²⁴

²³ Plan a dos años: las unidades “

²⁴ Plan a dos años: las unidades

Lista de verificación

Nivel: III Nivel

Subárea: **Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.**

Tema: **Técnicas de elaboración de postres.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Aplicar técnicas para la preparación de postres, según las normas nacionales e internacionales.			
Implementar técnicas para la decoración de pasteles de diferentes tamaños y formas.			
Total obtenido			

Lista de verificación

Nivel: III Nivel /

Subárea: **Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.**

Tema: **Confitería y chocolatería de fantasía.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Implementar técnicas para la elaboración y decoración de chocolatería de fantasía y confites de diferentes tamaños y formas.			
Total obtenido			

Lista de verificación

Nivel: III Nivel

Subárea: **Dirección de procesos de alta cocina.**

Tema: **Tendencias de alta cocina.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Desarrollar platillos con técnicas de la alta cocina que aporten sabores, texturas, aromas y colores novedosos.			

Lista de verificación

Nivel: III Nivel

Subárea: **Dirección de procesos de alta cocina.**

Tema: **Dirección de cocina para eventos especiales.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Desarrollar platillos con técnicas de la alta cocina que aporten sabores, texturas, aromas y colores novedosos.			

Apéndice 6. Estándar de cualificación



Centro Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica

Dirección y producción en cocina 6

1013-15-01-4

I. Identificación de la cualificación

1
Código Cualificación: 1013-15-01-4

2
Cualificación (Nombre): Dirección y producción en cocina

3
Nivel de cualificación: Técnico 4

4
Campo Amplio: 10 Servicios

5
Campo Específico: 101 Servicios Personales

6
Campo Detallado: 1013 Hotelaría, Restaurantes y Servicio de Banquetes

7
Campo Profesión: 1013-15 Hotelaría y turismo

8
Campo Cualificación: 1013-15-01 Servicios de cocina

9
Tiempo de Vigencia del Estándar de Cualificación: 5 años

10
Fecha de actualización: Junio 2025

11
Nivel de escolaridad requerido para el ingreso: III Ciclo de Educación General Básica

12
Nivel de escolaridad requerido para la titulación: Educación Diversificada

[Retroceda](#) [Volver al ÍNDICE](#) [Avanza](#)