

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

PROGRAMA CENTRO EDUCATIVO
Organización de operaciones y
servicios de alimentos y bebidas
MODALIDAD DUAL

Educación Diversificada Técnica



Tabla de contenidos

Portada.....	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.....	49
Perfil de los actores del proceso de aprendizaje.....	60
Estudiante.....	61
<i>Competencia general.....</i>	<i>61</i>
<i>Competencias específicas.....</i>	<i>63</i>
<i>Competencias genéricas.....</i>	<i>64</i>
<i>Competencias para el desarrollo humano.....</i>	<i>65</i>
Diseño curricular.....	77
Principios didácticos y estrategias metodológicas para la mediación pedagógica.....	79
Planeamiento del proceso de aprendizaje.....	95
Plan anual.....	95



Plan de práctica pedagógica.....	97
Evaluación de los aprendizajes	101
Plan de alternancia según escenarios de aprendizaje	109
Plan de alternancia según escenarios de aprendizaje sección nocturna	117
Mapa curricular, I nivel.....	118
Mapa curricular, II nivel.....	120
Mapa curricular, III nivel.....	121
Malla curricular.....	122
Décimo nivel.....	122
Undécimo nivel.....	132
Duodécimo nivel	143
Programa Educativo I Nivel	145
Operaciones de Servicios de Salón.....	146
Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol	168
Tecnologías de Información aplicadas a la Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas.....	189
Programa Educativo II Nivel	205
Operaciones de Servicios de Salón.....	206
Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol	228
Emprendimiento e innovación para la Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas	253
Programa Educativo III Nivel	275
Organización de servicio de eventos especiales	276
Organización y diseños de menús para establecimientos gastronómicos	286
English Oriented to Food and Beverages Service Operation	304

“Encendamos juntos la luz”

Description.....	305
CEFR Guidelines	308
Rationale	310
The Complexity Paradigm	312
Humanism	313
Social Constructivism	313
The Paradigm of Rationalism	313
<input type="checkbox"/> Student-Centered Education.....	314
<input type="checkbox"/> Education Based on Human Rights and Citizens' duties	314
<input type="checkbox"/> Education for Sustainable Development.....	314
<input type="checkbox"/> Planetary Citizenship with National Identity	314
<input type="checkbox"/> Digital Citizenship with Social Equity.....	315
Meaning and Approach to Common European Framework of Reference for Languages	318
General Mediation Strategies and Pedagogical Approach.....	320
The Action Oriented Approach.....	320
Task Based Language Teaching (TBLT)	323
Seven Principles for Task-Based Language Teaching.....	325
Learner-Teacher, Learning and Acquisition in Action Oriented Approach	328
English for Specific Purposes (ESP).....	329
The Methodology Used in the Classroom	330
Curricular Design Template Elements	333
Curriculum Template	334
Planning	337



Annual Learning Plan	337
Pedagogical Practice Plan	339
Task-Building Process.....	340
Curricular Structure	348
Curricular Grid	350
Curriculum Scope and Sequence.....	354
Grade: Tenth	354
Grade: Eleventh.....	359
Grade: Twelfth.....	363
Curricular Design – First Level.....	367
Curricular Design – Second Level.....	432
Curricular Design-Third Level	507
Referencias bibliográficas.....	539
Webgrafía	540
References	541
Appendix Tenth-First Grade	544
Appendix Eleventh -Second Grade.....	566
Appendix Twelfth-Third Level	576
Glosario de términos.....	605
Apéndices	624
Apéndice 1: Formato Cronograma de alternancia.....	625
Apéndice 2. Plan de alternancia según escenarios de aprendizaje.....	626
Mapa curricular, I nivel.....	627

Mapa curricular, II nivel	629
Mapa curricular, III nivel	630
Apéndice 4: Bitácora en la empresa	631
Apéndice 5: Instrumento de evaluación del mentor	632
Lista de verificación / I nivel-Primer año	632
Lista de verificación / II nivel--Segundo año	639
Lista de verificación / III nivel--Tercer año	646
Apéndice 6. Estándar de cualificación	651



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

- **Elaboración Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations**

Maricel Cox Alvarado. National English Advisor

- **Coordinación general y revisión**

Rocío Quirós Campos. Jefa Sección Curricular, DETCE, MEP

- **Elaboración 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 Educación Técnica

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 utilizado en el programa de estudio**

Heidy Cordonero Solano, Asesora Nacional DETCE, MEP

- **Diseño Gráfico de las Infografías**

Randy Bermúdez Cerdas. Asesor Nacional DETCE, MEP

Docentes colaboradores de especialidad técnica

Licda. Alejandra Diaz Alpizar

Bach. Ricardo Alexander Cartín Ramírez

MSc. José Danilo Barboza Alvarado

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:
**Organización de
operaciones y servicios
de alimentos y bebidas**

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

Esta carrera técnica forma a la persona estudiante en la preparación, elaboración y servicio de bebidas y alimentos a los clientes que acuden a hoteles, bares, restaurantes, cafeterías y clubes. Sus labores y responsabilidades como bartender, saloner principal y barista se coordinan con el camarero según el tipo de establecimiento donde trabaje, pero se ocupan principalmente del servicio de barra. Algunos bartenders se especializan en el servicio de coctelería.

El programa Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas contempla las siguientes subáreas:

- Operaciones de servicios de salón.
- Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.
- Organización y servicios de eventos especiales.
- Diseño y organización de menús para establecimientos gastronómicos
- English Oriented to Food and Beverages Service Operations.

Además, se incluyen dos subáreas complementarias de Emprendimiento e innovación aplicadas a la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas y Tecnologías de información para la organización y operaciones de servicio de alimentos y bebidas.



Operaciones de servicios de salón

Esta subárea forma a la persona estudiante para que organice la distribución de las instalaciones del restaurante en función del ambiente, el servicio y las áreas de producción, con el fin de que las actividades fluyan y se aumente la productividad del negocio. Es fundamental que el estudiantado domine la puesta a punto, los tipos de servicios y la forma de almacenar los insumos del restaurante.

La persona estudiante aprenderá a desempeñarse como saloner principal, respetando el protocolo establecido por la empresa y la normativa relacionada con la alerta sanitaria del Coronavirus y protocolos vigentes. Es necesario que domine la preparación de ciertos alimentos frente a la vista del cliente – con la guía del chef – y la selección y manejo de los carros auxiliares o gueridón.

Como parte de sus funciones, el saloner principal debe dominar los aspectos relacionados con la producción, elaboración, clasificación y conservación del vino, así como el protocolo para servirlo y responder consultas afines planteadas por los clientes.

Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol

El propósito de esta subárea es brindar a la persona estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas para la preparación de bebidas frías y calientes, con o sin alcohol. Para tal efecto, requiere conocer el arte de la mixología, los métodos y técnicas para la elaboración de cocteles innovadores según las tendencias de vanguardia.



Es fundamental que la persona estudiante reconozca las funciones principales del bartender y la clasificación de las bebidas alcohólicas e infusiones para la preparación de cocteles nacionales e internacionales, así como bebidas calientes.

Dentro de sus ocupaciones como barista, la persona estudiante será capaz de aplicar el proceso para la elaboración de bebidas calientes a base de café verde. Por otra parte, es fundamental que domine el arte del tostado del café, la puesta punto de la estación de trabajo, el manejo de equipos y herramientas, además de la elaboración del café espresso que da origen a otras bebidas combinadas con alcohol. El dominio del arte latte, la elaboración del menú y el procedimiento para el cálculo del costo de los alimentos y platillos incluidos en el menú del restaurante complementan la diversidad de competencias que adquirirá en la subárea Operaciones en preparación de bebidas con o sin alcohol.

Organización y servicios de eventos especiales

La subárea prepara a la persona estudiante para la organización de diversos tipos de eventos empresariales como simposios, convenciones, ruedas de prensa, seminarios, desayunos o almuerzos de trabajo, entre otros. En consecuencia, el estudiantado requiere dominar el proceso para la planificación, organización y logística de los eventos empresariales y corporativos organizados en diferentes tipos de lugares. Cabe mencionar la importancia de la etiqueta empresarial aplicada en este tipo de actividades.



Como parte de la organización de eventos también se incluye el tema de la decoración, por lo que la persona estudiante será capaz de crear ideas creativas e innovadoras, según el tipo de evento, espacio disponible, estilo de la decoración, iluminación y materiales.

Diseño y organización de menús para establecimientos gastronómicos

El marketing gastronómico se define como el conjunto de acciones llevadas a cabo para captar y cautivar clientes a fin de satisfacer sus necesidades a través de productos y servicios gastronómicos. Para alcanzar este propósito, los propietarios no se pueden conformar con solo la carta que se expone al ingreso del restaurante; es necesario implementar estrategias como las redes sociales, copywriting, segmentación, hiperespecialización, entre otros.

En esta subárea la persona estudiante será capaz de diseñar un plan de marketing gastronómico que refleje los objetivos y estrategias para destacar al restaurante y diferenciarlo de los demás. Finalmente, el estudiantado diseñará un proyecto gastronómico con productos de la zona y que satisfaga una necesidad específica de los habitantes de la comunidad.

English Oriented to Food and Beverages Service Operations

English Oriented to Food and Beverages Service Operations contempla 320 horas anuales. La persona estudiante recibirá ocho horas semanales de inglés, lo que facilita alcanzar la meta B2+ establecida por el Marco Común Europeo.



En relación con el Marco Nacional de Cualificaciones, el técnico en el nivel medio de Organización de Operaciones y Servicios de alimentos y bebidas alcanzará un desarrollo pleno y capaz de un profesional en turismo del nivel 4 de cualificación.

Modelo pedagógico

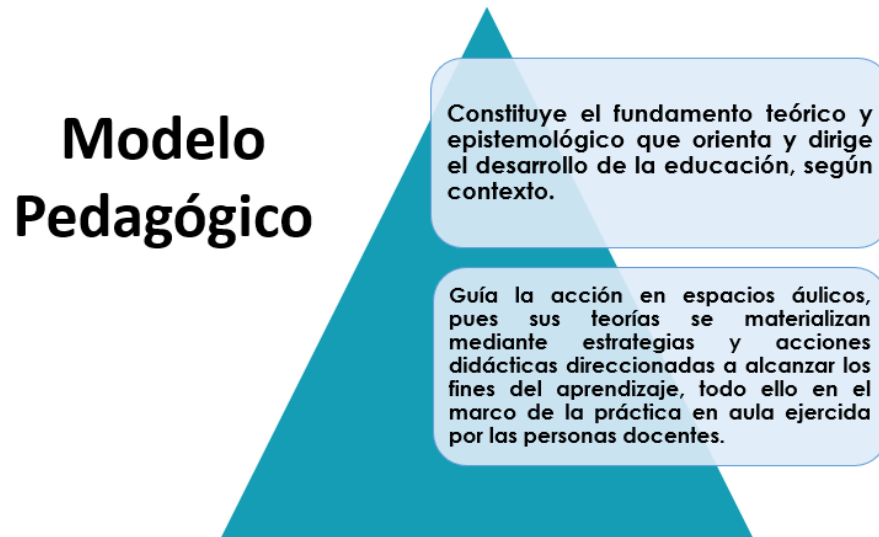
Las políticas educativa y curricular aprobadas por el CSE establecen el modelo educativo en el que se enmarcan los programas de estudio de la ETP, al configurar las bases teóricas, formas y fines del aprendizaje, los actores que confluyen en el proceso de aprendizaje: la persona docente, persona estudiante, 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

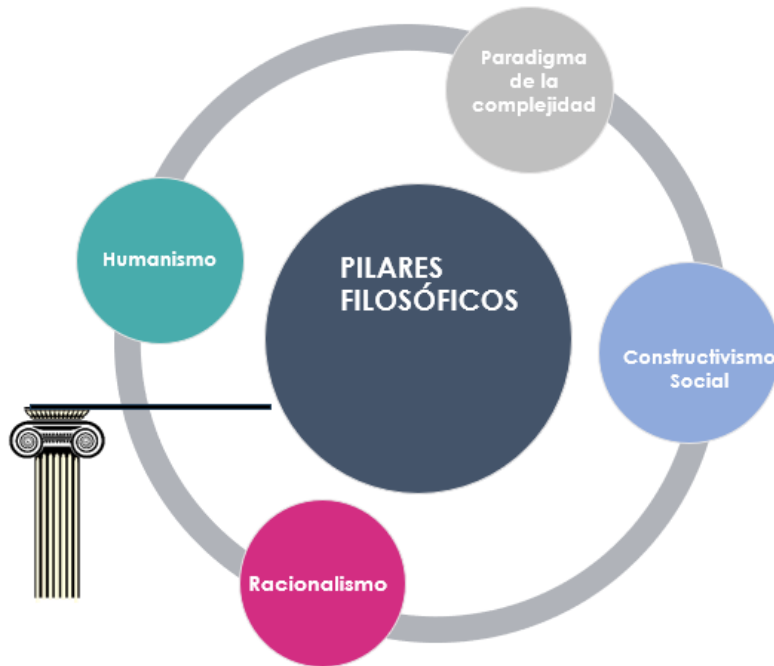


El diseño curricular e implementación de los programas de estudio de la ETP se sustentan en los pilares filosóficos establecidos en el modelo pedagógico que plantea la política educativa, los cuales se detallan a continuación.



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 centrada en la persona estudiante. Este cambio requiere de un cambio fundamental en el papel del educador, desde un docente trasmisioncita a uno facilitador del aprendizaje. En este sentido, su función será orientar, guiar, moderar y facilitar el aprendizaje acudiendo al estudiantado y ofreciéndoles información cuando la necesitan. Su rol principal pasa de ser un protagonista, a

“Encendamos juntos la luz”

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.



Aspectos por considerar	Conductista	Modelos pedagógicos Constructivismo social
<p>Rol de la persona docente</p>	<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>El estudiantado está invitado a crear y a producir ideas. Es fundamental desarrollar la creatividad y ganar confianza en lo que se sabe y en lo que se puede hacer, pues no deben asumir un rol pasivo ante los hechos, sino más bien activos ante las propuestas a las que se vean enfrentados.</p> <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. <ul style="list-style-type: none"> · 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



Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos	
	Conductista	Constructivismo social
Contenidos	El contenido se valora como un fin en si mismo. Se emplean medios tecnológicos que garanticen su eficaz transmisión.	<p>El papel de la persona docente en este entorno ha de replantearse desde las condiciones muy peculiares con que se diferencia de los más convencionales contextos de aprendizaje.</p> <p>Los materiales, las actividades, el encuadre general del proceso, la función orientadora; y, en su caso, directiva, la secuenciación de los contenidos, así como otras funciones, adquirirán perfiles muy característicos que han de estar delimitados con atención al medio y respeto al proceso muy personal de aprendizaje que requiere el entorno. 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> <p>Se concibe como un elemento en construcción y no como información procesada.</p> <p>Se incluye información, procedimientos, actitudes y valores. 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.	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.



Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos	
	Conductista	Constructivismo social
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</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



Aspectos por considerar	Modelos pedagógicos	
	Conductista	Constructivismo social
	<p>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 demostrará como evidencia de su rendimiento o capacitación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Se evalúa el control y la responsabilidad de los alumnos en la realización de una actividad · Evaluación diferencial de los contenidos de aprendizaje.

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

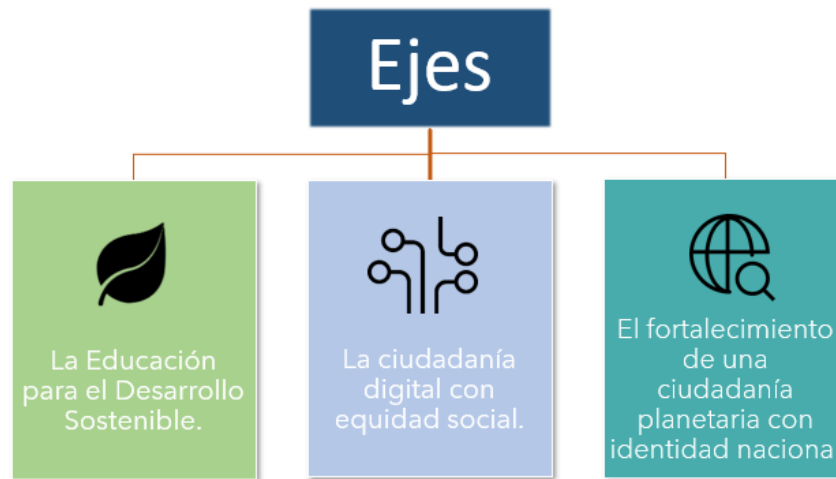
Promover la colaboración

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

“Encendamos juntos la luz”



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

Elementos por considerar	Características
<p>Políticas educativas</p>	<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. • 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.
<p>Gestión curricular</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Gestión administrativa</p>	<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



Elementos por considerar

Características

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

- Propone estrategias pedagógicas centradas en el aprendizaje.
- Promueve que la persona estudiante construya conocimiento de forma autónoma mediante su relación con otros colaboradores.
- Potencia el abordaje metodológico orientado a la acción mediante la implementación de metodologías activas, centradas en el estudiantado, y caracterizadas por concebir el aprendizaje como proceso y no únicamente como una recepción y acumulación de información.
- Propone que las actividades se basan en la interacción de la persona estudiante con los demás, el entorno, la cultura; estableciendo aprendizajes como consecuencia de su desarrollo y su relación con otros
- Plantea el desarrollo de actividades complejas requeridas para la vida y para el mundo del trabajo, mediante la planificación y el diseño de situaciones de aprendizaje 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.



Elementos por considerar	Características
	<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 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.
<p>Principio de alternancia</p>	<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.
<p>Rol de la persona estudiante</p>	<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.



Elementos por considerar

Características

- 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 aprendiente, de forma que sean capaces de controlar su cognición y motivación para mejorar su aprendizaje. Las personas estudiantes autorreguladas, saben cómo planificar eficazmente su aprendizaje y cómo monitorear su comprensión de forma eficiente, saben cuándo no entienden y tienen estrategias que les permita revisar y corregir los aspectos que no han comprendido. Saben cómo evaluar su aprendizaje con precisión y eficacia.
- 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.

Rol de la persona docente

- 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.



Elementos por considerar	Características
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
<p>Rol de la persona mentora</p>	<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.



Elementos por considerar

Características

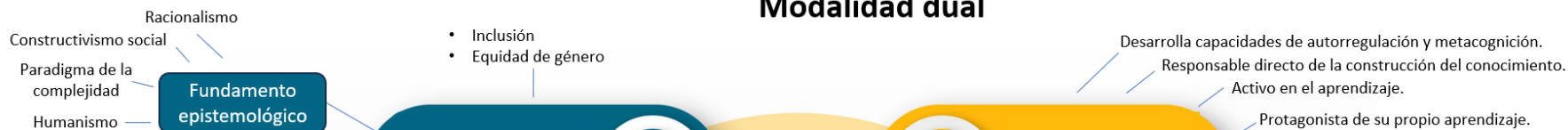
- Coordina, con la empresa formadora o el Centro de Formación para la Empleabilidad, en la planificación y organización de recursos, a fin de contar con los insumos necesarios para el desarrollo de las actividades formativas de las personas estudiantes.
- Facilita y comunica al centro educativo el desarrollo 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.
- 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 ORGANIZACIÓN DE OPERACIONES Y SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Modalidad dual



Finalmente, 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

“Encendamos juntos la luz”

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

“Encendamos juntos la luz”



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

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

Por otra parte, el Banco Mundial, la OIT y la UNESCO (2023) son del criterio que las tendencias asociadas a la Industria 4.0 inciden en la demanda de competencias, la distribución de oportunidades económicas, la evolución laboral de los mercados, el progreso tecnológico, la inteligencia artificial, la transformación demográfica y el cambio climático.



Ante este panorama, se requiere una 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 N° 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

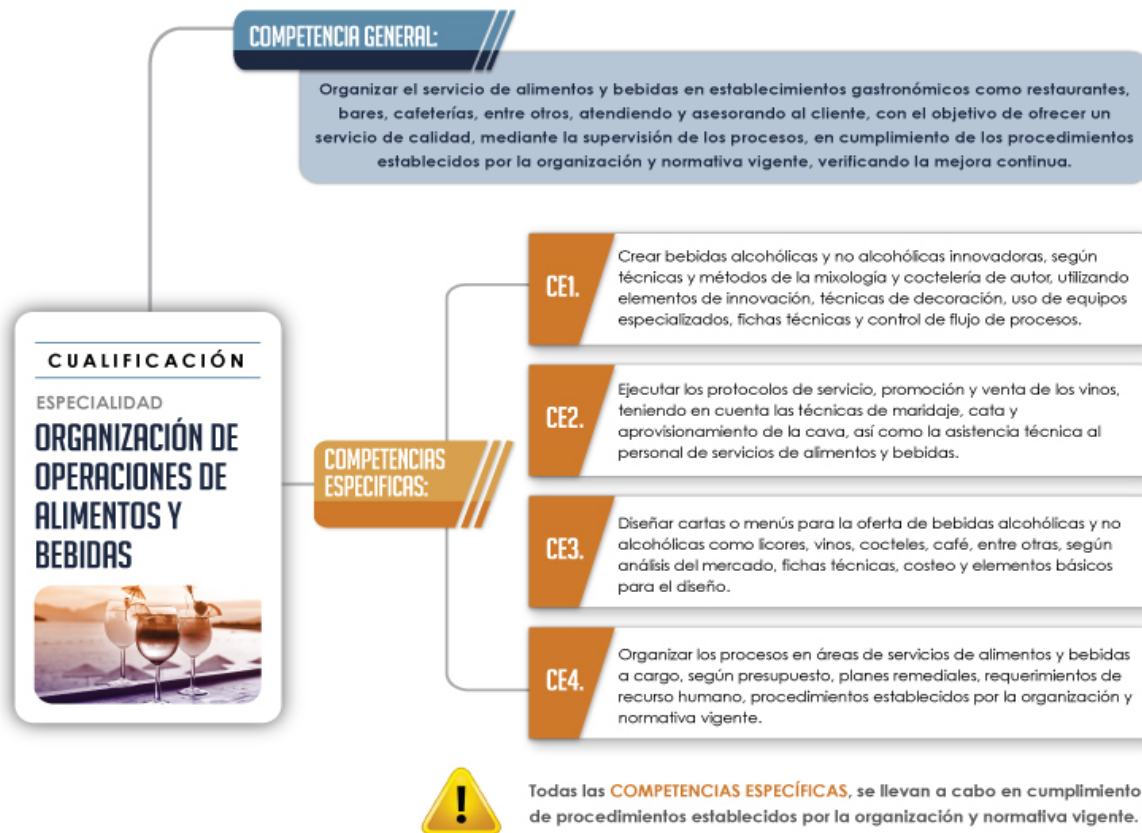
Se sustenta en el estándar de cualificación que sirvió de insumo para la elaboración del programa de estudio. Describe la función principal que ejerce un técnico en el nivel medio en el campo disciplinar en el cual se educó; la cual parte del análisis del contexto educativo y laboral producto de la información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

- Organizar el servicio de alimentos y bebidas en establecimientos gastronómicos como restaurantes, bares, cafeterías, entre otros, atendiendo y asesorando al cliente, con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad, mediante la supervisión de los procesos, en cumplimiento de los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, verificando la mejora continua.



La figura 6 detalla la competencia general y competencias específicas establecidas en el estándar de cualificación para la carrera técnica Organización de Operaciones y servicios de alimentos y bebidas, según análisis del contexto educativo y laboral

Figura 6. Competencia General y Específicas de la carrera técnica Organización de Operaciones y servicios de alimentos y bebidas



Competencias específicas

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

- Crear bebidas alcohólicas y no alcohólicas innovadoras, según técnicas y métodos de la mixología y coctelería de autor, utilizando elementos de innovación, técnicas de decoración, uso de equipos especializados, fichas técnicas y control de flujo de procesos, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.
- Ejecutar los protocolos de servicio, promoción y venta de los vinos, teniendo en cuenta las técnicas de maridaje, cata y aprovisionamiento de la cava, así como la asistencia técnica al personal de servicios de alimentos y bebidas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.
- Diseñar cartas o menús para la oferta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas como licores, vinos, cocteles, café, entre otras, según análisis del mercado, fichas técnicas, costeo y elementos básicos para el diseño.
- Organizar los procesos en áreas de servicios de alimentos y bebidas a cargo, según presupuesto, planes remediales, requerimientos de recurso humano, 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.
- Manifiesta capacidad para anticiparse a problemas o necesidades futuras, por iniciativa propia, en el ámbito de su área de formación técnica.
- Evidencia pensamiento crítico.
- Interpreta las opiniones o afirmaciones con argumentos válidos o veraces, aplicados al contexto de la vida cotidiana.
- Otras que el sector productivo y educativo requieran.

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 N° 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 ocupacionan 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 N° 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 N° 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 macroevaluación que permiten visualizar y evidenciar el nivel de logro alcanzado por la persona estudiante como producto del abordaje pedagógico desarrollado por el docente.



A continuación, el formato establecido en el diseño curricular de este programa de estudio.

Esquema formato del diseño curricular

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 logro ⁴
1.			
2.			

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.

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.



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 estudio para el abordaje del proceso educativo. La información para su elaboración debe ser tomada del programa de estudio, específicamente, en función de lo indicado en la estructura, 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	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.

La persona 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:
**Organización de
operaciones y servicios
de alimentos y bebidas**

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 Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas, en el cual se determina la ejecución del proceso de aprendizaje con un valor porcentual del 47,88% del tiempo total establecido en la empresa y un 52,11% 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 incluye 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 Curricular⁷

ORGANIZACIÓN DE OPERACIONES DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	NÚMERO DE LECCIONES POR SUBÁREA POR NIVEL					
	Décimo		Undécimo		Duodécimo	
	Lecciones semanales	Lecciones anuales	Lecciones semanales	Lecciones anuales	Lecciones semanales	Lecciones anuales
NOMBRE DE LA SUBÁREA						
1. Operaciones de servicios de salón	4	160	4	160	-	-
2. Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol	8	320	8	320	-	-
3. Tecnologías de información aplicadas a la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y bebidas	4	160	-	-	-	-
4. Emprendimiento e innovación para la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y Bebidas	-	-	4	160	-	-
5. Organización de servicios de eventos especiales	-	-	-	-	8	200
6. Diseño y Organización de menús para establecimientos gastronómicos	-	-	-	-	8	200
7. English Oriented to Food and Beverages Service Operations	8	320	8	320	8	200
Práctica Profesional	-	-	-	-	-	320
Total 2840 horas ⁸	24	960	24	960	24	920

⁷ Aprobado por el Consejo Superior de Educación, en la sesión 20-2022, acuerdo 06-30-2022 del 21/11/2022

⁸ Incluye las 320 horas de la práctica profesional de duodécimo nivel.



Plan de alternancia según escenarios de aprendizaje sección nocturna

MODALIDAD DUAL ORGANIZACIÓN DE OPERACIONES DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	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
1. Operaciones de servicios de salón	80	80	80	80	-	-
2. Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol	120	200	120	200	-	-
3. Tecnologías de información aplicadas a la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y bebidas	160	0	-	-	-	-
4. Emprendimiento e innovación para la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y Bebidas	-	-	160	0	-	-
5. Organización de servicios de eventos especiales	-	-	-	-	100	100
6. Diseño y Organización de menús para establecimientos gastronómicos	-	-	-	-	100	100
7. English Oriented to Food and Beverages Service Operations	200	120	200	120	160	40
Práctica Profesional	-	-	-	-	-	320
Total 2840 lecciones⁹	560	400	560	400	360	560

⁹ Incluye las 320 horas de la práctica profesional de duodécimo nivel.



Mapa curricular, I nivel

Subárea: Operaciones de servicios de salón

ORGANIZACIÓN DE SALONES				PROCEDIMIENTOS PARA EL MONTAJE DE SALONES				VENTAS NACIONALES E INTERNACIONALES DE EVENTOS ESPECIALES			
EMPRESA	40	CENTRO EDUCATIVO	40	EMPRESA	20	CENTRO EDUCATIVO	20	EMPRESA	20	CENTRO EDUCATIVO	20
80 LECCIONES				40 LECCIONES				40 LECCIONES			

Subárea: Operaciones en preparación de bebidas con o sin alcohol

PROCEDIMIENTOS MIXOLÓGICOS, PARA LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS CON SIN ALCOHOL				TÉCNICAS DE BAR PARA LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL				MÉTODOS Y TÉCNICAS EN BARRA PARA LA EXTRACCIÓN DE CAFÉ			
EMPRESA	40	CENTRO EDUCATIVO	40	EMPRESA	80	CENTRO EDUCATIVO	40	EMPRESA	80	CENTRO EDUCATIVO	40
80 LECCIONES				120 LECCIONES				120 LECCIONES			



Subárea: Tecnología de información aplicada a Organización de operaciones de servicio de alimentos y bebidas

HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN DE DOCUMENTOS				HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN				INTERNET DE TODO Y SEGURIDAD DE LOS DATOS			
EMPRESA	0	CENTRO EDUCATIVO	68	EMPRESA	0	CENTRO EDUCATIVO	40	EMPRESA	0	CENTRO EDUCATIVO	52
68 LECCIONES				40 LECCIONES				52 LECCIONES			

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operation, total 320 Hours

RESTAURANT AND BAR SERVICES				BAR MANAGEMENT				MIXOLOGY			
EMPRESA	60	CENTRO EDUCATIVO	60	EMPRESA	40	CENTRO EDUCATIVO	60	EMPRESA	20	CENTRO EDUCATIVO	80
120 LESSONS				100 LESSONS				100 LESSONS			



Mapa curricular, II nivel

Subárea: Operaciones de servicios de salón

OPERACIONES DE SERVICIO EN LA MESA (SALONERO PROFESIONAL).				SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE MANJARES Y BEBIDAS A LA VISTA DEL CLIENTE.				OPERACIONES Y DIRECCIÓN DE SALÓN. (CAPITAL, HOSTEES, MAITRE "D).			
EMPRESA	40	CENTRO EDUCATIVO	40	EMPRESA	30	CENTRO EDUCATIVO	30	EMPRESA	10	CENTRO EDUCATIVO	10
80 LECCIONES				60 LECCIONES				20 LECCIONES			

Subárea: Operaciones en preparación de bebidas con o sin alcohol

PROCESOS DE TOSTADO DE CAFÉ				TÉCNICAS DE BARISMO EN MÁQUINA Y ARTE LATTE.				GESTIÓN DE PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS.			
EMPRESA	0	CENTRO EDUCATIVO	60	EMPRESA	180	CENTRO EDUCATIVO	40	EMPRESA	20	CENTRO EDUCATIVO	20
60 LECCIONES				220 LECCIONES				40 LECCIONES			

Subárea: Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de Alimentos y Bebidas

OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS				MODELO DE NEGOCIOS				CREACIÓN DE LA EMPRESA				PLAN DE VIDA			
EMPRESA	10	CENTRO EDUCATIVO	30	EMPRESA	10	CENTRO EDUCATIVO	22	EMPRESA	10	CENTRO EDUCATIVO	58	EMPRESA	10	CENTRO EDUCATIVO	2
40 LECCIONES				32 LECCIONES				68 LECCIONES				12 LECCIONES			

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operation, total 320 Hours

BEING A WAITER/WAITRESS/ BARTENDER AND TYPES OF SERVICES				BARISTA SKILLS AND TECHNIQUES			
EMPRESA	80	CENTRO EDUCATIVO	100	EMPRESA	40	CENTRO EDUCATIVO	100

ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ



180 LESSONS	140 LESSONS
--------------------	--------------------

Mapa curricular, III nivel

Subárea: Organización y servicios de eventos especiales

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS ESPECIALES Y CORPORATIVOS.				TÉCNICAS DE DECORACIÓN PARA EVENTOS.			
EMPRESA	52	CENTRO EDUCATIVO	52	EMPRESA	48	CENTRO EDUCATIVO	48
104 LECCIONES				96 LECCIONES			

Subárea: Organización y diseños de menús, para establecimientos gastronómicos

SISTEMATIZACIÓN Y COSTEO PARA EL DISEÑO DE MENÚS.				MARKETING GASTRONÓMICO.			
EMPRESA	52	CENTRO EDUCATIVO	52	EMPRESA	48	CENTRO EDUCATIVO	48
104 LECCIONES				96 LECCIONES			

Subject: English Oriented to Food and Beverages Service Operation, total 320 Hours

CORPORATE EVENTS				MENU DESIGNS				FOOD MARKETING			
EMPRESA	20	CENTRO EDUCATIVO	60	EMPRESA	0	CENTRO EDUCATIVO	80	EMPRESA	20	CENTRO EDUCATIVO	20
80 LESSONS				80 LESSONS				40 LESSONS			



Malla curricular

Décimo nivel

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas		
Operaciones de Servicios de Salón		
Unidad de estudio Organización de salones (80 horas)	Unidad de estudio Procedimientos para el montaje de salones. (40 horas)	Unidad de estudio Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales. (40 horas)
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
1. Realizar la distribución del espacio del establecimiento gastronómico, considerando la conexión que se requiere entre las respectivas áreas de producción y de servicio; y las funciones que desempeñan los colaboradores en los puestos de trabajo.	1. Organizar el montaje de salón según el tipo de evento. 2. Ejecutar el montaje de las mesas, con base en los estándares de simetría y calidad percibidos por el cliente. 3. Implementar acciones orientadas a la gestión y	1. Organizar los salones para la atención de diferentes tipos de eventos en el hotel o restaurante. 2. Aplicar técnicas para la comercialización de eventos nacionales e internacionales. 3. Implementar estrategias que propicien el buen servicio al cliente.



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas		
Operaciones de Servicios de Salón		
Unidad de estudio Organización de salones (80 horas)	Unidad de estudio Procedimientos para el montaje de salones. (40 horas)	Unidad de estudio Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales. (40 horas)
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
2. Implementar los procedimientos para la puesta a punto del restaurante, como clave de éxito del servicio, según la normativa vigente. 3. Examinar los tipos de servicio a la mesa utilizados en el restaurante, con base en las necesidades de los clientes y la oferta gastronómica.	evaluación de riesgos en el desarrollo de operaciones y servicios de alimentos y bebidas. 4. Proponer diseños creativos e innovadores para el montaje de salones y las mesas. 5. Desarrollar propuestas de decoración aplicando los elementos del desarrollo sostenible de establecimientos gastronómicos, tomando en	4. Implementar acciones orientadas a la resolución de problemas que surgen producto de la organización de tipos de eventos.



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas		
Operaciones de Servicios de Salón		
Unidad de estudio Organización de salones (80 horas)	Unidad de estudio Procedimientos para el montaje de salones. (40 horas)	Unidad de estudio Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales. (40 horas)
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
4. Organizar el almacenamiento de los insumos del restaurante, según los estándares de calidad. 5. Implementar acciones que favorezcan la realización de actividades de manera colaborativa con el propósito de alcanzar las metas del establecimiento gastronómico.	consideración el compromiso con la sociedad local y global. 6. Identificar el impacto de las tecnologías 4.0 y la automatización robótica de procesos (RPA) como herramientas en tendencia en la planificación, presupuesto y programación en el montaje de eventos.	



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas		
Operaciones de Servicios de Salón		
Unidad de estudio Organización de salones (80 horas)	Unidad de estudio Procedimientos para el montaje de salones. (40 horas)	Unidad de estudio Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales. (40 horas)
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
6. Garantizar la accesibilidad física de las personas con discapacidad a los establecimientos gastronómicos, según las normativas y lineamientos establecidos.		



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol

<p>Unidad de estudio Procedimientos mixológicos para la producción de bebidas con sin alcohol (80 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Técnicas de bar para la producción de bebidas con o sin alcohol (80 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Métodos y técnicas en barra para la extracción de café. (160 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar el origen y evolución del arte de la mixología. 2. Preparar bebidas con o sin alcohol, aplicando métodos y técnicas de la mixología clásica y de vanguardia, considerando las demandas del sector. 3. Elaborar cocteles con sabores y texturas innovadores para establecimientos 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la organización de la barra para la atención de los clientes, consumidores de bebidas elaboradas con una amplia gama de bebidas alcohólicas. 2. Preparar bebidas frías y calientes, con o sin alcohol, con base en los estándares internacionales y las políticas de la empresa. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Examinar el proceso para la elaboración de bebidas calientes no alcohólicas en negocios de cafetería, considerando estándares nacionales e internacionales. 2. Ejecutar el proceso para la elaboración del café, según las normas del barismo. 3. Utilizar técnicas que propicien el desarrollo de la capacidad proactiva.

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas		
Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol		
Unidad de estudio Procedimientos mixológicos para la producción de bebidas con sin alcohol (80 horas)	Unidad de estudio Técnicas de bar para la producción de bebidas con o sin alcohol (80 horas)	Unidad de estudio Métodos y técnicas en barra para la extracción de café. (160 horas)
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
gastronómicos, según los estándares internacionales. 4. Utilizar información que profundice su aprendizaje, aprovechando las oportunidades de aprendizaje disponibles. 5. Argumentar sobre el papel de la inteligencia artificial en el campo de la mixología.	3. Aplicar protocolos para la atención de clientes en la barra, de acuerdo con las políticas organizacionales. 4. Implementar técnicas para la recuperación o el mantenimiento del autocontrol, que garanticen un excelente servicio de los clientes en la barra. 5. Argumentar la importancia de la reducción en el uso nocivo del alcohol, para el	4. Discutir el impacto de la Inteligencia artificial en la industria del café. 5. Promover la caficultura ambientalmente sostenible, con la finalidad de que aumente la capacidad productiva y rentabilidad de los productores costarricenses.

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas		
Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol		
<p>Unidad de estudio Procedimientos mixológicos para la producción de bebidas con sin alcohol (80 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Técnicas de bar para la producción de bebidas con o sin alcohol (80 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Métodos y técnicas en barra para la extracción de café. (160 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje mejoramiento de la salud, el bienestar social y la reducción de la actual carga de morbilidad atribuible a este consumo.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Tecnologías de Información aplicadas a la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

<p>Unidad de estudio Herramientas para la producción de documentos. (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Herramientas y análisis de la información. (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Internet de todo y seguridad de datos. (52 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar las funciones básicas del procesador de textos en la elaboración de documentos. 2. Utilizar las herramientas que presenta la hoja electrónica para la elaboración de documentos. 3. Generar presentaciones con los elementos básicos del editor, para la presentación de documentos de forma dinámica. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <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. Aplicar principios éticos y legales en el acceso, uso y análisis de la información obtenida a partir de grandes volúmenes de datos. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <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. Explicar la importancia de la protección de la información que se maneja en el ciber mundo y los tipos de

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Tecnologías de Información aplicadas a la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

<p>Unidad de estudio Herramientas para la producción de documentos. (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Herramientas y análisis de la información. (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Internet de todo y seguridad de datos. (52 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Describir los elementos que integran el entorno web. 5. Aplicar las herramientas colaborativas para la elaboración de documentos en la nube. 6. Implementar procesos de autoaprendizaje que propicien el uso de herramientas ofimáticas mediante software de código abierto y licenciado. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Desarrollar capacidades para el acceso a la información de forma eficiente haciendo uso preciso, responsable, creativo y crítico de la misma. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>ataques que pueden presentarse.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Evaluar alternativas para la protección de los dispositivos informáticos, la red y la organización. 5. Distingue las características del ámbito de la ciberseguridad, sus principios y las medidas de seguridad cibernética. 6. Ilustrar los procedimientos para la protección e



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Tecnologías de Información aplicadas a la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

<p>Unidad de estudio Herramientas para la producción de documentos. (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Herramientas y análisis de la información. (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Internet de todo y seguridad de datos. (52 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>7. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje, en respuesta a situaciones de la vida cotidiana.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>integridad de los datos mediante el uso de tecnologías.</p> <p>7. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo y protección de los datos.</p>



Undécimo nivel

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas		
Operaciones de Servicios de Salón		
<p>Unidad de estudio Operaciones de servicio en la mesa (salonero profesional).</p> <p>(80 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente.</p> <p>(60 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Operaciones y dirección de salón. (Capital, Hostees, Maitre "D").</p> <p>(20 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>1. Organizar la puesta a punto del restaurante, bar o cafetería para la atención de los clientes, cumpliendo con los requisitos establecidos para el servicio de salonero.</p> <p>2. Aplicar técnicas de venta y promoción de manjares a la vista del cliente, con base en las normas y políticas de la organización.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>1. Organizar los carros auxiliares requeridos para la preparación de platillos u oferta de productos frente a los clientes del restaurante.</p> <p>2. Preparar manjares y trinchas a la vista del cliente, mediante la aplicación de técnicas, según normas y políticas de la organización.</p> <p>3. Aplicar el protocolo para el servicio de vinos, con</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>1. Implementar actividades del servicio de salón, cumpliendo las funciones asignadas al Hostess del establecimiento gastronómico.</p> <p>2. Ejecutar las actividades del servicio de salón del restaurante, cumpliendo las funciones asignadas al maître o metre del establecimiento gastronómico.</p>

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Operaciones de Servicios de Salón

<p>Unidad de estudio Operaciones de servicio en la mesa (salonero profesional).</p> <p>(80 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente.</p> <p>(60 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Operaciones y dirección de salón. (Capital, Hostees, Maitre "D").</p> <p>(20 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>3. Brinda servicios en mesa para la atención del cliente, según la normativa internacional y políticas organizacionales.</p> <p>5. Implementa técnicas de comunicación asertiva durante el servicio a los clientes en establecimientos gastronómicos.</p> <p>6. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>base en las normas internacionales y políticas de la organización.</p> <p>4. Implementar estrategias que propicien el servicio al cliente en cumplimiento de los estándares de calidad.</p> <p>5. Validar propuestas de negocios de preparación de alimentos y bebidas tomando en consideración el</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>3. Desarrollar actividades del servicio de salón del restaurante, cumpliendo las funciones asignadas al puesto de capitán de meseros.</p> <p>4. Demostrar conductas que reflejen compromiso ético aplicando principios y valores en las situaciones de aprendizaje que vivencia en el área técnica y en las normas</p>

"Encendamos juntos la luz"



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

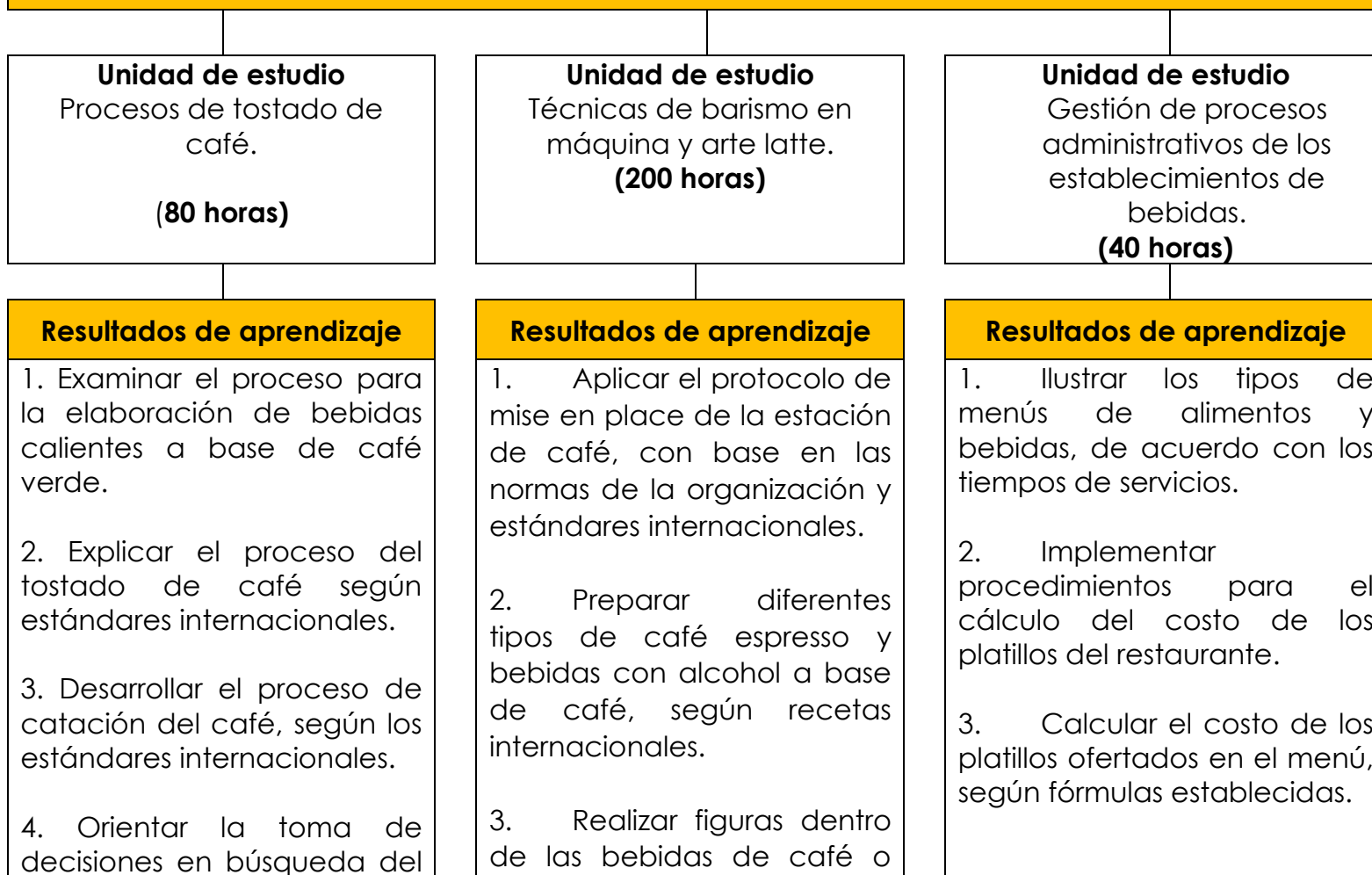
Operaciones de Servicios de Salón

<p>Unidad de estudio Operaciones de servicio en la mesa (salonero profesional).</p> <p>(80 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente.</p> <p>(60 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Operaciones y dirección de salón. (Capital, Hostees, Maitre "D").</p> <p>(20 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>y como respuesta a las demandas del servicio al cliente del establecimiento gastronómico.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>compromiso con la sociedad local y global.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>de convivencia con los que le rodean.</p> <p>5. Transmitir con propiedad la manera del ser costarricense como ente diferenciador en una ciudadanía con identidad.</p>



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol

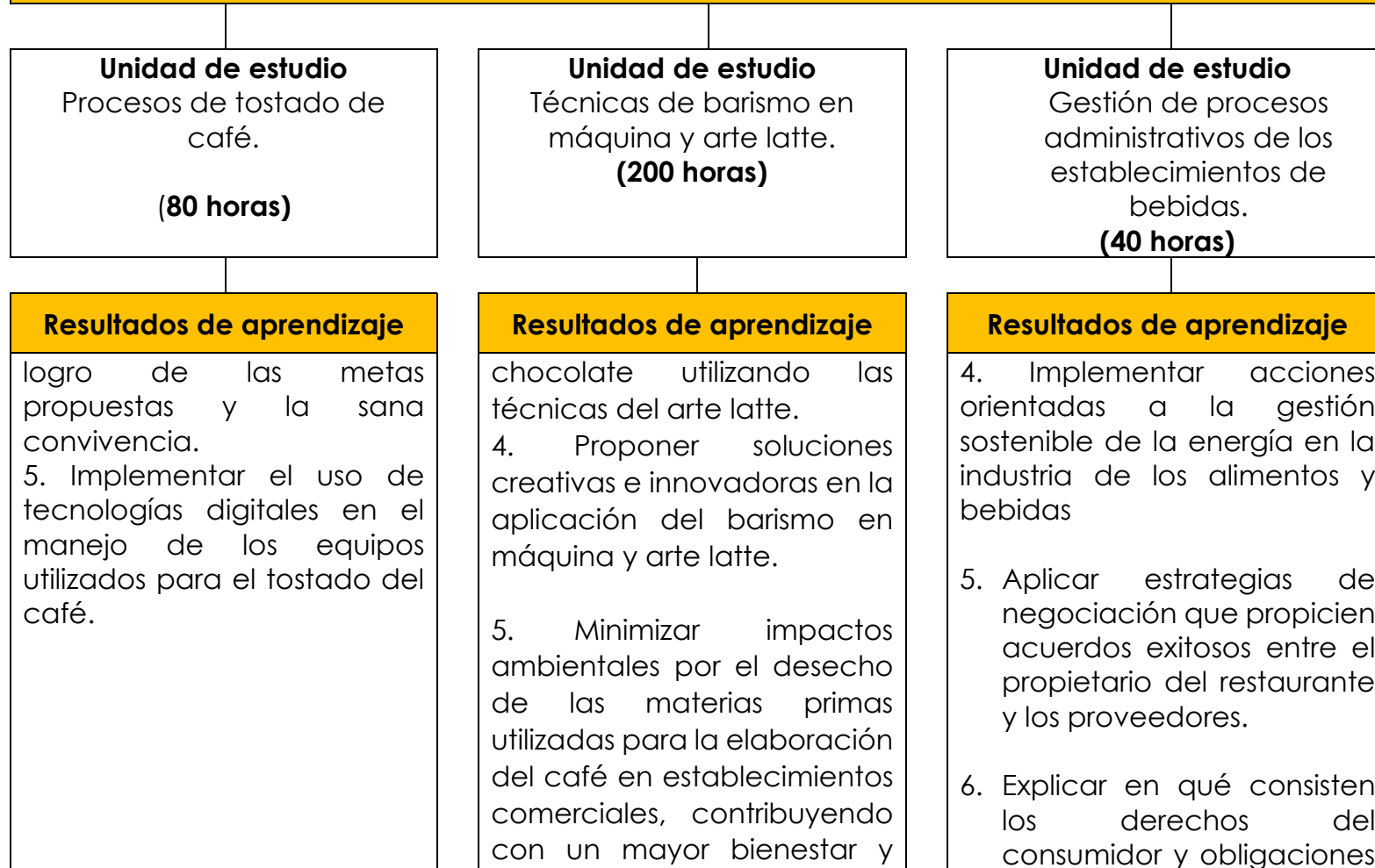


“Encendamos juntos la luz”



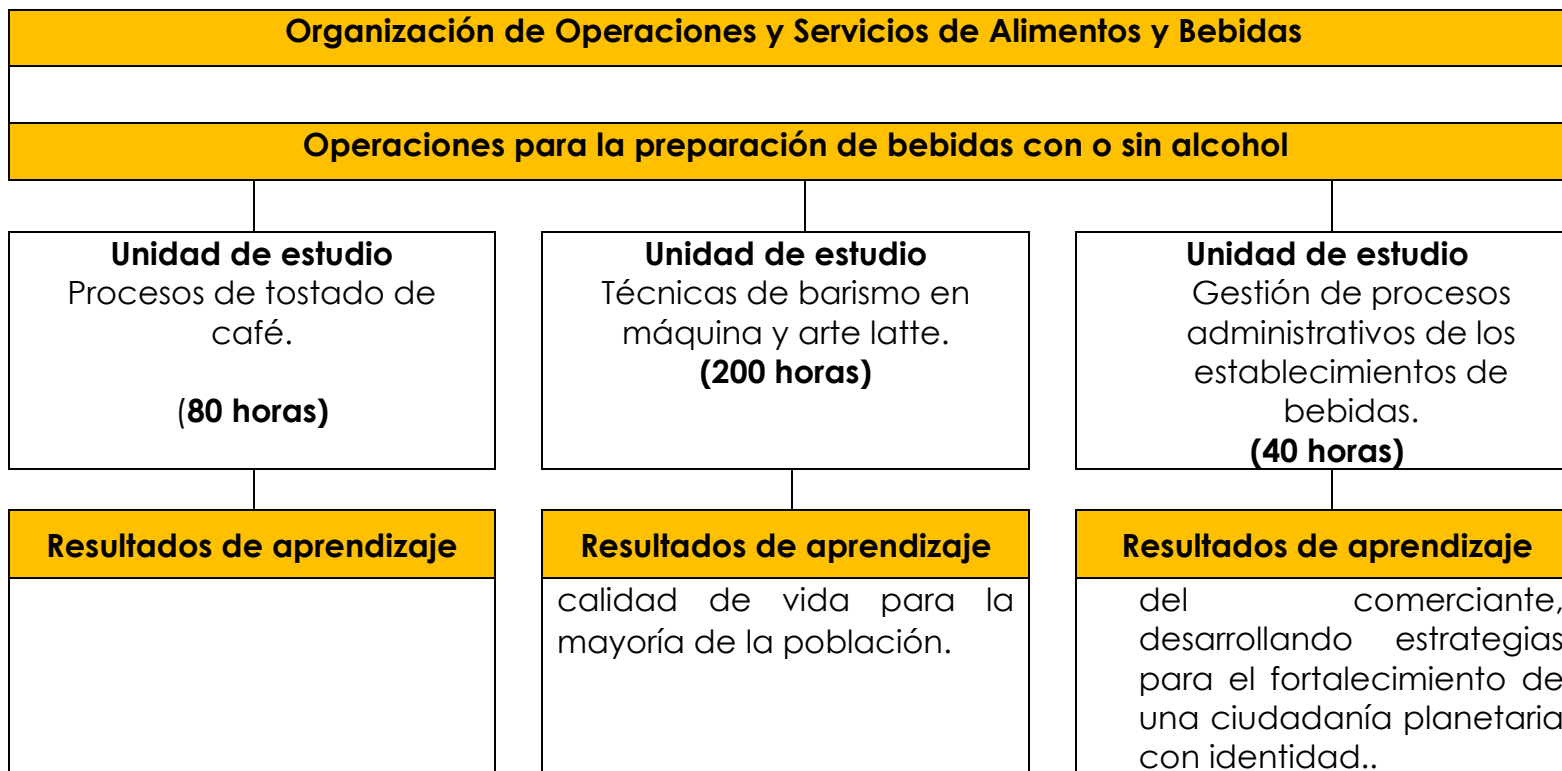
Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol



“Encendamos juntos la luz”





Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

<p>Unidad de estudio Oportunidades de negocios (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Modelo de negocios (32horas)</p>	<p>Unidad de estudio Creación de la empresa (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Plan de vida (12 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>
<p>1. Explicar las características esenciales e importancia del emprendimiento haciendo uso productivo de las tecnologías.</p> <p>2. Examinar el mercado y su entorno, aplicando herramientas de recolección de información para la</p>	<p>1. Construir modelos de negocios a partir de ideas innovadoras con propuestas de valor diferenciadores, utilizando las herramientas y metodologías vigentes.</p>	<p>1. Describir los tipos de empresas con los cuales se puede desarrollar el negocio.</p> <p>2. Estructurar el negocio con el enfoque orientado al cliente a través del plan de negocio.</p>	<p>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> <p>2. Evaluar las oportunidades que</p>

“Encendamos juntos la luz”

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

<p>Unidad de estudio Oportunidades de negocios (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Modelo de negocios (32horas)</p>	<p>Unidad de estudio Creación de la empresa (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Plan de vida (12 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>
<p>identificación de oportunidades de negocio, según las nuevas tendencias.</p> <p>3. Utilizar técnicas creativas que permitan la generación de ideas de negocio innovadoras, brindando soluciones a las necesidades</p>	<p>2. Validar el modelo de negocio, mediante el diseño de productos mínimos viables aplicando metodologías vigentes.</p> <p>3. Desarrollar el plan de puesta en marcha del modelo de</p>	<p>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.</p> <p>4. Aplicar los principios de</p>	<p>ofrece la sociedad para el desarrollo y consolidación del emprendimiento.</p> <p>3. Emplear el aprendizaje permanente como herramienta en el desarrollo de competencias para el fortalecimiento de su desempeño en el área de</p>

“Encendamos juntos la luz”



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

<p>Unidad de estudio Oportunidades de negocios (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Modelo de negocios (32horas)</p>	<p>Unidad de estudio Creación de la empresa (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Plan de vida (12 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>
<p>detectadas en los clientes potenciales.</p> <p>4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y oportunidades del mercado.</p> <p>5. Valorar el impacto social, económico y ambiental que generan las</p>	<p>negocio y lanzamiento del producto.</p> <p>4. Aplicar estrategias de negociación en el proceso de validación de propuestas de negocios.</p> <p>5. Validar propuestas de</p>	<p>servicio con un enfoque orientado al cliente en la puesta en marcha del plan de negocio.</p> <p>5. Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de</p>	<p>formación técnica, personal y el de su plan de vida.</p> <p>4. Planificar su vida, considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de una cultura emprendedora.</p>

“Encendamos juntos la luz”



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

<p>Unidad de estudio Oportunidades de negocios (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Modelo de negocios (32horas)</p>	<p>Unidad de estudio Creación de la empresa (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Plan de vida (12 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>
<p>propuestas de proyectos de negocios sostenibles.</p>	<p>negocios tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.</p> <p>6. Discriminar los principales elementos que integran la economía Circular y su impacto en la</p>	<p>forma individual o colaborativa.</p> <p>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</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

<p>Unidad de estudio Oportunidades de negocios (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Modelo de negocios (32horas)</p>	<p>Unidad de estudio Creación de la empresa (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Plan de vida (12 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>
	<p>industria de alimentos y bebidas.</p>	<p>como internacional.</p>	



Duodécimo nivel

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Organización de servicios de eventos especiales

Unidad de estudio
 Organización de eventos especiales y corporativos
(104 horas)

Unidad de estudio
 Técnicas de decoración para eventos
(96 horas)

Resultados de aprendizaje

1. Explicar los tipos y características de eventos empresariales organizados por empresas u organizaciones.
2. Discriminar los procedimientos que se implementan en la planificación y organización de eventos especiales y corporativos, según protocolos y políticas organizacionales.
3. Aplicar las reglas de la etiqueta empresarial como clave para la proyección de imagen y posicionamiento de la organización.
4. Demostrar características de liderazgo durante el proceso de aprendizaje para la

Resultados de aprendizaje

1. Discriminar los elementos que intervienen en la decoración de lugares seleccionados, para la implementación de eventos especiales.
2. Ilustrar técnicas de composición para la realización de diferentes tipos de eventos, según los requerimientos del cliente.
3. Realizar decoraciones de eventos especiales aplicando las técnicas de composición, según el tipo de evento y tendencias de vanguardia.
4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y problemas cotidianos del contexto de decoración del evento.



Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Organización de servicios de eventos especiales

Unidad de estudio

Organización de eventos especiales y corporativos
(104 horas)

Unidad de estudio

Técnicas de decoración para eventos
(96 horas)

Resultados de aprendizaje

organización de eventos especiales y corporativos.
 5. Ejecutar acciones que promuevan el desarrollo sostenible en cada actividad del servicio de eventos especiales.

Resultados de aprendizaje

5. Diseñar propuestas de decoración sostenible de lugares para la ejecución de eventos, tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.



PROGRAMA ESTUDIO

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas Modalidad Dual

I Nivel



“Encendamos juntos la luz”

Operaciones de Servicios de Salón



“Encendamos juntos la luz”



Descripción de la subárea Operaciones de Servicios de Salón

La subárea Operaciones de Servicios de Salón se imparte un total de 160 horas anuales. Contempla el desarrollo de tres unidades de estudio las cuales se detallan a continuación.

Organización de salones

En esta unidad de estudio la persona estudiante aprenderá a organizar los salones del restaurante, en función de las actividades operativas y el desempeño de los puestos de trabajo. En este sentido, también adquirirá destrezas para implementar el proceso de la puesta a punto del restaurante, fundamental para brindar un excelente servicio al cliente.

De acuerdo con las necesidades de los clientes y la oferta gastronómica, la persona estudiante podrá implementar diferentes tipos de servicios. Además, será capaz de organizar el almacenamiento de los diferentes productos empleados en el restaurante, según categoría, fecha de caducidad y estándares de limpieza y seguridad.

Procedimientos para el montaje de salones

La persona estudiante será capaz de ejecutar el montaje del salón y de las mesas utilizadas para el servicio de alimentación del restaurante, de acuerdo con los estándares de simetría y respuesta de servicio al cliente. Este proceso requiere de muchos detalles con base en el tipo de evento, número de personas, espacio y características del restaurante, entre otros.



Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales

La promoción de eventos nacionales e internacionales representa un desafío para los organizadores porque se deben considerar muchos detalles para satisfacer las necesidades de los clientes. Por tal razón, es fundamental implementar actividades de promoción y publicidad para generar ventas y alcanzar el mayor porcentaje de ocupación en el hotel, a la mejor tarifa promedio.

Tabla de distribución de las unidades de estudio de la subárea Operaciones de Servicios de Salón

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
1 Organización de salones.	20	80
2 Procedimientos para el montaje de salones.	10	40
3 Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales.	10	40
TOTAL	40	160



Especialidad: Organización de Operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Operaciones de Servicios de salón.	Unidad de estudio: Organización de salones		Tiempo estimado: 80 horas
Competencias para el desarrollo humano: Trabajo en equipo		Eje Política educativa: La ciudadanía digital con equidad social	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Realizar la distribución del espacio del establecimiento gastronómico, considerando la conexión que se requiere entre las respectivas áreas de producción y de servicio; y las funciones que desempeñan los colaboradores en los puestos de trabajo.	<p>Distribución del establecimiento gastronómico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En función del ambiente: <ul style="list-style-type: none"> - Acceso. - Puerta de entrada. - Recepción. - Comedor principal. - Baños. - Bar. - Mobiliario. • Área de servicio: <ul style="list-style-type: none"> - Zona de parqueo. - Terrazas de comida. - Acceso. - Comedor. - Estación de meseros. - Áreas de bebidas o barra. - Baños. • Área de producción: <ul style="list-style-type: none"> - Cocina. - Lavado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los aspectos que deben considerarse al realizar la distribución del espacio del establecimiento gastronómico. • Distingue las áreas destinadas a la producción y de servicio del establecimiento gastronómico • Explica los tipos de materiales, equipos y mobiliario idóneos para la organización del establecimiento gastronómico. • Constrasta la distribución de las áreas del establecimiento gastronómico, con la productividad y desempeño de los puestos de trabajo.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Almacenaje. - Basuras. - Área de empleados. <p>Limpieza de las áreas.</p> <p>Selección de materiales, equipos y mobiliario resistentes.</p>	
2. Implementar los procedimientos para la puesta a punto del restaurante, como clave de éxito del servicio, según la normativa vigente.	<p>Puesta a punto del restaurante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Utilidad. • Limpieza de las instalaciones: <ul style="list-style-type: none"> - Techos. - Lámparas y plafones. - Paredes. - Pisos. - Mobiliario. • Limpieza de material y maquinaria: <ul style="list-style-type: none"> - Cubertería. - Loza. - Cristalería. - Mantelería. - Maquinaria. - Salsas embotelladas, vinagreras, aceiteras, saleros, pimenteros, azucareros. - Bandejas, palilleros, paneras, tablas, entre otros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe el concepto y utilidad de la puesta a punto del restaurante. • Ejemplifica los tipos de limpieza previos a la apertura del restaurante. • Organiza la distribución del comedor, el montaje de las mesas y material auxiliar. • Prepara la decoración floral del restaurante, según puntos seleccionados.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de carros transportadores. • Preparación de armarios calienta platos. • Distribución del comedor: <ul style="list-style-type: none"> - Vestido de las mesas, aparadores bandejas y material auxiliar. • Montaje de mesas: <ul style="list-style-type: none"> - Loza. - Cubertería. - Cristalería. - Servilletas. - Menaje (Nº mesa, salero, pimentero, otros). • Material auxiliar: <ul style="list-style-type: none"> - Aparadores. - Mesas auxiliares. - Pies de champaneras. - Champaneras. • Decoración floral. • Chequeo de la maquinaria. 	
3. Examinar los tipos de servicio a la mesa utilizados en el restaurante, con base en las necesidades de los clientes y la oferta gastronómica.	Servicio a la mesa: <ul style="list-style-type: none"> • Tipos: <ul style="list-style-type: none"> - De emplatado o americano. - A la inglesa. - A la francesa. - A la rusa. - Gueridón. - Buffet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las características de los servicios a la mesa utilizados en los establecimientos gastronómicos • Identifica las preparaciones que se pueden ofrecer a la vista del cliente.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Servicio a la vista del cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Preparaciones: <ul style="list-style-type: none"> Ensaladas. Entradas. Pasta. Pescados. Carnes. Trinches. Postres. Frutas. Equipos. Técnicas. Emplatado. 	<ul style="list-style-type: none"> Demuestra capacidades en el manejo de los equipos, aplicación de técnicas y emplatado requeridos, en los diferentes servicios del restaurante.
<p>4. Organizar el almacenamiento de los insumos del restaurante, según los estándares de calidad.</p>	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diseño del plano del almacén: <ul style="list-style-type: none"> Cercanía con áreas de recepción de mercancías y cocina. Posición de estanterías, cámaras frigoríficas, congeladores, otros. Carros de transporte. Rotulación de los espacios. Organización y clasificación según categorías: <ul style="list-style-type: none"> Productos de higiene o limpieza. Productos alimenticios perecederos/no perecederos. 	<ul style="list-style-type: none"> Cita los requerimientos para el diseño del almacén de establecimientos gastronómicos. Describe las categorías y forma de conservación de los productos del restaurante. Distingue los tipos y organización de los alimentos, según fecha de caducidad. Explica los elementos que garantizan el almacenamiento saludable de los productos del establecimiento gastronómico.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentos congelados. - Productos refrigerados. - Vinos (temperatura, luz, humedad, posición de las botellas). • Colocación de los productos según fecha de caducidad. <ul style="list-style-type: none"> - Productos lácteos. - Carne. - Pescado. - Huevos. - Frutas. - Verduras. • Zona de productos con alta rotación: servilletas, condimentos, otros. • Almacenamiento saludable: <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza. - Ventilación. - Orden. - Libre de plagas. - Selección de materiales. - Suelos antideslizantes. - Paredes, puertas. - Reducción de riesgos de contaminación. • Personal encargado del control del almacenamiento: <ul style="list-style-type: none"> - Entradas y salidas. - Higiene y orden. - Rotación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Discrimina las responsabilidades de la persona encargada de la zona de almacenamiento del restaurante.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Necesidades de compra. - Actualización de precios y listado de los proveedores. - Inventario físico. - Valoración de salidas. - Realización de compras. <ul style="list-style-type: none"> • Stock mínimo • Stock de seguridad. 	
5. Implementar acciones que favorezcan la realización de actividades de manera colaborativa con el propósito de alcanzar las metas del establecimiento gastronómico.	<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"> - Roles. - Liderazgo - Comunicación - Motivación. • Aspectos generales del trabajo en equipo: <ul style="list-style-type: none"> - Conflictos. - Procesos. - Consecuencias. - Ventajas y desventajas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferencia los conceptos de grupo, equipo y trabajo en equipo. • Compara características de grupo y equipo de trabajo. • Coordina la colaboración y apoyo del equipo, para el cumplimiento de la puesta a punto y servicio ofrecido por el restaurante.
6. Garantizar la accesibilidad física de las personas con discapacidad a los establecimientos gastronómicos, según las normativas y lineamientos establecidos.	<p>Componentes de accesibilidad al entorno físico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensiones. • Áreas de descanso • Obstáculos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Promueve entornos seguros para toda la ciudadanía incluyendo las personas en situación de discapacidad.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Estacionamientos reservados. • Rampas • Señalización. • Puertas. • Pasillos. • Servicios sanitarios. • Pasos peatonales. • Escaleras. • Pasamanos. • Iluminación artificial. • Barandas de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimina las barreras físicas del establecimiento gastronómico, de manera que las personas con discapacidad puedan circular adecuadamente. • Sensibiliza a sus compañeros y familia en relación con la situación y derechos de las personas con discapacidad, fomentando actitudes solidarias y activas.



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Operaciones en servicio de salón.	Unidad de estudio: Procedimientos para el montaje de salones.		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. Organizar el montaje de salón según el tipo de evento.	<p>Tipos de montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cabaret o coctel. • Rusa (cuadrada). • Imperial. • Media luna. • Banquete. • Herradura o en U. • Espiga. • Auditorio. • Escuela. <p>Tipos de mesas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rectangular. • Ovalada. • Cuadrada. • Redonda. <p>Combinaciones de mesas de distintos tamaños y formas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los tipos y características de los montajes de salón. • Describe las formas y ventajas de los tipos de mesas a utilizar en el montaje del salón. • Realiza tipos de montajes y combinaciones de mesas según el tipo de evento.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
2. Ejecutar el montaje de las mesas, con base en los estándares de simetría y calidad percibidos por el cliente.	<p>Montaje de la mesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Componentes: <ul style="list-style-type: none"> - Mantelería. - Cubertería. - Platos. - Vasos y copas. - Centros de mesa. - Servilletas. • Simetría. • Estética. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los tipos y características de los componentes utilizados para el montaje de la mesa. • Explica la ubicación y forma de cada uno de los componentes en la mesa. • Demuestra los procedimientos a seguir para el montaje de las mesas en el restaurante.
3. Implementar acciones orientadas a la gestión y evaluación de riesgos en el desarrollo de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	<p>Prevención de riesgos en el montaje de eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objetivos. • Ventajas. • Tipos de riesgos: <ul style="list-style-type: none"> • Caídas. • Cortes y amputaciones. • Quemaduras. • Contacto con productos químicos o biológicos. • Contactos eléctricos. • Incendios. • Lesiones musculoesqueléticas o ergonómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los objetivos y ventajas de la prevención de riesgos en el desarrollo de operaciones y servicios de alimentos y bebidas. • Diferencia los tipos de riesgos. • Identifica posibles riesgos vinculados al funcionamiento y actividades propias de las operaciones y servicios de alimentos y bebidas. • Distingue riesgos asociados a la manipulación de gases en la producción de alimentos y bebidas.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Riesgos asociados a la producción de alimentos y bebidas utilizando gases</p> <ul style="list-style-type: none"> Alta presión Asfixia Inflamabilidad Explosión Toxicidad Corrosión Oxidación Inflamabilidad espontánea <ul style="list-style-type: none"> Reconocimiento y reporte de mobiliario, equipos o herramientas en mal estado. 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza reportes de equipos, mobiliario o herramientas en mal estado a su superior jerárquico.
<p>4. Realizar propuestas de diseños creativos e innovadores para el montaje de salones y de las mesas.</p>	<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 e 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 decoración del salón que brinden una excelente impresión al cliente.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
5. Desarrollar propuestas de decoración aplicando los elementos del desarrollo sostenible de establecimientos gastronómicos, tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.	<p>Desarrollo sostenible:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Elementos <ul style="list-style-type: none"> • Ambiental • Económico • Social <p>Decoración sostenible:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reciclaje de materiales. • Uso de madera y fibras naturales. • Plantas. • Iluminación de bajo consumo. • Pinturas ecológicas. • Evitar el plástico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto de desarrollo sostenible y los elementos que lo integran. • Expone propuestas de decoración ecológica que permitan el manejo adecuado de residuos, tomando en consideración el compromiso ambiental. • Brinda al cliente experiencias ecológicas agradables como respuesta a los nuevos requerimientos del mercado, cada vez más consciente y consecuente con el medio ambiente.
6. Identificar el impacto de las tecnologías 4.0 y la automatización robótica de procesos (RPA) como herramientas en tendencia en la planificación, presupuesto y programación en el montaje de eventos.	<p>Tendencias en los montajes de eventos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de las Tecnologías 4.0 <ul style="list-style-type: none"> • Realidad Aumentada • Inteligencia Artificial • Ventajas de su uso en la planificación y montaje <ul style="list-style-type: none"> • Montajes personalizados • Experiencias inmersivas • Mejora en la experiencia del invitado 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el impacto de las tecnologías 4.0 en la planificación y el montaje de eventos. • Distingue los usos de las tecnologías 4.0 en la planificación y el montaje de eventos. • Argumenta las ventajas del uso de tecnologías 4.0 en el montaje de eventos.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Satisfacción del invitado <p>Automatización de procesos robotizados (RPA):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Aplicaciones a la planificación y montaje de eventos • Procesos que pueden realizar los "bots" <ul style="list-style-type: none"> • Copiar, pegar y extraer datos web, • Hacer cálculos. • Abrir y mover archivos. • Analizar correos electrónicos. • Iniciar sesión en programas, Conectarse y extraer datos no estructurados. • Pueden adaptarse a cualquier interfaz o flujo de trabajo. • No es necesario cambiar los sistemas, aplicaciones o procesos empresariales existentes a fin de realizar la automatización. • Generación de informes <p>Ventajas del uso de los bots de RPA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fáciles de configurar. • Fáciles de usar y compartir. • Intuitivos 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto de Automatización de procesos robotizados (RPA). • Identifica procesos que se pueden realizar mediante la Automatización de procesos robotizados (RPA) en los procesos de planificación, presupuestos y programación en el montaje de eventos. • Reconoce las ventajas del uso de los bots de RPA en la planificación, presupuesto y programación en el montaje de eventos.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Se pueden programar, clonar, personalizar y compartir para ejecutar procesos empresariales en toda la organización. • Mayor productividad • Mayor precisión • Ahorro de costos y retorno de la inversión rápido • Integra las distintas plataformas • Experiencias de clientes • Escalabilidad} • Reducción de costos • Aplicaciones RPA en la planificación y montaje de eventos. 	



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Operaciones en servicio de salón.	Unidad de estudio: Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales.		Tiempo estimado: 40 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. Organizar los salones para la atención de diferentes tipos de eventos en el hotel o restaurante.	<p>Gestión de salones del hotel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de hotel. • Tipos y tamaños de salones. • Planos de los salones. • Servicios ofrecidos al cliente. • Cálculo del precio de venta al público. • Programas de fidelización para los organizadores de eventos. • Uso de tecnologías para la organización de eventos. <p>Tipos de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dentro o fuera del hotel. • Clasificación: <ul style="list-style-type: none"> - Eventos de empresa y corporativos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Empleados. ▪ Clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los elementos que inciden en la gestión de salones del hotel. • Explica los tipos y características de los eventos organizados en el hotel o restaurante. • Discrimina la importancia y ventajas de la aplicación del revenue management para la gestión de los salones del hotel o restaurante.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Marketing, ▪ Relaciones públicas. ▪ Exhibiciones ▪ Ferias. - Eventos con causa y de ocio. - Eventos deportivos, recreativos y de competición. - Eventos de la administración central y/o local: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partidos políticos. ▪ Comunidades. ▪ Entidades gubernamentales. - Eventos sociales: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bodas. ▪ Primera comunión. ▪ Bautizo. ▪ Cumpleaños. ▪ Reuniones con amigos y/o familiares. ▪ Graduaciones. - Reuniones o convenciones: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Congresos. ▪ Jornadas corporativas. 	

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Simposios. • Nuevas tendencias. <p>Revenue management:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Aplicación. • Procedimiento. • Beneficios. 	
<p>2. Aplicar técnicas para la comercialización de eventos nacionales e internacionales.</p>	<p>Técnicas de comercialización.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de los contactos comerciales: <ul style="list-style-type: none"> - Las tres reglas de oro. • La visita comercial: <ul style="list-style-type: none"> - Preparación previa a la visita. - Comienzo de la visita comercial. - Obtención de perfiles del interlocutor y de la empresa. - Presentación del establecimiento. - Dudas y preguntas. - Cierre y seguimiento. • La venta telefónica. <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas para la venta telefónica. - Análisis a potenciales clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita las reglas para la clasificación de los contactos comerciales y las etapas de la visita comercial. • Describe la forma de comercializar eventos mediante el uso del teléfono. • Explica las características de otras técnicas para la comercialización y pago de los eventos. • Implementa técnicas de comercialización según el plan global del establecimiento.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Concertar citas por teléfono. - Las llamadas telefónicas de ventas y su seguimiento. - Técnicas de gestión telefónica • Otras técnicas de comercialización: <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas online. - Asistencia a ferias. - Acciones con Convention Bureau. - Invitaciones a visitar el establecimiento y tours de familiarización. • Alianzas y creación de nuevos productos y servicios. <p>Formas de pago:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos de pago. • Informes posteriores a la facturación. 	
3. Implementar estrategias que propicien el buen servicio al cliente.	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la importancia del servicio al cliente en el ámbito de su formación como organizador de servicios de alimentos y bebidas.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • Explica la diferencia entre atención y servicio al cliente. • Emplea estrategias de servicio al cliente en situaciones de aprendizaje propias de su área técnica y de la vida cotidiana.
<p>4. Implementar acciones orientadas a la resolución de problemas que surgen producto de la organización de tipos de eventos.</p>	<p>Solución de problemas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Actitud hacia los problemas. • Generación de soluciones alternativas. • Procesos para la solución de problemas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica situaciones que pueden entenderse como problema durante la organización del evento. • Distingue procesos para la solución de problemas en la comercialización de los eventos. • Genera oportunidades y alternativas que brinden solución a los problemas identificados, utilizando los principios de la administración.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>5. Examinar las aplicaciones de las tecnologías 4.0 en la industria de los eventos.</p>	<p>Aplicación de las tecnologías 4.0 en la venta y gestión de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Páneles de gestión centralizados. • Automatización de tareas • Soluciones tecnológicas que ofrezcan múltiples opciones de monetización • Aplicaciones móviles diseñadas específicamente para eventos • Garantía en la protección de datos en los asistentes • Realidad virtual • Realidad aumentada • Redes sociales como herramienta de promoción de • Transmisión de eventos en vivo para atraer asistentes eventos • Accesibilidad para Eventos Digitales y Presenciales • Interactividad en eventos <ul style="list-style-type: none"> • Gamificación • Preguntas al ponente. • Muros de debate • Votaciones en vivo • Otros 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica la importancia de la aplicación de las tecnologías 4.0 en la industria de los eventos. • Distingue las aplicaciones de las tecnologías 4.0 en la industria de los eventos. • Explica el papel e impacto de las tecnologías 4.0 en la industria de los eventos.



Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol



“Encendamos juntos la luz”



Descripción de la subárea Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol

La subárea Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol se imparte un total de 320 horas anuales. Contempla el desarrollo de tres unidades de estudio las cuales se detallan a continuación.

Procedimientos mixológicos para la producción de bebidas con sin alcohol

En esta unidad de estudio la persona estudiante aprenderá una serie de técnicas para la preparación de cocteles, donde se combinan sabores, texturas, colores y aromas. La mixología clásica y molecular se presenta como alternativa para la generación de bebidas con o sin alcohol, por lo que el bartender debe ser innovador y creativo para crear nuevos cocteles que respondan al exigente paladar del consumidor. También se incluye la preparación de cocteles con identidad local, por lo que se aprovechará la riqueza de ingredientes producidos en el país.

Técnicas de bar para la producción de bebidas con o sin alcohol

Esta unidad de estudio, brinda al estudiante las destrezas y habilidades del bartender, por lo que será capaz de preparar bebidas nacionales e internacionales con o sin alcohol, mediante un servicio personalizado y a la vista del cliente. Además, desarrollará capacidades para la organización y administración de la barra, así como el dominio de los tipos de licores, vinos, cremas, infusiones, entre otros, disponibles para la preparación de recetas según los estándares vigentes.



Métodos y técnicas en barra para la extracción de café

La persona estudiante aprenderá las técnicas para la selección y preparación del café, el manejo de equipos y herramientas, así como la planificación y organización de la barra. Como futuro barista, será capaz de dominar los factores que inciden directamente en la producción de una taza de café con calidad, con los insumos adquiridos por el administrador del local y los protocolos de seguridad, limpieza y manipulación de los alimentos establecidos en la legislación costarricense.

Tabla de distribución de las unidades de estudio de la subárea Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
1 Procedimientos mixológicos para la producción de bebidas con sin alcohol	10	80
2 Técnicas de bar para la producción de bebidas con o sin alcohol	10	80
3 Métodos y técnicas en barra para la extracción de café	20	160
TOTAL	40	320



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Operaciones en preparación de bebidas con o sin alcohol.	Unidad de estudio: Procedimientos mixológicos para la producción de bebidas con sin alcohol.		Tiempo estimado: 80 horas.
Competencias para el desarrollo humano: 2. Autoaprendizaje		Eje Política educativa: La ciudadanía digital con equidad social	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Explicar el origen y evolución del arte de la mixología.	<p>Mixología.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Origen. • Historia. • Equipos. • Utensilios. • Cristalería en el servicio de bebidas. • Materias primas. • Mixología molecular. • Diferencia entre coctelería y mixología. • Mixólogo: <ul style="list-style-type: none"> - Cualidades. - Habilidades. - Funciones. - Diferencia entre bartender y mixólogo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto y origen de la mixología. • Caracteriza los equipos, utensilios y materias primas empleadas en la mixología. • Clasifica la cristalería utilizada en el bar o restaurante. • Distingue las características de la mixología molecular y requisitos del puesto de mixólogo.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>2. Preparar bebidas con o sin alcohol, aplicando métodos y técnicas de la mixología clásica y de vanguardia, considerando las demandas del sector.</p>	<p>Aspectos a considerar en la preparación de cocteles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mezcla de sabores. • Textura. • Color. • Aroma. • Densidad. • Grados de alcohol. • Experiencia sensorial. <p>Métodos de preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Building - construcción. • Shaking - sacudido. • Muddling - machacado. • Straining – colado en la coctelera. • Blending - licuado. • Stirring - removiendo. <p>Técnicas de preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flaming - flambeado. • Swizzling. • Ósmosis inversa. • Caramelización. • Enfriado con nitrógeno. • Escanceado. • Clarificación. • Maceración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los aspectos a contemplar para la preparación de cocteles. • Identifica métodos y técnicas para la preparación de la oferta de cocteles. • Discrimina las técnicas empleadas en la mixología molecular para la preparación de cocteles con texturas y sabores únicos. • Aplica métodos y técnicas clásicas y de vanguardia para la preparación de de bebidas con o sin alcohol.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Ahumar. Espumar. Fat washing. Fermentación. <p>Mixología molecular:</p> <ul style="list-style-type: none"> Propiedades físicas de los ingredientes. Compuesto químico. Perspectiva molecular. Técnicas: <ul style="list-style-type: none"> Esferificación. Emulsificación. Gelificación. Suspensión. 	
3. Elaborar cocteles con sabores y texturas innovadores para establecimientos gastronómicos, según los estándares internacionales.	<p>Productos innovadores de coctelería:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ingredientes. Relación entre coctelería y gastronomía. Tipos: <ul style="list-style-type: none"> Cocteles bajos en calorías. Bebidas de fantasía. Maridajes con cocteles. Uso de productos caseros o artesanales. Mócteles. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce los tipos de ingredientes y combinaciones que satisfacen las demandas de productos innovadores de coctelería. Explica la relación entre la coctelería y la gastronomía según las combinaciones de ingredientes. Ejemplifica tipos de cocteles innovadores creados de acuerdo con las tendencias vanguardistas.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<ul style="list-style-type: none"> Prepara cocteles innovadores con productos costarricenses, según estándares internacionales.
4. Utilizar información que profundice su aprendizaje, aprovechando las oportunidades de aprendizaje disponibles.	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> Distingue el concepto de aprendizaje, autonomía y autoaprendizaje. Describe la utilidad del autoaprendizaje como proceso de aprender a aprender. Aplica estrategias de autoaprendizaje en la creación de cocteles innovadores utilizando productos del entorno.
5. Argumentar sobre el papel de la inteligencia artificial en el campo de la mixología.	<p>Aplicaciones de la Inteligencia Artificial (IA) en el campo de la mixología:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bastidores Aumento de la eficiencia en el bar Análisis de costos Creación de frases para los cócteles Uso de robots que brindan servicios de mixología: <ul style="list-style-type: none"> Utilizan el reconocimiento de voz lo que le hace posible 	<ul style="list-style-type: none"> Distingue aplicaciones de la inteligencia artificial en el campo de la coctelería. Identifica las funciones que realizan los robots en el campo de la mixología. Constrata los retos de las tecnologías basadas en reconocimiento de voz. Discute las ventajas y desventajas de la IA en el campo de la mixología.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>conversar con los clientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pueden recibir Indicaciones mediante la voz o con pantalla táctil • Pago mediante tarjeta bancaria o por el teléfono móvil • Elaboración de cocteles en vivo. • Mayor eficiencia al producir una gran cantidad de cocteles por hora. • Mitiga la alta rotación de personal • Solicitud de bebidas digitalmente • Retos de las tecnologías basadas en reconocimiento de voz: <ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda para que el lenguaje de estas máquinas sea lo más natural posible. • Lograr que sean capaces de entender y distinguir aspectos como: 	



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Palabras y frases contextuales y homónimos ▪ Sinónimos ▪ Ironía y sarcasmo ▪ Ambigüedad ▪ Errores en el texto o el habla ▪ Coloquialismos, jerga y acentos • Ventajas y desventajas de la IA en el campo de la Mixología. 	



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios.	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.	Unidad de estudio: Técnicas de bar para la producción de bebidas con o sin alcohol.		Tiempo estimado: 80 horas.
Competencias para el desarrollo humano: 1. Autocontrol		Eje Política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Realizar la organización de la barra para la atención de los clientes, consumidores de bebidas elaboradas con una amplia gama de bebidas alcohólicas.	<p>El bartender:</p> <ul style="list-style-type: none"> Definición. Diferencias barman – bartender - mixólogo. Funciones principales: <ul style="list-style-type: none"> Organización y mantenimiento de la limpieza. Supervisión de operaciones. Comunicación con los clientes. Creación de un ambiente armónico y agradable. Manejo de instrumentos y equipos. Control de inventario. Desempeño de actividades administrativas. 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica las funciones principales del puesto de bartender. Distingue las prácticas realizadas por el flair bartending para el entretenimiento de los invitados, clientes o público del bar. Diferencia la clasificación de bebidas alcohólicas Discrimina los tipos y usos de licores e infusiones Demuestra capacidades para brindar un excelente servicio al cliente y atención detrás de la barra.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimiento de políticas sanitarias aplicables a la manipulación de bebidas y alimentos. • Flair bartender. <p>Clasificación de bebidas alcohólicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermentadas: <ul style="list-style-type: none"> - Vino. - Cerveza. - Sidra. - Hidromiel. - Champagne. - Cava. - Vermut - Sake. • Destiladas o espirituosas: <ul style="list-style-type: none"> - Whisky. - Vodka. - Tequila. - Ron. - Ginebra. - Pisco. - Orujo. - Brandy. - Coñac. - Guaro. <p>Bebidas fortificadas o generosas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vino generoso. 	



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Oporto. - Jerez. - Madeira. - Marsala. - Manzanilla. - Palomino. - Banyuls francés. <p>Licores y cremas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Licor de fruta. - Licor de hierbas. - Limoncello. - Licor de café. - Pacharán. - Amaretto. - Licor de whisky. - Crema de orujo. - Perfecto amor. - Crema irlandés. - Crema de menta. <p>Según proporción entre alcohol y azúcar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extra seco: con menos del 12% de azúcar. - Seco: 20 a 25% de alcohol y de 12 a 20% de azúcar. - Dulce: de 25 a 30% de alcohol y 22 a 30% de azúcar. - Fino: de 30 a 35% de alcohol y 40 a 60% de azúcar. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Cremas: con 35 a 40% de alcohol y 40 a 60% de azúcar. <p>Infusiones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café. • Té. • Hierbas. • Especias. • Mate. • Frutas naturales y secas. • Chocolate. <p>Usos de los licores e infusiones.</p>	
<p>2. Preparar bebidas frías y calientes, con o sin alcohol, con base en los estándares internacionales y las políticas de la empresa.</p>	<p>Recetas de coctelería internacional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Margarita. • Mojito. • Gintonic. • Caipirinha. • Manhattan. • Piña colada. • Daiquiri. • Cosmopolitan. • Martini. • Long island. • Bloody mary. • Sex on the beach. • Mai tai. • Negroni. • Rusty nail. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los ingredientes y forma de preparación de cocteles nacionales e internacionales. • Identifica técnicas para la elaboración de los zumos requeridos en los cocteles. • Explica las técnicas para la preparación de bebidas calientes. • Elabora bebidas frías y calientes, con o sin alcohol, con base en los estándares internacionales y las políticas de la empresa.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Sidecar. • Coco loco. • Tom Collins. • Black russian. • White russian. • Whisky sour. • Tequila sunrise. • Destornillador. • Old fashioned. <p>Cocteles costarricenses con identidad local.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guaro sour. • Pura vida. • Coco loco. • Chiliguaro shot. • Miguelilito. • Vino de coyol. • Tempisque. • Quijongo. • Atardecer liberiano. • Calabazazo. • Bagumo. • Cabo blanco. • Llanuras del Norte. • Pacayitas. • Otros. <p>Elaboración de zumos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de elaboración. 	



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Concentrados de hierbas, frutas, otros. <p>Bebidas calientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipos de café. Té. Mate. Chocolate. Infusiones con hierbas naturales. 	
3. Aplicar protocolos para la atención de clientes en la barra, de acuerdo con las políticas organizacionales.	<p>Protocolo de servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> La atención y el servicio. Importancia de la apariencia personal del bartender. Importancia de la percepción del cliente. Fidelización del cliente. Perfiles psicológicos de los clientes. Objeciones durante el proceso de atención. Reclamaciones y resoluciones. Normas generales de cortesía. Control de calidad en la preparación y presentación de bebidas. Servicio de vinos y licores. Facturación del servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica los aspectos de la apariencia personal del bartender que inciden en la calidad del servicio al cliente. Ejemplifica las situaciones que se pueden presentar en la atención de los clientes, según sus perfiles psicológicos. Practica normas de cortesía y técnicas de control de calidad en la preparación y presentación de bebidas que garanticen la fidelización de los clientes de la barra.
6. Implementar técnicas para la recuperación o el mantenimiento del autocontrol, que garanticen un	<ul style="list-style-type: none"> Autocontrol: <ul style="list-style-type: none"> Concepto. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce el concepto de autocontrol.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
excelente servicio de los clientes en la barra.	<ul style="list-style-type: none"> • Formas en cómo se pierde o recupera el autocontrol. • Técnicas para mantener el autocontrol. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica las formas de perder o recuperar el control. • Utiliza técnicas de autocontrol en diversos contextos, relacionados con la producción de bebidas con o sin alcohol.
7. Argumentar la importancia de la reducción en el uso nocivo del alcohol, para el mejoramiento de la salud, el bienestar social y la reducción de la actual carga de morbilidad atribuible a este consumo.	<p>Estrategia mundial para reducir el uso nocivo del alcohol, según la Organización Mundial de la Salud.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Políticas y medidas nacionales: <ul style="list-style-type: none"> - Liderazgo, concienciación y compromiso de los actores. - Respuesta de los servicios de salud. - Acción comunitaria. - Conducción bajo los efectos del alcohol. - Disponibilidad de alcohol. 	<ul style="list-style-type: none"> • Discute acerca de la magnitud y naturaleza de los problemas sanitarios, sociales y económicos causados por el uso nocivo del alcohol. • Realiza acciones que previenen el uso nocivo del alcohol individual y grupal como prioridad de salud pública. • Respeta la decisión de adolescentes y adultos de no consumir bebidas alcohólicas y evita presionarlos para que lo hagan.



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.	Unidad de estudio: Métodos y técnicas en barra para la extracción de café.		Tiempo estimado: 160 horas.
Competencias para el desarrollo humano: Proactividad		Eje Política educativa: Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Examinar el proceso para la elaboración de bebidas calientes no alcohólicas en negocios de cafetería, considerando estándares nacionales e internacionales.	Preparación de bebidas no alcohólicas calientes: <ul style="list-style-type: none"> • El café: <ul style="list-style-type: none"> - Historia. - ¿Cómo se hace el café? - Características organolépticas. - Derivados del café natural. • Selección del café: <ul style="list-style-type: none"> - En grano o molido. - Calidad. - Tipo de tueste. • Equipos: <ul style="list-style-type: none"> - Máquina de café. - Refrigeradores. - Molinos de café. - Exprimidores de zumos. - Cafeteras: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Semiautomática. 	1. Explica el origen histórico y productivo del café. 2. Caracteriza los tipos de café, equipos, herramientas y mobiliario seleccionados para negocios de cafetería. 3. Distingue los protocolos y características del almacenamiento de los insumos de la cafetería. 4. Practica el mise en place de la estación barista y barra como clave para ofrecer un excelente servicio al cliente.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Automática. ▪ Superautomática. - Teteras. - Termos de agua. • Herramientas: <ul style="list-style-type: none"> - Pen de latte art. - Báscula de precisión. - Tamper o prensa. - Termómetro. - Espumeador. - Filtros. - Jarra de acero inoxidable. - Pinceles. - Dosificadores de canela y cacao. - Dosificadores o biberones. • Mobiliario: <ul style="list-style-type: none"> - Mostrador o barra. - Contrabarra. - Mostrador para caja registradora. • Tazas, vasos, utensilios. • Tipos de agua. • Mise en place de la estación barista y barra de café. • Mantenimiento y limpieza de la estación de trabajo: uso de paños. • Importancia de una correcta dosificación: <ul style="list-style-type: none"> - Tiempo. - Volumen. 	

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Peso. • Protocolos: <ul style="list-style-type: none"> - Seguridad. - Salud ocupacional. - Manipulación de alimentos. ▪ Almacenamiento de insumos: <ul style="list-style-type: none"> - Café y espresso. - Leche. - Té. - Chocolate caliente. - Azúcar y edulcorante. - Pulpas para bebidas. - Crema batida. - Pulpas y jarabes. - Suministros desechables. - Artículos de limpieza. 	
<p>2. Ejecutar el proceso para la elaboración del café, según las normas del barismo.</p>	<p>Factores para la preparación del café:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del agua. • Tamaño de la molienda. • Ratio de agua y café. • Tiempo de extracción. ▪ Método de extracción: <ul style="list-style-type: none"> - Prensa francesa. - Chemex. - Aeropress. - Sifón japonés. - V60. - Kalita. - Máquina de espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica los factores que inciden en la preparación del café. • Distingue los métodos de extracción de café. • Utiliza diferentes métodos para la extracción del café, acatando las normas del barismo.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Coffee maker. - Percolador. - Chorreador. - Café apagado. - Vandola. - Cold brew. - Moka. - Café filtrado. 	
3. Discutir el impacto de la Inteligencia artificial en la industria del café.	<p>Inteligencia artificial en la industria del café</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mejora de la precisión y consistencia en el tostado • Personalización de la experiencia del café • Optimización de la cadena de suministro • Mejora de la experiencia del cliente • Mejora en la calidad del café • Predicción de tendencias y demanda • Automatización de procesos • Análisis de datos y mejora continua 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el impacto de la inteligencia artificial en la industria del café. • Argumenta acerca del impacto de la inteligencia artificial en la industria del café.
3. Utilizar técnicas que propicien el desarrollo de la capacidad proactiva.	<p>Proactividad:</p> <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.

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
4. Promover la caficultura ambientalmente sostenible, con la finalidad de que aumente la capacidad productiva y rentabilidad de los productores costarricenses.	<p>Producción de café sostenible:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambio climático y la reducción de la cantidad de tierra idónea para la producción cafetalera. • Trazabilidad y sostenibilidad del café en toda la cadena de producción. • Uso limitado de fertilizantes y fungicidas. • Uso de la pulpa del café como abono orgánico. • Uso controlado del agua. • Manejo de aguas residuales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra comportamientos proactivos durante la elaboración de los estilos de café solicitados por los clientes. • Promueve la preservación de la biodiversidad, el suelo y los recursos como clave para garantizar la continuidad de la producción del café. • Apoya las iniciativas de los agricultores que producen líneas de café sostenibles como una forma directa de mejorar las condiciones de su trabajo. • Relaciona las características de los granos de café sostenibles con la preparación de una bebida de calidad que despierte los sentidos del consumidor.



Tecnologías de Información aplicadas a la Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas



Descripción de la subárea Tecnologías de Información aplicadas a la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.

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 Organización de Operaciones de servicios de alimentos y bebidas, 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 Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

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: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Tecnologías de información aplicadas a la Organización de operaciones de servicios de alimentos y bebidas	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.	<ul style="list-style-type: none"> • Generalidades: <ul style="list-style-type: none"> - Teclado básico. - Funciones disponibles. - Ventanas de trabajo. - Barras de menús y herramientas. - Ayuda. • Trabajo con documentos: <ul style="list-style-type: none"> - Creación. - Edición y modificación. - Guardar. - Impresión. • Formato de documentos: <ul style="list-style-type: none"> - Márgenes - Tabulaciones - Párrafos - Páginas. • Manejo de bloques <ul style="list-style-type: none"> - Copiar. 	<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 aplicando las funciones del procesador de texto.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Mover. - Borrar. • Tablas y gráficos en un documento. 	
2. Utilizar las herramientas que presenta la hoja electrónica para la elaboración de documentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Características de la hoja electrónica: <ul style="list-style-type: none"> - Generalidades. - Funciones disponibles. - Ventana de trabajo. - Barras de menús y herramientas. • Creación de una hoja de cálculo: <ul style="list-style-type: none"> - Definición. - Partes. - Ingreso y modificación de datos. - Trabajo con celdas. - Fórmulas. • Recuperación y edición: <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de una presentación nueva. • 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. • Objetos: <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. - Elaboración de presentaciones profesionales. 	<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
4. Describir los elementos que integran el entorno web.	<ul style="list-style-type: none"> • Entorno Web: <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. 	<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.	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicaciones y servicios en la nube: <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, elaboración de multimediales, creación de formularios y hojas de cálculo en la nube. • Utiliza los componentes de los software para entorno web en el procesamiento de la

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		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.	<ul style="list-style-type: none"> • Autoaprendizaje <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. 	<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. • Desarrolla procesos de autoaprendizaje de manera individual y colaborativa.
7. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje, en respuesta a situaciones de la vida cotidiana.	Tecnologías digitales: <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.



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Tecnologías de información aplicadas a la Organización de operaciones de servicios de alimentos y bebidas	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.	<ul style="list-style-type: none"> • Datos: <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. • Bases de datos: <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.



	<ul style="list-style-type: none"> • Aportes al trabajo cotidiano. • Aspectos básicos del análisis de datos: <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. 	
<p>2. Elaborar bases de datos mediante la ejecución de operaciones de manipulación de la información.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementos de las bases de datos: • Campos, registros, llaves. • Relaciones, tablas. • Formularios, consultas e informes. • Entorno: • Menús. • Funciones. • Herramientas. • Ventanas de trabajo. • Trabajo con: • Tablas, formularios. • Consultas, impresión. • Operaciones básicas: • Agregar. • Actualizar. • Eliminar. • Funciones, gráficos. • Exportar e importar datos. 	<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.



	<ul style="list-style-type: none"> • Combinación de tablas, registros. • Asistentes, formularios o auto formularios. • Búsquedas. • Consultas: • Utilización. • Selección de tablas. 	
<p>3. Aplicar principios éticos y legales en el acceso, uso y análisis de la información obtenida a partir de grandes volúmenes de datos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ética <ul style="list-style-type: none"> - Concepto. - Principios y valores: - Respeto. - Probidad. - Anticorrupción. - Compromiso. - Legislación vigente relacionada con el tratamiento de los datos. 	<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. • Determina las implicaciones legales del uso incorrecto de los datos, según la legislación vigente.
<p>4. Desarrollar capacidades para el acceso a la información de forma eficiente haciendo un uso preciso, responsable, creativo y crítico de la misma.</p>	<p>Tecnologías de información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Importancia. • Aplicabilidad en el quehacer del área de formación técnica. • Perspectivas: • 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: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes	Nivel: Décimo-I Nivel
Subárea: Tecnologías de información para la Organización de servicios de alimentos y bebidas	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.	<ul style="list-style-type: none"> Internet de todo: <ul style="list-style-type: none"> Internet. Transición a Internet de Todo (IdT) El valor de IdT Conectados globalmente Pilares del IdT: <ul style="list-style-type: none"> Los objetos. Los datos. Las personas. Los procesos Conectar lo que no está conectado: <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.	<ul style="list-style-type: none"> Transición a IdT: <ul style="list-style-type: none"> Las conexiones de IdT Tecnología de la información (TI) y 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica las formas de transmisión de las tecnologías.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Tecnología Operativa (TO) en IdT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conexiones Máquina a Máquina (M2M) - Conexiones Máquina a Persona (M2P) - Conexiones de redes entre pares (P2P) - Implementación de una solución de IdT. - Seguridad e IdT. <ul style="list-style-type: none"> • Unificación de todo: <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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>3. Explicar la importancia de la protección de la información del ciber mundo y los tipos de ataques que se pueden presentar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La necesidad de la ciberseguridad. <ul style="list-style-type: none"> - Datos personales. - Datos de una organización. - Los atacantes y profesionales de la ciberseguridad. 	<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

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Panorama actual y tendencias. • Ataques, conceptos y técnicas. <ul style="list-style-type: none"> - Características y funcionamiento de un ciberataque. - Panorama de las ciberamenazas. • Ingeniería social. 	<p>cibernéticas, los ataques y su funcionamiento.</p>
4. Evaluar alternativas para la protección de los dispositivos informáticos, la red y la organización.	<ul style="list-style-type: none"> • Protección de sus datos y su privacidad. <ul style="list-style-type: none"> - Protección de los datos - Protección de seguridad en línea • Protección de la organización <ul style="list-style-type: none"> - Firewalls. - Comportamiento a seguir en la ciberseguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar procedimientos para la protección de los dispositivos y su red contra amenazas. • Describir los procedimientos seguros para el mantenimiento de datos. • Explicar los métodos de autenticación fuerte y comportamientos seguros en línea para la protección de la privacidad de la organización.
5. Distingue las características del ámbito de la ciberseguridad, sus principios y las medidas de seguridad cibernética.	<ul style="list-style-type: none"> • Ciberseguridad <ul style="list-style-type: none"> - Pilares de la seguridad informática: - Confidencialidad. - Integridad. - Disponibilidad de los datos • El mundo de la Ciberseguridad <ul style="list-style-type: none"> - Criminales cibernéticos - Amenazas - Estados de datos 	<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.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Contramedidas de ciberseguridad • Marco de gestión de seguridad de Tecnologías de Información • Amenazas de Ciberseguridad, Vulnerabilidades y Ataques <ul style="list-style-type: none"> - Malware y código malicioso. - Astucia - Los ataques 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferencia los tipos de malware y código malicioso.
6. 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 <ul style="list-style-type: none"> - Criptografía - Técnicas de encriptación - Controles de acceso • Integridad de los datos <ul style="list-style-type: none"> - 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.
7. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo y protección de los datos.	<ul style="list-style-type: none"> • Discernimiento y responsabilidad: <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.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<ul style="list-style-type: none"> • Ejecuta procedimientos orientados a la protección y la integridad de los datos. • Aplica el discernimiento y la responsabilidad como parte importante del proceso de transmisión y análisis de la información.



PROGRAMA ESTUDIO

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas Modalidad Dual

II Nivel



“Encendamos juntos la luz”

Operaciones de Servicios de Salón



“Encendamos juntos la luz”



Descripción de la subárea Operaciones de Servicios de Salón

La subárea Operaciones de Servicios de Salón se imparte un total de 160 horas anuales. Contempla el desarrollo de tres unidades de estudio las cuales se detallan a continuación.

Operaciones de Servicio en la Mesa (Salonero Profesional)

El abordaje de la unidad de estudio Operaciones de servicio en la mesa, brinda los espacios para el aprendizaje que propicie que la persona estudiante, desarrolle las competencias necesarias para desempeñarse como salonero principal en un restaurante. Algunas de las actividades a su cargo serán procesar y servir los pedidos de los clientes según las mesas asignadas; observar a los comensales para ver sus reacciones y verificar si requieren algo adicional, con el fin de que estén satisfechos con el servicio prestado.

Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente

Esta unidad de estudio brinda saberes esenciales fundamentales para que la persona estudiante sea capaz de preparar y emplatar manjares frente a la vista del cliente, con técnicas como desespinado, trinchado y flambeado, entre otras. Para tal efecto, requiere de la guía del chef principal y el manejo de carros auxiliares acordes con el menú ofertado por el restaurante.

Otra de las funciones que tendrá a cargo es el servicio de vino, por lo que la persona estudiante dominará aspectos como la elaboración de esta bebida de consumo internacional; clasificación y conservación; cepas de vinificación y protocolo para servir el vino al cliente, entre otros.

Operaciones y Dirección de Salón (Capitán, Hostees, Maitre “D)

La persona estudiante será capaz de desempeñar puestos del salón del restaurante como capitán de meseros, Hostee o Maître “D. Se destacan labores como recibir y atender en primera instancia a los clientes que llegan al restaurante o bar; organización del equipo de trabajo, relaciones públicas, venta de productos, planificación del trabajo y lo más importante, que el restaurante u hotel funcione perfectamente.

Tabla de distribución de las unidades de estudio de la subárea Operaciones de Servicios de Salón

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
① Operaciones de servicio en la mesa (salonero profesional)	20	80
② Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente.	15	60
③ Operaciones y dirección de salón (capital, Hostees, maitre “D”)	5	20
TOTAL	40	160



Especialidad: Organización de Operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Operaciones de servicios de salón.	Unidad de estudio: Operaciones de servicio en la mesa (salonero profesional).		Tiempo estimado: 80 horas
Competencias para el desarrollo humano: Comunicación asertiva		Eje Política educativa: La ciudadanía digital con equidad social	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Organizar la puesta a punto del restaurante, bar o cafetería para la atención de los clientes, cumpliendo con los requisitos establecidos para el servicio de salonero.	<p>Servicio de salonero:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo para servicios de alimentación al público debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19). • Uniforme completo: <ul style="list-style-type: none"> - Camisa blanca manga larga. - Corbatín. - Pantalón negro. - Medias negras. - Zapatos negros. - Identificación. - Chaleco negro. - Sin accesorios. • Presentación personal: <ul style="list-style-type: none"> - Aseo personal diario. - Afeitado. - Mantenimiento del cabello. - Aseo bucal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita los protocolos establecidos para la implementación de los servicios de alimentación a raíz de la alerta sanitaria por COVID-19. • Describe las características del uniforme y presentación personal del salonero. • Distingue las herramientas de uso del salonero en el cumplimiento de sus funciones. • Discrimina las funciones atribuidas al servicio de salonero. • Demuestra capacidades para el desarrollo de las funciones inherentes al puesto de salonero, según los estándares

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Uñas cortas y limpias. - Lavado minucioso de manos varias veces al día. - Evitar fijadores, jabones, lociones o perfumes con aroma demasiado fuerte. - No beber en el servicio. - Calzado limpio y lustrado. - Camisa o blusa bien blanca e impecable. • Herramientas: <ul style="list-style-type: none"> - Comanda. - Bolígrafo. - Lito. - Sacacorchos. - Abridor. - Tablet. • Funciones: <ul style="list-style-type: none"> - Preparación de las mesas. - Recepción de los clientes y entrega de la carta. - Informar los platos del día al cliente, responder preguntas de la carta y dar recomendaciones. - Tomar nota de los pedidos de comida y bebida. - Trasladar las órdenes a computadoras, cocina y personal del bar. - Servir alimentos y bebidas a clientes. 	<p>internacionales y protocolos de la organización.</p>

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Preparar o servir platos especiales en la mesa, si así se requiere. - Comprobar que los clientes estén contentos y solucionar cualquier problema. - Preparar cuentas, presentarlas al cliente, manejar dinero o pagos con tarjetas electrónicas. - Preparar con anterioridad el restaurante para eventos especiales. - Retirar artículos y limpiar mesas y mostradores. - Llevar los platos, vasos y vajilla a la cocina para el respectivo lavado. <ul style="list-style-type: none"> • Normas del servicio. 	
<p>2. Aplicar técnicas de venta y promoción de manjares a la vista del cliente, con base en las normas y políticas de la organización.</p>	<p>Los manjares.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Presentaciones. • Protocolos para el servicio de manjares. • Sugerencias del chef. • Estrategias de venta en la mesa. • Preparación de entradas frías: <ul style="list-style-type: none"> - Ensaladas de la temporada o con productos de la zona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los tipos de presentaciones y protocolos para la preparación y servicio de los manjares. • Identifica estrategias para la venta de productos a la vista del cliente. • Distingue las técnicas para la preparación de entradas frías, tranches y flambeados.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Salsas frías. - Aderezos. - Steak tartar. • Trinches manjares: <ul style="list-style-type: none"> - Piezas de pollo, res y cerdo. - Fondue • Flambeados: <ul style="list-style-type: none"> - Pollo. - Res. - Cerdo. - Mariscos. • Preparación del carro de postres y carros auxiliares. <ul style="list-style-type: none"> - Frutas de la temporada. - Postres clásicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prepara manjares a la vista del cliente haciendo uso del carro de postres y carros auxiliares.
<p>3. Brinda servicios en mesa para la atención del cliente, según la normativa internacional y políticas organizacionales.</p>	<p>El servicio de manjares</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menús y explicación de platillos. • Tipo de servicio a la inglesa. • Tipo de servicio a la francesa. • Tipo de servicio Gueridón o rusa. • Tipo de servicios emplatado o americano. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los tipos de servicios en la mesa, con base en las normas internacionales. • Explica detalles y normas relacionados con servicios en la mesa de restaurantes de clase superior. • Muestra capacidades para el servicio de manjares, considerando las normas vigentes y las políticas de la organización, brindando atención de calidad al cliente.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
4. Implementa técnicas de comunicación asertiva durante el servicio a los clientes en establecimientos gastronómicos.	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 contextos relacionados con el servicio de saloneró.
5. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje y como respuesta a las demandas del servicio al cliente del establecimiento gastronómico.	Tecnologías digitales: <ul style="list-style-type: none"> • Uso • Importancia en el proceso de aprendizaje. • Impacto económico y social. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la importancia de las tecnologías digitales, así como su uso y evolución en el sector Turismo relacionado con los servicios de alimentos y bebidas. • Diferencia aplicaciones de las tecnologías digitales para la creación de reservaciones, órdenes de pedido y pago del servicio de alimentación. • Valora el impacto económico y social de las tecnologías digitales en el servicio al cliente del restaurante.



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Operaciones de servicios de salón.	Unidad de estudio: Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente.		Tiempo estimado: 60 horas
Competencias para el desarrollo humano: Orientación de servicio al cliente		Eje Político educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Organizar los carros auxiliares requeridos para la preparación de platillos u oferta de productos frente a los clientes del restaurante.	Carros auxiliares: <ul style="list-style-type: none"> • Materiales. • Medidas. • Tipos: <ul style="list-style-type: none"> - Carros auxiliares o gueridón: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trinchado de carnes y aves. ▪ Despinado del pescado. ▪ Emplatado de viandas. ▪ Eaboración o acabado de algunos platos. ▪ Flambeados. - Carros de entremeses. - Carros de postre o pastelería. - Carros de quesos. - Carros de bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los materiales y medidas de los carros de servicio, según el tipo de menú ofrecido en el restaurante. • Distingue los tipos y usos de los carros de servicio, con su respectivo menaje e insumos. • Utiliza los carros auxiliares para la preparación y emplatado de manjares frente al cliente.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Carro caliente. - Carro de flambeados. • Menaje e insumos del carro auxiliar. 	
<p>2. Preparar manjares y trinches a la vista del cliente, mediante la aplicación de técnicas, según normas y políticas de la organización.</p>	<p>Platos preparados a la vista del cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones: <ul style="list-style-type: none"> - Rangos o sectores de atención al cliente reducidos. - Materiales: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Carro caliente. ▪ Mesas auxiliares de varios tipos. ▪ Tablas de trinchar y cuchillos. ▪ Infernillos de gas portátil o rechauds sauteuse. ▪ Prensas. ▪ Marmitas de acero, cobre o barro. ▪ Refractarios, entre otros. - Alto grado de profesionalidad. • Técnicas: <ul style="list-style-type: none"> - Trinchado. - Flambeado. - Despinado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las condiciones para la preparación de platillos a la vista del cliente. • Implementa técnicas de preparación de manjares y trinches a la vista del cliente, con base en las normas y políticas de la empresa. • Elabora platillos a la vista del cliente, según los materiales asignados y el grado de profesionalidad del salonerero.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Corte de carnes o alimentos. - Otros. 	
<p>3. Aplicar el protocolo para el servicio de vinos, con base en las normas internacionales y políticas de la organización.</p>	<p>El vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Historia. • Composición. • Elaboración: <ul style="list-style-type: none"> - Cuidado de la uva en viñedo. - Vendimia. - Despalillado. - Estrujado de la uva. - Maceración. - Fermentación alcohólica. - Prensado de las uvas. - Fermentación maloláctica. - Crianza del vino. - Trasiegos entre barricas. - Clarificación. - Embotellado. • Clasificación del vino: <ul style="list-style-type: none"> - Por color: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tinto. ▪ Rosado. ▪ Blanco. - Por edad: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Joven. ▪ Con crianza. - Denominación de origen: 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el origen, historia y composición del vino. • Explica los aspectos a considerar para la producción de vino. • Identifica la clasificación, forma de conservación y cualidades organolépticas presentes en el vino. • Explica los tipos y características de las cepas de vinificación y los países de producción. • Describe los materiales, ventajas y desventajas de los corchos. • Interpreta las etiquetas de las botellas de vino y los tipos de maridajes. • Implementa el protocolo para servir el vino al cliente.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crianza. ▪ Reserva. ▪ Gran reserva. - Según contenido de azúcar: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Secos. ▪ Abocados. ▪ Semisecos. ▪ Semidulces. ▪ Dulces. • Conservación del vino: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura constante. - Ambiente oscuro y sin ruido. - Posición horizontal. - Evitar luz directa. • Cualidades organolépticas: <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto visual. - Aroma. - Sabor. • Cepas de vinificación: <ul style="list-style-type: none"> - Cabernet sauvignon. - Carmenere. - Merlot. - Syrah. - Pinot noir. - Sauvignon blanc. - Chardonnay. - Gewürztraminer - Malbec. - Pinot gris. - Malbec. 	

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Riesling. - Rosé o rasado. - Espumante o espumoso. - Late harvest. - Tempranillo. - Sangiovese. - Cariñena. - Moscatel. - Viognier. • Países productores de vino. <ul style="list-style-type: none"> - Europa: Italia, Francia, España y Alemania. - Estados Unidos. - América del Sur: Argentina y Chile. - Sudáfrica. - China. - Oceanía: Australia y Nueva Zelanda. • Tipos de corcho: <ul style="list-style-type: none"> - Naturales. - Naturales multipieza. - Naturales colmatados. - Técnicos. - Cava y espumosos. - Aglomerados. - Hélix. - Cabezudos, con cápsula. - ProCork. • Interpretación de etiquetas. Etiqueta frontal: <ul style="list-style-type: none"> - Marca del vino. 	

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de la bodega. - Tipo de envejecimiento. - Porcentaje de alcohol. - Tipos de uvas. - Cantidad de vino y número de botella. - Denominación de origen. <p>Etiqueta trasera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Logotipo. - Historia. - Maridaje. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de maridajes. <ul style="list-style-type: none"> - Por similitud. - Por contraste. - Cultural. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Regional. ▪ Histórico. ▪ Temático. • Protocolo del servicio del vino: <ul style="list-style-type: none"> - Entrega de la carta de vinos. - Presentación de la botella. - Precedencia en prueba del vino. - Con cesta o en botella. - Temperatura. - Descorche. - Decantación. - La copa perfecta. 	



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>4. Implementar acciones dirigidas a la gestión integral de residuos en la industria de alimentos y bebidas.</p>	<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 • 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 	<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 los alimentos y bebidas. • Identifica buenas prácticas para la gestión de residuos. • Ejecuta buenas prácticas para la gestión de residuos: Sólidos no aprovechables, reciclables, sólidos orgánicos, residuos de grasa y aceite y Insumos para la limpieza y desinfección •



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • 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>5. Implementar estrategias que propicien el servicio al cliente en cumplimiento de los estándares de calidad.</p>	<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"> • Reconoce la importancia del servicio al cliente en el ámbito de su área de salonero. • Explica la diferencia entre atención y servicio al cliente. • Emplea estrategias de servicio al cliente en situaciones de aprendizaje propias como la

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<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. 	<p>preparación de platillos y servicio de vino frente al cliente.</p>
<p>5. Validar propuestas de negocios de preparación de alimentos y bebidas tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.</p>	<p>Derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales:</p> <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 servicios de alimentos y bebidas, 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 movilidad social de sus habitantes.



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Operaciones de servicios de salón.	Unidad de estudio: Operaciones y dirección de salón. (Capitán, Hostees, Maitre "D").		Tiempo estimado: 20 horas
Competencias para el desarrollo humano: Compromiso ético		Eje Política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Implementar actividades del servicio de salón, cumpliendo las funciones asignadas al Hostess del establecimiento gastronómico.	<p>El Hostess:</p> <ul style="list-style-type: none"> Definición. Funciones principales: <ul style="list-style-type: none"> Bienvenida a clientes o comensales. Anotarlos en lista de espera. Guían a los clientes a la mesa. Brindan el menú. Informan que serán atendidos por el mesero. Dar seguimiento a mesas limpias y disponibles. Hacer reservas. Actitudes: <ul style="list-style-type: none"> Personalidad amigable. Paciencia. Organización y capacidad para realizar múltiples tareas. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce el concepto y funciones principales del Hostess. Distingue las actitudes requeridas para el cumplimiento de las funciones del Hostess. Muestra capacidades y actitudes para la implementación de las funciones del puesto de Hostess, que garanticen una estancia armoniosa de los clientes en el restaurante.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>2. Ejecutar las actividades del servicio de salón del restaurante, cumpliendo las funciones asignadas al maître o metre del establecimiento gastronómico.</p>	<p>El maître o metre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Funciones principales: <ul style="list-style-type: none"> - Organización del equipo de trabajo. - Planificación de las tareas y jornadas laborales. - Supervisión del servicio. - Relaciones públicas. - Venta de productos. - Control del stock. - Vela por el buen funcionamiento del negocio. • Cualidades profesionales: <ul style="list-style-type: none"> - Formación en hostelería. - Cultura gastronómica. - Manejo de idiomas. - Técnicas de gestión y de ventas. - Relaciones humanas. - Protocolo de servicio al cliente. - Estrategias de liderazgo. - Conocimiento de vinos y enología. • Actitudes: <ul style="list-style-type: none"> - Con tacto. - Proactivo. - Amable. - Diligente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto y funciones principales del maître. • Ejemplifica las actitudes requeridas para el cumplimiento de las funciones que demanda el puesto de maître. • Demuestra capacidades en el cumplimiento de las funciones y cualidades profesionales requeridas para el puesto de maître, que garanticen una estancia armoniosa de los clientes en el restaurante.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Detallista. - Capacidad para jerarquizar tareas. 	
<p>3. Desarrollar actividades del servicio de salón del restaurante, cumpliendo las funciones asignadas al puesto de capitán de meseros.</p>	<p>El capitán de meseros.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Funciones principales: <ul style="list-style-type: none"> - Supervisar a todo el personal del comedor - Coordinar estaciones de meseros. - Supervisar el servicio del comedor. - Atender a los comensales. - Supervisar limpieza del área de comedor. - Pasar reportes al gerente. • Cualidades profesionales: <ul style="list-style-type: none"> - Normas de etiqueta y protocolo en la mesa. - Organización de eventos especiales. - Principios básicos de enología, servicio de vinos y técnicas para servir bebidas. - Principios de administración del personal. - Operación de equipos de salón, cocina y bar. - Tipos de puesta a punto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto y funciones principales del capitán de meseros. • Distingue las actitudes requeridas para el cumplimiento de las funciones del capitán de meseros. • Muestra capacidades y cualidades profesionales para la implementación de las funciones del puesto de capitán de meseros, que garanticen una estancia armoniosa de los clientes en el restaurante.

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo de los alimentos. - Manejo y aplicación de recetas y estándares operativos. • Actitudes: <ul style="list-style-type: none"> - Detallista. - Confiable. - Atento. - Equilibrado emocionalmente. - Buen negociador. - Don de mando. - Conciliador. 	
<p>4. Demostrar conductas que reflejen compromiso ético aplicando principios y valores en las situaciones de aprendizaje que vivencia en el área técnica y en las normas de convivencia con los que le rodean.</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 funciones de puestos tales como: hostess, maître o capitán de meseros 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 se le asignan superando los obstáculos que se presentan en la organización del salón del restaurante.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
5. Trasmir con propiedad la manera del ser costarricense como ente diferenciador en una ciudadanía con identidad.	<ul style="list-style-type: none"> • El ser "TICO". • Videos del costarricense. • Estadísticas de cómo nos ven en el mundo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Examina las características de la identidad costarricense. • Compara los datos estadísticos mundiales relacionados con la imagen del costarricense. • Aplica la idiosincrasia del ser costarricense ante las personas que acuden al restaurante, como parte de la identidad del país.



Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol



Descripción de la subárea Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol

La subárea Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol se imparte un total de 320 horas anuales. Contempla el desarrollo de tres unidades de estudio las cuales se detallan a continuación.

Procesos de tostado de café

La unidad de estudio contempla saberes esenciales relacionados con la producción y elaboración de bebidas calientes a base de café verde. En este sentido, se hace un énfasis especial en la importancia de la calidad del agua para la producción de una bebida de excelente calidad.

La persona estudiante dominará las técnicas y los sistemas para el tostado de café. Especial importancia reviste la cata en su función de barista, por lo que demostrará dominio de los materiales, procedimiento y evaluación del café.

Técnicas de barismo en máquina y arte latte

Dentro de las competencias del barista está la preparación de la estación de café, lo que incluye el manejo de la máquina y herramientas para la elaboración del café espresso. Es importante que la persona estudiante conozca las propiedades de la crema del café y la espuma de leche, así como la preparación de bebidas a base de café espresso. El arte latte se constituye en una fuente de creatividad en el servicio de café espresso, chocolate caliente, mocachino y capuchino, lo que implica el diseño y producción de figuras atractivas con la leche.

Gestión de procesos administrativos de establecimientos de bebidas



La unidad de estudio garantiza que la persona estudiante sea capaz de reconocer los diferentes tipos de menú que puede ofrecer un restaurante, además de cómo diseñar de forma creativa un menú, considerando todas sus partes. El cálculo del costo de los ingredientes y de los platillos incluidos en el menú contempla la ejecución de un procedimiento y la aplicación de fórmulas; la persona estudiante comprenderá la importancia de encontrar un punto de equilibrio que beneficie al consumidor y brinde rentabilidad al negocio.

Tabla de distribución de las unidades de estudio de la subárea Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
1 Procesos de tostado de café.	10	80
2 Técnicas de barismo en máquina y arte latte.	25	200
3 Gestión de procesos administrativos de establecimientos de bebidas.	5	40
TOTAL	40	320



Especialidad: Organización de servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.	Unidad de estudio: Procesos de tostado de café.		Tiempo estimado: 80 horas.
Competencias para el desarrollo humano: Juicio y toma de decisiones		Eje Política educativa: La ciudadanía digital con equidad social	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Examinar el proceso para la elaboración de bebidas calientes a base de café verde.	<p>Café en verde:</p> <ul style="list-style-type: none"> Definición. Beneficios. ISO-6668:2008 Café verde: preparación de muestras para su uso en análisis sensorial. Perfil de calidad de café: <ul style="list-style-type: none"> Altitud y/o región. Variedad botánica. Preparación (beneficio por vía húmeda o seca - lavado o natural). Tamaño del grano. Número de defectos. Aspecto tostado y calidad de la bebida. Densidad de los granos. Defectos: <ul style="list-style-type: none"> Granos negros y parcialmente negros. 	<ul style="list-style-type: none"> Explica los beneficios y requerimientos ISO-6668 del café verde. Describe el perfil de calidad, defectos del grano y forma de almacenar el café verde. Distingue las características y el sistema de filtrado del agua para la elaboración del café verde. Elabora bebidas a base de café verde según los requerimientos del agua.

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Granos total y parcialmente agrios. - Granos partidos. - Quakers. - Daños causados por insectos. - Hongos o moho. - Defecto de sabor a papa. • Almacenamiento: <ul style="list-style-type: none"> - Contenido de humedad. - Temperatura. - Nivel de luz. - Plagas. - Tipo de empaque. <p>El agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características: <ul style="list-style-type: none"> - pH. - Alcalinidad o dureza. - TDS (total de sólidos disueltos). - Sabor. - Color. • Sistemas de filtrado de agua. • Efectos en los equipos. 	
1. Explicar el proceso del tostado de café según estándares internacionales.	<p>Tostado del café.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etapas: <ul style="list-style-type: none"> - Deshidratación o secado. - Caramelización. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las etapas, cambios producidos y variables del tostado del café.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Transición térmica. - Desarrollo del grano. - Acabado y enfriamiento. - Desgasificación. • Cambios producidos por el proceso de tueste. • Variables básicas: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura. - Tiempo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistema lento. ▪ Proceso rápido. • Instalaciones y tecnologías empleadas. • Niveles de producción. • Niveles de tueste: <ul style="list-style-type: none"> - Claro. - Medio. - Oscuro • Tipo de consumidor. • Destino del café: hostelería, catas o alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue los tipos de instalaciones y tecnologías utilizadas en el proceso del tostado del café. • Discrimina los niveles de tueste, gustos del consumidor y destinos del café, una vez superado el proceso de tostado.
2. Desarrollar el proceso de catación del café, según los estándares internacionales.	<p>Sistemas de tueste.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos: <ul style="list-style-type: none"> - Tostadora por carga o tandas: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tambor. ▪ Turbo o convección. ▪ Lecho fluido. - Tostadoras continuas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe las características de las tostadoras de café. • Explica las variables y escala comercial de Agrtron que inciden directamente en la curva de tostado. • Ilustra los cuidados y mantenimientos básicos del equipo de tueste de café.

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Tostadoras para torrefacto. - Tostadoras mixtas. • Curva de tostado: <ul style="list-style-type: none"> - Definición. - Ventajas. - Variables: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Granos de café. ▪ Precalentamiento del tostador. ▪ Espresso o filtrado. • Escala comercial de Agron. • Limpieza y mantenimiento de equipos. <p>Cata de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materiales: <ul style="list-style-type: none"> - Balanza. - Molino. - Agua. - Tetera. - Tazas. - Cucharas. - Cronómetro. - Toallas. - Mesa. - Bolígrafos. - Escupidera. • Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> - Preparación de la cata. - Tueste. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue los materiales, procedimiento y evaluación de la cata de café. • Realiza la catación de café, considerando las curvas de tueste registradas.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Dosis. - Molienda. - Vertido de agua. • Evaluación: <ul style="list-style-type: none"> - Fragancia. - Aroma. - Acidez. - Cuerpo. - Sabor. - Balance. - Postgusto. - Suavidad. - Dulzura. 	
4. 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 por 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 tostado y catación del café. • 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 para la toma de decisiones en su área de formación como barista.
5. Implementar el uso de tecnologías digitales en el manejo de los equipos utilizados para el tostado del café.	<ul style="list-style-type: none"> • Tendencias tecnológicas: <ul style="list-style-type: none"> - Modelos de fidelización. - Redes sociales y aplicaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la tecnología digital en el manejo de sistemas de tueste de última generación.

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Economía colaborativa. - Internet of things. • Uso racional y ético de la tecnología. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de la aplicación de las tecnologías digitales para el filtrado del agua y tostado del café. • Utiliza en forma racional y ética la tecnología disponible.



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios.	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.	Unidad de estudio: Técnicas de barismo en máquina y arte latte.		Tiempo estimado: 200 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. Aplicar el protocolo de mise en place de la estación de café, con base en las normas de la organización y estándares internacionales.	<p>El barista:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origen. • Conocimientos previos. • Habilidades y actitudes. • Funciones. • Herramientas de trabajo. • Normas de comportamiento. <p>Mise en place de la estación de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Máquina de espresso: <ul style="list-style-type: none"> - Presión de la bomba y caldera. - Temperatura del agua. - Purga de grupos y vaporizadores. - Limpieza de cacillos, filtros y mobiliario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica los conocimientos previos, habilidades y funciones del barista. • Diferencia los elementos que integran el proceso de preparación de la estación de café. • Examina los aspectos a considerar de la máquina de espresso. • Prepara la estación de café, según el protocolo establecido por la organización.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Distribución, colocación y limpieza de tazas y platos. • Molinillo de café: <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza del depósito y tolva. - Comprobación del punto de molienda. • Tamper: <ul style="list-style-type: none"> - Prensado breve y enérgico. • Jarras de acero inoxidable. • Espolvoreadores de canela o cacao. • Vaso medidor: <ul style="list-style-type: none"> - Parámetros del espresso. • Termómetro: <ul style="list-style-type: none"> - Limpio y calibrado. - Temperatura idónea. • Cepillo junta residuos. • Detergente. • Paños: <ul style="list-style-type: none"> - Número y usos. 	
<p>2. Preparar diferentes tipos de café espresso y bebidas con alcohol a base de café, según recetas internacionales</p>	<p>Elaboración del café espresso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación: <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza del portafiltro. - Dosificación. - Distribución. - Compactación. - Purgar. - Extracción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los indicadores contemplados para la preparación del café espresso. • Describe las características de la crema del café y la espuma de leche.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>- Servir.</p> <p>La crema del café:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color. • Tamaño de las burbujas. • Brillo, intensidad y matices. • Textura y consistencia. • Sobre extracción. • Persistencia. <p>Espuma de leche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de leche. • Temperatura ideal. <p>Bebidas a base de café espresso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espresso (negro corto). • Ristretto. • Doppio (espresso doble). • Lungo. • Macchiato (café manchado). • Cortado. • Flat white. • Cappuccino. • Latte. • Moccaino. • Americano. • Bombón. • Panna. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue los tipos de bebidas a base de café espresso y bebidas con alcohol a base de café: • Aplicar las técnicas para la preparación del café espresso, según los estándares de calidad y gustos del consumidor.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Bebidas con alcohol a base de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frappé. • Café mocca helado. • Capuchino frío. • Café con helado de vainilla. • Café con dulce de leche. • Affogato. • Coffee tonic. • Summer espresso. • Irlandés. • Espresso Martini. • Café y tequila. • Carajillo. • Café Nacional con guaro Cacique. • Otros. 	
3. Realizar figuras dentro de las bebidas de café o chocolate utilizando las técnicas del arte latte.	<p>El arte latte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Historia. • Técnicas: <ul style="list-style-type: none"> - Caída libre: corazón, tulipán, llamas y roseta. - Etching: rostros, retratos de anime, 3D. - Fugge: para bebidas como el chocolate 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el arte latte, sus orígenes y evolución. • Explica las técnicas del arte latte para la creación de diversos tipos de figuras. • Demuestra habilidades en el espumado de la leche, según las normas del arte latte.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>caliente, mocachino y capuchino.</p> <ul style="list-style-type: none"> Preparación de la leche. Uso de salsas o jarabe de chocolate. 	<ul style="list-style-type: none"> Elabora dibujos con la leche sobre bebidas de café espresso, chocolate caliente, mocachino o capuchino mediante las técnicas del arte latte.
<p>4. Proponer soluciones creativas e innovadoras en la aplicación del barismo en máquina y arte latte.</p>	<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"> Describe 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 a las necesidades o problemas que surgen de la ejecución de las técnicas del barismo en máquina y arte latte.
<p>5. Minimizar impactos ambientales por el desecho de las materias primas utilizadas para la elaboración del café en establecimientos comerciales, contribuyendo con un mayor bienestar y calidad de vida para la mayoría de la población.</p>	<p>Impactos ambientales por el desecho de las materias primas para la elaboración del café.</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto Conservación. Acciones correctivas. Desecho de broza del café. Uso de plásticos. Otros. 	<ul style="list-style-type: none"> Explica el concepto de impacto ambiental relacionado con la actividad cafetalera. Describe la utilidad del manejo adecuado de los desechos de la broza del café y utensilios plásticos para el bienestar de la población.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<ul style="list-style-type: none"> • Aplica estrategias para minimizar impactos ambientales por los desechos de materias primas utilizados en la actividad cafetalera.



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.	Unidad de estudio: Gestión de procesos administrativos de establecimientos de bebidas.		Tiempo estimado: 40 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. Ilustrar los tipos de menús de alimentos y bebidas, de acuerdo con los tiempos de servicios.	<p>Elaboración del menú para restaurante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menú o carta. • Tipos: <ul style="list-style-type: none"> - A la carta. - Del día o de la casa. - Fijo. - Cíclico. - Degustación. - Gastronómico. - Concertado. - Para llevar. - Para eventos. - Dietas especiales. - Para niños. - Otros: bebidas, cocteles, postres. • Partes del menú: <ul style="list-style-type: none"> - Entrada. - Bocas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la diferencia entre menú y carta. • Distingue los tipos de menú para restaurante. • Identifica las partes que componen el menú del restaurante. • Relaciona los productos de la zona y de temporada con propuestas de menú atractivas para los clientes.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Aperitivos. - Sopas. - Ensaladas. - Platos principales. - Postres. - Bebidas. <ul style="list-style-type: none"> • Definición del nombre de cada platillo. • Diseño creativo: tamaño, colores, imágenes y letras. • Revisión periódica del menú. 	
<p>2. Implementar procedimientos para el cálculo del costo de los platillos del restaurante.</p>	<p>Pasos para calcular el costo de los platillos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilación de las recetas de platillos del menú. • Elaboración de una ficha de costos para cada platillo: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del plato. - Categoría. - Raciones. - Ingredientes. - Precio neto. - Unidad de peso. - Cantidad. - Total. • Definición del costo de cada ingrediente. • Multiplicación de la cantidad de cada ingrediente por su precio de compra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita los ingredientes de cada platillo, de forma exacta y detallada. • Distingue los costos y gastos implícitos en la elaboración de los platillos. • Relaciona los factores externos con la asignación del precio final del platillo. • Aplica los pasos para el cálculo del costo de los platillos ofertados en el restaurante.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de las raciones del platillo. • Definición del costo por ración. • Definición del porcentaje de ganancia. • Definición de los gastos generales: <ul style="list-style-type: none"> - Alquiler del local. - Salarios de empleados. - Agua, luz, gas, teléfono. - Gastos bancarios. - Otros. • Valoración de factores externos: <ul style="list-style-type: none"> - Precios de la competencia. - Capacidad económica del segmento de clientes. - Entorno del local. 	
<p>3. Calcular el costo de los platillos ofertados en el menú, según fórmulas establecidas.</p>	<p>Costo de los platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto y tipos: costos (fijos y variables), gastos (fijos y variables), inventario, beneficio bruto y punto de equilibrio. • Pasos para fijar los precios de venta: <ul style="list-style-type: none"> - Armar una lista de costos fijos y variables. - Definir las utilidades que deseamos obtener. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita el concepto de costo, gasto, inventario y beneficio bruto. • Describe las fórmulas para el cálculo del costo de alimentos, ingredientes y ración, así como el precio ideal de ventas. • Distingue opciones para el mejoramiento del porcentaje de costo de los alimentos.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Controlar el ingreso y salida de insumos. - Evaluar con clientes potenciales. - Periodo de prueba de los precios. <p>Fórmulas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fórmula del costo de alimentos: (inventario inicial + compras de alimentos – inventario final) ÷ ventas de comida • Fórmula del porcentaje costo de alimentos: (inventario inicial + compras de alimentos – inventario final) ÷ ventas de comida * 100 • Fórmula del costo de cada ingrediente: Cantidad de cada ingrediente * precio de compra • Fórmula del costo por ración: Costo del plato / N° raciones 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las fórmulas establecidas para el cálculo de los platillos ofertados en el restaurante.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Fórmulas del precio ideal venta de la comida: 1. Costo por porción/porcentaje ideal de costo de alimentos 2. Precio de costo de materia prima * coeficiente multiplicador X ya determinado • Fórmula del margen bruto o margen contributivo. Ventas – costo de la materia prima • Fórmula del consumo real: (Stock inicial + compras) – Stock final • Relación porcentual beneficio bruto vs. valor de los alimentos. • Precio final del plato: <ul style="list-style-type: none"> - Materia prima (%). - Mano de obra (%). - Gastos generales (%). - Beneficio (%). - • Propuestas para mejorar porcentaje de costo de alimentos: 	

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Variedad de proveedores. - Control de calidad de los productos adquiridos. - Negociación con proveedores. - Elaboración de los propios ingredientes. - Evitar desperdicio y robo. - Reducción del menú. - Decisión correcta de los precios del menú. - Comprar mismo ingrediente en cantidades mayores. <ul style="list-style-type: none"> • Prácticas de cálculo del valor de los platillos. 	
4. Implementar acciones orientadas a la gestión sostenible de la energía en la industria de los alimentos y bebidas	<p>Sostenibilidad en la industria de los alimentos y bebidas:</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 & Gestión • Transparencia • Eficiencia • ISO 50001 en el sector de alimentos y bebidas 	<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 de alimentos y bebidas. • Discrimina sistemas de control y gestión para el uso sostenible de la energía.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • Identificar perdidas Identificar reservas inactivas • Crear sistemas de motivación para el ahorro <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejemplifica prácticas sostenibles de aplicación en la industria de las empresas de alimentos y bebidas.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 política de ahorro • 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. 	

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Configuración de equipos en modo "ahorro de energía". 	
5. Aplicar estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos entre el propietario del restaurante y los proveedores.	<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 que favorezcan la rentabilidad del restaurante.
6. Explicar en qué consisten los derechos del consumidor y obligaciones del comerciante, desarrollando estrategias para el fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad..	<p>Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor</p> <ul style="list-style-type: none"> Objetivo. Definiciones: <ul style="list-style-type: none"> Consumidor. Comerciante o proveedor. Administración pública. Derechos del consumidor. Obligaciones del comerciante. Régimen de responsabilidad. Oferta, promoción y publicidad. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce los derechos del consumidor que acude al restaurante. Explica las obligaciones del comerciante. Interpreta la responsabilidad de los representantes legales o encargados del negocio por los actos o hechos realizados por sus dependientes. Promueve la oferta, promoción o publicidad del servicio del restaurante según normativa

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		vigente, de modo que no induzca a error o engaño del consumidor.



Emprendimiento e innovación para la Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas



“Encendamos juntos la luz”

Descripción de la subárea Emprendimiento e innovación para la Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

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 Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas, 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 para la Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
① Oportunidades de negocios	10	40
② Modelo de negocios	8	32
③ Creación de la empresa	17	68
④ Plan de vida	5	20



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	Modalidad: Comercial y servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Unidad de estudio: Oportunidades de negocios		Tiempo estimado: 40 horas
Competencias para el desarrollo humano: Innovación y creatividad		Eje Político educativa: Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Explicar las características esenciales e importancia del emprendimiento haciendo uso productivo de las tecnologías.	Emprendimiento: <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. 	<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.

“Encendamos juntos la luz”



	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis integral. - Uso productivo de las tecnologías en los negocios. 	
<p>2. Examinar el mercado y su entorno, aplicando herramientas de recolección de información para la identificación de oportunidades de negocio, según las nuevas tendencias.</p>	<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.
<p>3. Utilizar técnicas creativas que permitan la generación de ideas de negocio innovadoras, brindando soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales.</p>	<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. - Tecnología. 	<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.

“Encendamos juntos la luz”



	<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. 	
<p>4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y oportunidades del mercado.</p>	<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.
<p>5. Valorar el impacto social, económico y ambiental que generan las propuestas de proyectos de negocios sostenibles.</p>	<p>Desarrollo sostenible:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Importancia. • Elementos: <ul style="list-style-type: none"> - Social. - Económico. - Ambiental. • Emprendimientos sostenibles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los elementos del desarrollo sostenible y su importancia. • Discrimina el impacto al ambiente y a la salud producto del desarrollo de nuevos negocios.

“Encendamos juntos la luz”



		<ul style="list-style-type: none">• Propone acciones creativas que mitiguen los daños al ambiente como parte del desarrollo de emprendimientos sostenibles.
--	--	---



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	Modalidad: Comercial y servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	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 negocios a partir de ideas innovadoras con propuestas de valor diferenciadoras, utilizando las herramientas y metodologías vigentes.	<p>Modelos de negocios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
2. Validar el modelo de negocio, mediante el diseño de productos mínimos viables aplicando metodologías vigentes.	<p>Producto mínimo viable (PMV).</p> <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"> • Delimita el concepto de producto mínimo viable. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia del desarrollo de habilidades de negociación durante el proceso

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Estrategias para la negociación. Acuerdos para la validación de propuestas de negocios. 	<p>de validación de propuestas de negocios.</p> <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"> 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"> • Concepto. • 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 de alimentos y bebidas.	<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 de los alimentos y bebidas • Argumenta sobre los retos y oportunidades de la economía circular en la preparación de alimentos y bebidas



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 	<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
	<p>transporte, reutilizables o reciclables.</p> <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: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	Modalidad: Comercial y servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Unidad de estudio: Creación de empresas		Tiempo estimado: 68 horas
Competencias para el desarrollo humano: Orientación de servicio al cliente		Eje Político 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 pueden desarrollar negocios.	Tipos de empresas: <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.	Plan de negocios: <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.

“Encendamos juntos la luz”



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,
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principios de la administración. • Uso de la tecnología como aliado estratégico para la operación de la empresa. • Roles de trabajo por áreas funcionales. • Puesta en operación del negocio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las áreas funcionales y labores que se ejecutan para la puesta en marcha del negocio. • Utiliza la tecnología en las transacciones y otras actividades propias de la

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<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. 	<p>operación del negocio, incrementando la productividad de la empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ejecuta experiencias educativas mediante la simulación de una empresa de práctica.
<p>4. Aplicar los principios de servicio con enfoque orientado al cliente en la puesta en marcha del plan de negocio.</p>	<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. • Manejo de quejas, reclamos y sugerencias. • Retención y fidelización de clientes. • Sistemas de gestión de las relaciones con los clientes. 	<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
5. Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa.	<ul style="list-style-type: none"> Valores que mejoran el servicio al cliente. Herramientas para la productividad: <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.	Economía verde <ul style="list-style-type: none"> Definición y principios Comparación con la economía lineal. Aplicación de la economía verde en la industria de alimentos y bebidas 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 hacer compras verdes y adaptar recetas para eliminar ingredientes insostenibles. Reducción de residuos: limitar la cantidad 	<ul style="list-style-type: none"> Explica el concepto y los pilares de la economía verde. Identifica las aplicaciones de la economía verde a la industria de los alimentos y bebidas. Reconoce el concepto de Producción sostenible. Implementa buenas prácticas para la producción sostenible. Argumenta sobre los retos y oportunidades de la economía verde en la preparación de alimentos y bebidas. Describe el impacto de la economía verde en la toma de



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>de envases, mejorarlos y reutilizarlos es clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Resiliencia y adaptación al cambio climático • Límites planetarios 	<p>decisiones y la aplicación de buenas prácticas.</p>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Empleos verdes 	



Especialidad: Organización de Servicios de Alimentos y Bebidas	Modalidad: Comercial y servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo-II Nivel
Subárea: Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	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 las instituciones de

“Encendamos juntos la luz”



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>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

“Encendamos juntos la luz”

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 una cultura emprendedora.	Plan de vida. <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.



PROGRAMA ESTUDIO

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas Modalidad Dual

III Nivel



Organización de servicio de eventos especiales



Descripción de la subárea Organización de servicios de eventos especiales

La subárea Organización de servicios de eventos especiales se imparte un total de 200 horas anuales. Contempla el desarrollo de dos unidades de estudio las cuales se detallan a continuación.

Organización de eventos especiales y corporativos

La unidad de estudio prepara a la persona estudiante para la organización de diversos tipos de eventos empresariales como simposios, convenciones, ruedas de prensa, seminarios, desayunos o almuerzos de trabajo, entre otros. En consecuencia, el estudiantado requiere dominar el proceso para la planificación, organización y logística de los eventos empresariales y corporativos organizados en diferentes tipos de lugares. Cabe mencionar la importancia de la etiqueta empresarial aplicada en este tipo de actividades.

Técnicas de decoración para eventos

La decoración de espacios para eventos es parte de la organización y demanda tiempo y recursos por parte de la organización. La persona estudiante debe personalizar cada lugar con ideas creativas e innovadoras según el tipo de evento, espacio disponible, estilo de la decoración, iluminación o materiales.

Tabla de distribución de las unidades de estudio de la subárea Organización de servicios de eventos especiales

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
① Organización de eventos especiales y corporativos	13	104
② Técnicas de decoración para eventos	12	96
TOTAL	25	200



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Duodécimo-III Nivel
Subárea: Organización de servicios de eventos especiales.	Unidad de estudio: Organización de eventos especiales y corporativos.		Tiempo estimado: 104 horas
Competencias para el desarrollo humano: Liderazgo		Eje Política educativa: Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Explicar los tipos y características de eventos empresariales organizados por empresas u organizaciones.	Tipos de eventos empresariales. <ul style="list-style-type: none"> • Reuniones. • Simposios. • Congresos. • Convenciones. • Lanzamiento de producto o nueva empresa. • Presentación de una marca. • Convenio entre empresas. • De incentivos o integración de empleados (team building). • Juntas generales de accionistas. • Reuniones directivas. • Ruedas de prensa. • Desayunos o almuerzos de trabajo. • Cenas, aniversarios o celebraciones de empresa. • Seminarios. • Conferencias. • Ferias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los tipos de eventos empresariales o corporativos. • Describe las características de cada estilo de evento empresarial que se organizan en instalaciones hoteleras.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • De golf corporativo. • De tipo social. 	
<p>2. Discriminar los procedimientos que se implementan en la planificación y organización de eventos especiales y corporativos, según protocolos y políticas organizacionales.</p>	<p>Logística y montaje de eventos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planificación y objetivo: <ul style="list-style-type: none"> - Perfil del cliente. - Análisis de necesidades y expectativas. • Comunicación constante con la empresa organizadora. <ul style="list-style-type: none"> - Captar idea del cliente y plasmarla en el evento. - Número de invitados. - Fecha, hora y estilo del evento. • Presupuesto: <ul style="list-style-type: none"> - Monto destinado. - Plan de financiamiento. - Solicitud de cotizaciones. • Localización del evento. <ul style="list-style-type: none"> - Selección de lugares originales y económicos. • Selección de servicios, productos necesarios y proveedores. • Diseño y decoración. • Aspectos técnicos: sonido, iluminación, equipos, fotografía, otros. • Normativas y protocolo: <ul style="list-style-type: none"> - Seguridad. - Permisos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita las fases del proceso de logística y montaje de eventos. • Especifica los detalles contemplados en cada una de las fases del proceso de logística y montaje de eventos. • Ejecuta los procedimientos que se realizan durante la planificación, organización y logística de eventos especiales, según sus características y necesidades del cliente.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Temas legales. • Catering: <ul style="list-style-type: none"> - Selección del menú según horario del evento. • Personal de servicio. • Análisis de resultados. 	
3. Aplicar las reglas de la etiqueta empresarial como clave para la proyección de imagen y posicionamiento de la organización.	<p>Etiqueta empresarial en eventos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos: <ul style="list-style-type: none"> - Etiqueta. - Protocolo. • Reglas básicas: <ul style="list-style-type: none"> - Confirmar asistencia. - Puntualidad. - Código de vestimenta. - El saludo. - Prestar atención al nombre de la persona. - Contacto visual. - Cuidado de comunicación no verbal. - Cordialidad. - Desconectar el celular. - Ortografía (correos, presentaciones, otros). - Modales en la mesa. - Temas de discusión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los conceptos de etiqueta y protocolo. • Explica las reglas básicas de etiqueta en el contexto de eventos especiales. • Implementa acciones conforme con lo establecido en las reglas de la etiqueta empresarial.
8. Demostrar características de liderazgo durante el proceso de aprendizaje para la organización de eventos especiales y corporativos.	<p>Liderazgo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Condiciones para el liderazgo eficaz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia del ejercicio responsable del liderazgo a nivel local, nacional y global.

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • Discrimina las cualidades del líder. • Aplica el estilo de liderazgo positivo en procura del bien común y el cumplimiento de las metas empresariales relacionadas con la organización de eventos.
5. Ejecutar acciones que promuevan el desarrollo sostenible en cada actividad del servicio de eventos especiales.	<p>Buenas prácticas de desarrollo sostenible.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliza los recursos eficientemente. • Promueve al máximo el reciclaje y reutilización. • Busca la manera de que la actividad económica mantenga o mejore el sistema ambiental. • Uso de tecnologías limpias. • Pone su confianza en el desarrollo e implantación de tecnologías limpias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de la educación para el desarrollo sostenible en empresas de eventos especiales. • Identifica buenas prácticas de desarrollo sostenible que pueden ejecutarse en empresas de eventos especiales. • Implementa buenas prácticas de desarrollo sostenible en empresas de eventos especiales.



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Duodécimo-III Nivel
Subárea: Organización de servicios de eventos especiales.	Unidad de estudio: Técnicas de decoración para eventos.		Tiempo estimado: 96 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. Discriminar los elementos que intervienen en la decoración de lugares seleccionados, para la implementación de eventos especiales.	Elementos de la decoración. <ul style="list-style-type: none"> Tipo de evento. Espacio disponible. Estilo de decoración. Hora del evento. Iluminación. Materiales. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce las particularidades que requieren considerarse en cada elemento de la decoración para eventos especiales. Diferencia los elementos de la decoración a considerar según los tipos de eventos especiales.
2. Ilustrar técnicas de composición para la realización de diferentes tipos de eventos, según los requerimientos del cliente.	Composiciones <ul style="list-style-type: none"> Concepto Técnicas de composición para eventos especiales <ul style="list-style-type: none"> Proporción Equilibrio Contraste Escala Composiciones para mesa <ul style="list-style-type: none"> Composiciones florales Centros de mesa. Guirnaldas Cestas 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce el concepto de composiciones. Distingue las técnicas y características de composición para eventos especiales. Ejemplifica los tipos de composiciones para mesa. Identifica los tipos y materiales utilizados para las composiciones.

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Ramos. Búcaros. Materiales <ul style="list-style-type: none"> Flores Frutas Hortalizas 	<ul style="list-style-type: none"> Interpreta los tipos de composiciones según el evento solicitado por el cliente.
3. Realiza decoraciones de eventos especiales aplicando las técnicas de composición, según el tipo de evento y tendencias de vanguardia.	<ul style="list-style-type: none"> Tendencias en decoración de eventos. Uso de plantas y flores. Estilos de decoración: <ul style="list-style-type: none"> Uso de colores neutros. Minimalista. Shabby-chic Vintage Clásico Urbano Campestre Boho Temático. Uso de colores vibrantes. Otros. Ideas de decoración: <ul style="list-style-type: none"> Uso de telas. Velas. Letras. Córners. 	<ul style="list-style-type: none"> Ejemplifica los tipos de plantas y flores empleadas para la decoración de eventos especiales. Identifica estilos de decoración de eventos. Explica las características de los tipos de decoración. Implementa ideas de decoración con la ayuda de diversos tipos de materiales. Prepara la decoración del lugar, según las tendencias vigentes y el tipo evento..
4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y problemas cotidianos del contexto de decoración del evento.	Innovación: <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Precondición de la creatividad. Métodos y técnicas de creatividad. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce el concepto de innovación y creatividad. Diferencia las formas y fases para la decoración con creatividad e innovación.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • Formula soluciones de manera creativa e innovadora a los problemas que surgen durante la decoración de eventos.
<p>5. Diseñar propuestas de decoración sostenible de lugares para la ejecución de eventos, tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.</p>	<p>Decoración sostenible:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reciclaje de materiales. • Uso de madera y fibras naturales. • Plantas, frutas, hortalizas. • Iluminación de bajo consumo. • Pinturas ecológicas. • Evitar el plástico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Expone propuestas de decoración ecológica que permitan el manejo adecuado de residuos, tomando en consideración el compromiso ambiental. • Brinda al cliente ideas sostenibles de decoración de eventos, agradables a la vista de los clientes, como respuesta a los nuevos requerimientos del mercado cada vez más consciente y consecuente con el ambiente.



Organización y diseños de menús para establecimientos gastronómicos



Descripción de la subárea de Organización y diseños de menús para establecimientos gastronómicos

La subárea Organización y diseños de menús para establecimientos gastronómicos se imparte un total de 200 horas anuales. Contempla el desarrollo de dos unidades de estudio las cuales se detallan a continuación.

Sistematización y costeo para el diseño de menús

El menú es fundamental dentro de un servicio de alimentación, pues de ello depende el equipo, mobiliario, utensilios, compra y almacén de productos que la organización tenga, en otras palabras, es a partir del menú como se establecen o determinan los puntos antes mencionados.

El menú también conocido como producto primario del subsistema de mercadeo del servicio de alimentación es considerado el punto de inicio y finalización del sistema pues surte efecto en las actividades de los otros subsistemas como es el caso de: compras, almacén, elaboración, distribución y por supuesto los cuidados sanitarios, etc., en pocas palabras no puede existir ninguno de los subsistemas antes mencionados si no existe el menú.

Con el desarrollo de esta unidad de estudio los estudiantes desarrollarán competencias orientadas a la elaboración de menús, la aplicación de protocolos para su elaboración, además del cálculo de menús.

Marketing gastronómico

El marketing gastronómico se define como el conjunto de acciones llevadas a cabo para captar y cautivar clientes a fin de satisfacer sus necesidades a través de productos y servicios gastronómicos. Para alcanzar este propósito, los propietarios no se pueden conformar con solo la carta que se expone al ingreso del restaurante; es necesario implementar estrategias como las redes sociales, copywriting, segmentación, hiperespecialización, entre otros.

En esta unidad de estudio la persona estudiante será capaz de diseñar un plan de marketing gastronómico que refleje los objetivos y estrategias para destacar al restaurante y diferenciarlo de los demás. Finalmente, el estudiantado diseñará un proyecto gastronómico con productos de la zona y que satisfaga una necesidad específica de los habitantes de la comunidad.

Tabla de distribución de las unidades de estudio de la subárea Organización y diseños de Menús para establecimientos gastronómicos

UNIDADES DE ESTUDIO	SEMANAS	HORAS ANUALES
① Sistematización y costeo para el diseño de menús	13	104
② Marketing gastronómico	12	96
TOTAL	25	200



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	Nivel: Duodécimo-III Nivel
Subárea: Organización y diseños de menús, para establecimientos gastronómicos.	Unidad de estudio: Sistematización y costeo para el diseño de menús		Tiempo estimado: 104 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. Identificar los factores, conocimientos, habilidades requeridas para la elaboración de menús.	<p>Menús.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Origen del concepto • Factores por considerar para su elaboración: <ul style="list-style-type: none"> • Personal • Presupuesto • Equipo • Planta locativa <p>Conocimientos y habilidades requeridas para la elaboración de menús.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento del área de nutrición • Conocimiento sobre la alimentación de los lugares y regiones (preferencias poblacionales) • Capacidad para complacer el gusto de los usuarios 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el origen y concepto de menú. • Distingue los factores a considerar para la elaboración de menús. • Discrimina conocimientos y habilidades requeridas para la elaboración de menús



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Delicadez en el sentido de los sabores • Habilidades artísticas • Capacidad para el manejo de equipos y aplicación de técnicas de preparación • Control o administración de costos • Habilidad para emplear equipos y personal • Gusto por el área de elaboración de alimentos o gastronomía. • Ausencia de prejuicios de alimentos, mente abierta al cambio. 	
<p>2. Emplear el protocolo para la elaboración de menús de alimentos y bebidas, según las normas internacionales.</p>	<p>Protocolo para la elaboración de menú</p> <p>Planeación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contar con un establecimiento para el servicio de alimentación. • Investigación de mercado. • Establecimiento de objetivos (creación de la imagen del servicio, establecer las bases para la realización de actividades y público al que va dirigido el servicio). • Establecimiento de políticas (capacidad de producción, presupuestos, clima y estaciones, patrones, horarios, etc.). • Balance nutricional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferencia las etapas que contempla el protocolo para la elaboración de menús. • Examina los aspectos a considerar en cada una de las etapas que integran el protocolo de elaboración de menús.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad (textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y método de preparación). • Determinación de mobiliario, equipo y utensilios. <p>Ejecución</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impresión y distribución de menús (elaboración de cartas y propaganda). • Elaboración de menú. <p>Control</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estandarización de programas y porciones (con base en políticas y reglas establecidas en la organización y con base en sistemas de equivalentes). • Popularidad del menú. • Costos. • Gráficas de comidas vendidas o servidas. <p>Evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recogida de información acerca de la percepción del servicio por parte del comensal. • Monitoreo de costos. • Monitoreo de estación. 	
<p>3. Examinar los factores que influyen en el proceso de la planeación del menú y su clasificación.</p>	<p>Factores que influyen en el proceso de la planeación del menú.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factores clientela: incluyen aspectos o factores socioculturales y nutricionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue los factores que influyen en el proceso de planeación del menú. • Clasifica los menús.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Socioculturales: en este factor se consideran la edad, sexo, cultura, religión, estatus económico y área geográfica de residencia debido a que a partir de esto se determina que actitudes intervienen hábitos alimentarios de una persona o grupo de ellas, es importante que todo servicio de alimentación a excepción del hospitalario tenga claro que el propósito de su trabajo es darle gusto al comensal y no así mismo. Nutricionales: los requerimientos o necesidades nutricionales deben considerarse en todo servicio de alimentación sobre todo si éste pertenece a un hospital, hogares infantiles, escuelas e industrias, pues la alimentación ejerce gran influencia sobre las personas que se encuentran en estas áreas. Clasificación de menú • Por hora de comida en la que se sirven <ul style="list-style-type: none"> ○ Desayuno ○ Comida ○ Cena • Por diversidad <ul style="list-style-type: none"> ○ Estáticos: se vende la misma preparación todos los días. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto de tipos de menús extras. • Diferencia los tipos de menús extras.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Variados: cambian de preparación todos los días. ● Por posibilidad de selección <ul style="list-style-type: none"> ○ Selectivos: cuando se puede elegir entre diferentes preparaciones que componen el menú. ○ Selección limitada: solo se puede escoger de un determinado número de platos. ○ No selectivo: se limita a un tipo de plato por comida. ● Por organización <ul style="list-style-type: none"> ○ Se observa en restaurantes escolares u hospitales donde se aseguran de que los patrones de alimentación cumplan con los requerimientos nutricionales, y por tanto estos deben estar organizados por grupos en cada comida. ● Por periodo de tiempo <ul style="list-style-type: none"> ○ Cíclico verdadero: se ajusta a la respuesta del comensal, es decir, este establece por cuánto tiempo puede consumir 	

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>un determinado menú sin aburrirse, ejemplo: pacientes con enfermedades agudas (2-3 días).</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Cíclico o asaltos: los menús son variados, se evita repetir el menú en la semana. ○ Cíclico partido: hay variedad, pero existen alimentos preferidos. ○ Cíclico al azar: no existe un orden específico para su ofrecimiento pues se toman los menús al azar. <p>Tipos de menús extras Concepto: Son todos aquellos platillos o preparaciones que se establecen para ocasiones especiales que, es decir, que no se ofrecen a diario pero que existen en el servicio siempre que un cliente lo solicite.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dietas terapéuticas o modificadas. • Celebraciones especiales (fiestas, reuniones, etc.). • Contingencias. • Refrigerios. • Cafeterías. • Comercial. 	

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>4. Calcular costos de menús de establecimientos gastronómicos.</p>	<p>Pasos a seguir para el cálculo del costo del menú.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enumerar los ingredientes de cada plato • Calcular el costo de cada alimento • Dividir el precio del menú por el costo del total de alimentos • Calcular el costo fijo por cada comida servida: Esto incluye los costos que no provienen de los alimentos, como alquileres, el pago a los operarios y al chef, la comercialización, energía y agua, impuestos, etc. Realiza el cálculo con un costo fijo diario de todos estos gastos y divídelo por el número de clientes al que servirás cada día. • Calcula el costo total de tu plato: Costos fijos + Costo de los alimentos + porcentaje de ganancia de cada plato. • Estudia tu competencia: Evalúa los precios de los platos, si eres competitivo con tus precios o si eres más costoso has saber a tus clientes cuál es tu plus y que te diferencia de los demás. • Implementa la fórmula de costo de alimentos: 	<ul style="list-style-type: none"> • Enumera los diferentes cálculos relacionados con la confección de menús, utilizando programas de precios. • Implementa los pasos a seguir para el cálculo del costo del menú. • Realiza cálculos de precios de menú. • Discrimina aspectos a considerar para el manejo de inventarios.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Costo de alimentos = (Inventario inicial + Compra materiales - Inventario final) / (Ventas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porcentaje a los costos unitarios. • Modelo de maximización de utilidades. • Programas de cálculo de precios de menú. • Calculo de precios. • Análisis de costo de menú. • Estructuras de precios de menú. <p>Manejo del inventario.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuenta con al menos dos proveedores de cada producto, así puedes hacer una comparación de cuál es más ideal para tu restaurante y te da una visión de los precios del mercado. • Controla cada alimento que recibes, una vez te hagan entrega de tus compras, revisa que estén correctas todas las cantidades, que vengán en buen estado e introdúcelo en el inventario. • Debes estar atento al desperdicio de alimentos, cada gramo cuenta, por eso cuida la calidad de los alimentos que compres, la forma en la que los almacenas y los cortes que 	

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>realizas para evitar desperdicios y sobrecostos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reduce tu menú, los clientes prefieren un menú reducido, bien organizado y equilibrado, en vez de un montón de opciones que pueden ser abrumadoras y terminar frustrando la elección de cada persona. 	
5. Aplicar normas de presentación de menús de alimentos y bebidas, según los estándares internacionales.	<ul style="list-style-type: none"> • Materiales. • Reglas de presentación. • Tipos de menús. • Sistemas de presentación de menú, post COVID -19. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los elementos básicos de los tipos de menú. • Explica reglas de presentación de menús. • Utiliza la tecnología en la puesta a punto y presentación de menús. • Ilustra Sistemas de presentación de menú, post COVID -19.
6. Implementar acciones que favorezcan la realización de actividades de manera colaborativa con el propósito de alcanzar el cumplimiento de las metas comunes.	<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"> • Roles. • Liderazgo • Comunicación • Motivación. • Aspectos generales del trabajo en equipo: <ul style="list-style-type: none"> • Conflictos. • Procesos. • Consecuencias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferencia los conceptos de grupo, equipo y trabajo en equipo. • Compara características de grupo y equipo de trabajo. • Coordinar la colaboración y apoyo del equipo, para el cumplimiento de los resultados de aprendizaje trazados.

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Ventajas y desventajas. 	
7. Examinar medidas urgentes para el combate del cambio climático.	<p>Objetivo 13 Acción climática. Objetivos para el Desarrollo Sostenible de la UNESCO.</p> <ul style="list-style-type: none"> Metas del Objetivo 13 <p>Cambio climático</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto Causas Efectos del cambio climático <p>10 cosas concretas que todos podemos hacer para frenar el calentamiento de la Tierra.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tú controlas el cambio climático. 1. Cambia los focos 2. Apaga la tele y la PC 3. Conduce menos 4. Revisa los neumáticos 5. Recicla 6. Evita mucho embalaje 7. Menos agua caliente 8. Vigila los electrodomésticos 9. Ajusta el termostato 10. Planta un árbol <p>Promueve en su quehacer diario el cero huella ambiental en su trabajo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce los Objetivos para el Desarrollo Sostenible de la UNESCO, agenda 2030. Discrimina el concepto de cambio climático, sus causas y efectos. Identifica buenas prácticas que pueden implementarse para frenar el calentamiento de la tierra. Ejecuta buenas prácticas en el ejercicio de su función con cero huellas ambientales.



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	Modalidad: Comercial y Servicios.	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	Nivel: Duodécimo-III Nivel
Subárea: Organización y diseños de menús para establecimientos gastronómicos.	Unidad de estudio: Marketing gastronómico.		Tiempo estimado: 96 horas.
Competencias para el desarrollo humano: Proactividad		Eje Política educativa: La ciudadanía digital con equidad social	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Aplicar las herramientas del marketing gastronómico para la mejora de los procesos y gestión del restaurante.	Marketing gastronómico. <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Importancia. • Tendencias: <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciación. - Innovación. - Atención al cliente en cada momento de la verdad. • Herramientas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso de redes sociales. - Creación de página Web. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Carta con precios. ▪ Fotos de alta resolución con la oferta de platos. ▪ Datos de contacto. ▪ Botón para reserva. - Gestión de opiniones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto de marketing y su importancia para el crecimiento y mantenimiento de la competitividad con otros establecimientos. • Identifica las tendencias y herramientas del marketing gastronómico. • Diseña ideas que aumenten las ventas del restaurante, utilizando las herramientas del marketing gastronómico.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Branding. - Segmentación del mercado. - Copywriting (redacción persuasiva para crear expectativa y activar papilas gustativas). - Eatertainment (agrupar experiencias culinarias con entretenimiento). - Email marketing. - Hiperespecialización. - Instalación de WiFi en el negocio. - Plataformas para pedidos online. 	
2. Diseñar planes de marketing gastronómico para restaurantes, que comuniquen el valor diferencial a los potenciales clientes.	<p>Plan de marketing gastronómico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ventajas. • Etapas: <ul style="list-style-type: none"> - Identificación del público meta ¿a quién te vas a dirigir? - Estudio de la competencia ¿qué acciones están llevando a cabo y cuáles son sus resultados? - Análisis de la situación actual del negocio ¿cómo está interna y 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica las ventajas del plan de marketing gastronómico. • Discrimina las etapas del plan de marketing gastronómico. • Estructura planes de marketing gastronómico para restaurantes de la zona.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>externamente el restaurante a la fecha?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Establecimiento de objetivos de marketing ¿qué quieres conseguir? - Definición de estrategias ¿cómo vas a conseguirlo? - Determinación de acciones ¿qué acciones puntuales se llevarán a cabo? - Medición de resultados ¿están funcionando las estrategias o no son capaces de cumplir los objetivos). 	
<p>3. Elaborar proyectos gastronómicos para restaurantes, basados en productos de la zona y que satisfagan necesidades específicas de los clientes de la comunidad.</p>	<p>Estructura del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción. • Nombre del proyecto: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre. - Razón social. • Justificación. • Descripción: <ul style="list-style-type: none"> - Establecimiento. - División de áreas. - Plano. - Ubicación. • Misión y visión. • Objetivos: 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la estructura del proyecto gastronómico. • Enlista las opciones gastronómicas que podrían implementarse en su comunidad. • Compara las opciones según la viabilidad del proyecto. • Diseña proyectos gastronómicos para su comunidad según la estructura definida.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Generales. - Específicos. • Requisitos legales: <ul style="list-style-type: none"> - Permisos. - Trámites bancarios. - Constitución del negocio. • Materiales requeridos para la elaboración de platos y bebidas. • Clasificación de los costos y gastos. • Elementos básicos para el servicio y la atención del cliente: <ul style="list-style-type: none"> - Bandejas y platos. - Cristalería. - Exhibidores y mesas. - Otros. • Diseño del menú. • Marketing gastronómico. 	
<p>4. Discriminar el rol de las tecnologías 4.0 en el marketing gastronómico.</p>	<p>Tecnologías 4.0</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usos de la realidad aumentada • Plataformas en línea para conectar a compradores y vendedores de alimentos • Gestión de inventarios y despacho de los pedidos • Estrategias de precios • Tendencias del consumidor • Usos de la Inteligencia artificial 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita usos de las tecnologías 4.0 en el marketing gastronómico • Identifica utilidades de las tecnologías 4.0 en el marketing gastronómico. • Argumenta las ventajas del uso de las tecnologías 4.0 en el marketing gastronómico.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Aumento de las capacitaciones del personal 	
5. Utilizar técnicas que propicien el desarrollo de la capacidad proactiva en las funciones que desempeñe en el establecimiento gastronómico.	<p>Proactividad:</p> <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 durante el diseño del proyecto gastronómico.
6. Validar propuestas de negocios reposteros 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, 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 gastronómicos 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.

English Oriented to Food and Beverages Service Operation



“Encendamos juntos la luz”



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 Food and Beverages Service Operation 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 Food and Beverages Service Operation 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).

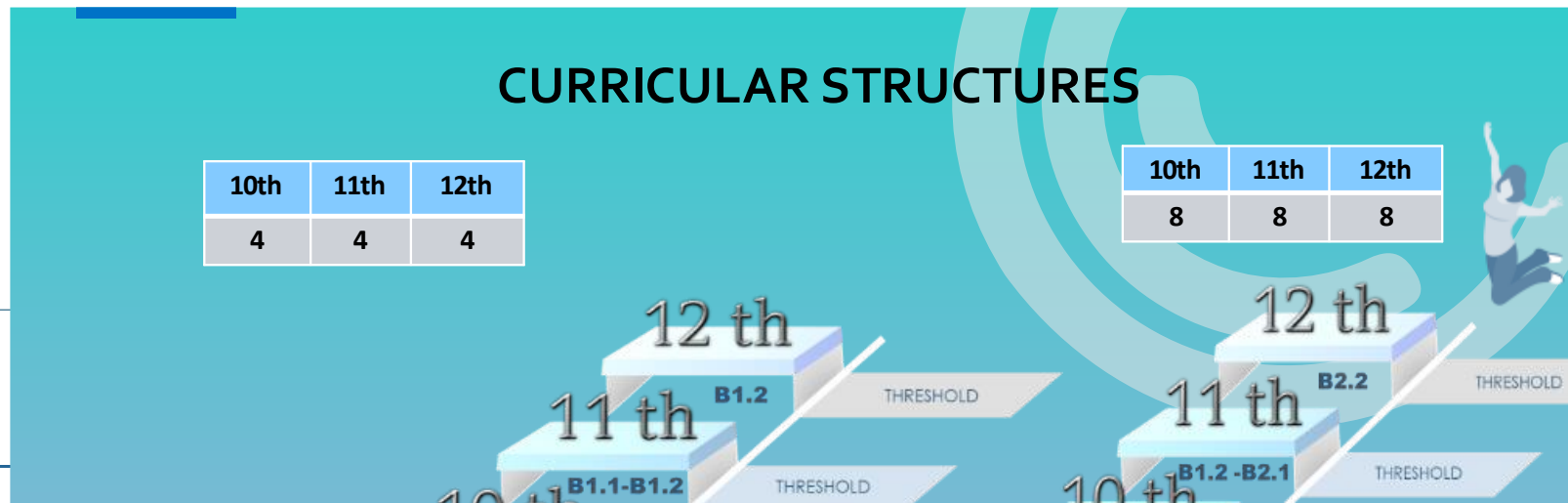
The subject area contains four scenarios and each one has three themes, which are detailed in the Curricular Grid and the Curriculum Scope and Sequence, which are detailed later in this section.

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.



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 Food and Beverages Service Operation 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 Sayinsoy, 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

“Encendamos juntos la luz”



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

“Encendamos juntos la luz”

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 Food and Beverages Service Operation 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.

“Encendamos juntos la luz”



- a) They are open-ended and resist a simple or single right answer.
 - b) They are deliberately thought-provoking, counterintuitive, and/or controversial.
 - c) They require students to draw upon content knowledge and personal experience.
 - d) They can be revisited throughout the unit to engage students in evolving dialogue and debate.
 - e) They lead to other essential questions posed by students.
- The Essential Competence and the New Citizenship Axis are shared by the teacher at the beginning of each unit to connect students with the core ideas that have lasting value beyond the classroom.
 - Essential Competence is presented to the students, they need to follow human development 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 Food and Beverages Service Operation 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.
Listening and Reading	

Continued, Table 2. Curricular elements of English Oriented to Food and Beverages Service Operation 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 Food and Beverages Service Operation

Level: Tenth

“Encendamos juntos la luz”



CEFR Band:	Scenario 1:	Time: hours
Essential Question:	Theme 1:	
Essential Competences: Elija un elemento.	New Citizenship Axis ¹⁰ :	

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:		
Reading:		
Oral and Written Production		
Spoken Interaction:		

¹⁰ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.



Spoken Production:		
Writing:		

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
Functions Discourse Markers			



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 to Food and Beverages Service Operation							Level: Tenth																		
Teacher:								Year:																	
Scenarios Theme and Goals	February				March		April		May		June		July		August		September		October		November		December		Hours
	1	2	3	4																					
Scenario																									
Theme																									
Goals																									



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 to Food and Beverages Service Operation	Scenario:	Time: hours
Essential question:	Themes:	
Essential Competences:	New Citizenship Axis ¹¹ :	
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. 	

¹¹ 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 Organization in Restaurant and Bar Services 1.1 Theme: Restaurant and Bar Services 1.2 Theme: Restaurant and Bar Setups	8	80
2. Scenario: S2. Bar Administrative Operations 2.1 Theme: Bar Management 2.2 Theme: National and International Sale Services 2.3 Theme: Internet of Things Cybersecurity	8	120
3. Scenario: S3. Mixology 3.1 Theme: Mixology 3.2 Theme: Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.	8	80
4. Scenario: S4. Coffee Extraction and Customer Service 4.1 Theme: Coffee Extraction	8	40
Total (hours)		320



Scenarios	Eleventh Grade (HOURS PER LEVEL)	
	Weekly Hours	Yearly Hours
1. Scenario: S1. Restaurant and Types of Services 1.1 Theme: Restaurant Operation Management 1.2 Theme: Being a waiter/waitress/Bartender and Types of Services.	8	100
2. Scenario: S2. Speaking Skills for Bar and Restaurant Customer Service 2.1 Theme: Speaking with Customers 2.2 Theme: Making Presentations	8	80
3. Scenario: S3. All about Coffee 3.1 Theme: Coffee Roasting 3.2 Theme: Barista Skills and Techniques	8	80
4. Scenario: S4. Coffee Shop Administration and Entrepreneurship 4.1 Theme: Coffee Shop Administration 4.2 Theme: Entrepreneurship: Starting a Coffee Shop	8	100
Total (hours)		360

Scenarios	TWELTH GRADE (HOURS PER LEVEL)
-----------	-----------------------------------

“Encendamos juntos la luz”



	Weekly Hours	Yearly Hours
1. Scenario: S1. Event Organization and Service 1.1 Corporate Events 1.2 Decoration Techniques	8	80
2. Scenario: S2. Menu Designs 2.1 Menu Designs 2.2 Dessert and Chocolate Designs	8	80
3. Scenario: S3. Food Marketing 3.1 Food Marketing		40
Total (hours)		200

Curricular Grid



Décimo

S1. Organization in Restaurant and Bar Services

1 Theme	2 Theme
Restaurant and Bar Services	Restaurant and Bar Setups
40 Hours	40 Hours

Undécimo

S1. Restaurant and Types of Services

1 Theme	2 Theme
Restaurant Operation Management	Being a waiter/waitress/ Bartender and Types of Services
40 Hours	40 Hours

Duodécimo

S1. Event Organization and Service

1 Theme	2 Theme
Corporate Events	Decoration Techniques
40 Hours	40 Hours



Décimo	
S2. Bar Administrative Operations	
1 Theme Bar Management . 40 Hours	2 Theme National and International Service Sales. 40 Hours
3 Theme Internet of Things and Cibersecurity 40 Hours	

Undécimo	
S2. Speaking Skills for Bar and Restaurant Customer Service	
1 Theme Speaking with Customers 40 Hours	2 Theme Making Presentations 40 Hours

Duodécimo	
S2. Menu Designs	
1 Theme Menu Designs 40 Hours	2 Theme Desserts and Chocolate Designs 40 Hours



Décimo	
S3. Mixology	
1 Theme	2 Theme
Mixology	Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.
40 Hours	40 Hours

Undécimo	
S3. All about Coffee	
1 Theme	2 Theme
Coffee Roasting	Barista Skills and Techniques
40 Hours	40 Hours

Duodécimo
S3. Food Marketing
1 Theme
Food Marketing
40 Hours

Décimo
S4. Coffee Extraction and Customer Service
1 Theme
Coffee Extraction
40 Hours

Undécimo	
S4. Coffee Shops Administration and Entrepreneurship	
1 Theme	2 Theme
Coffee Shop Administration	Entrepreneurship: Starting a Coffee Shop
40 Hours	40 Hours



Curriculum Scope and Sequence

Grade: Tenth

English Oriented to Food and Beverages Service Operations

S1. Organization in Restaurant and Bar Services (80 hours)

1.1 Theme: Restaurant and Bar Services (40 hours)

Goals

EC/ Communicate ideas accurately by performing tasks in pairs or groups.
 NCA/ Identify their role as citizens of a local, national and global community.
 L/ Distinguish between main ideas and supporting details in familiar, standard texts.
 R/ Extract the key details from simple informational materials.
 SI/ Describe how often a work-related task should be completed.
 SP/ How to do something, giving detailed instructions. Produce familiar sounds and prosodic patterns.
 W/ Write a descriptive paragraph applying technical knowledge and vocabulary.

1.2 Theme: Restaurant and Bar Setups (40 hours)

Goals

EC/ Be capable of analyzing innovation management issues applicable to creative business processes.
 NCA/ Apply analytical and creative thinking skills to real-life business cases.
 L/ Recognize that a speaker is expressing concerns in a formal discussion.
 R/ Understand the main information in technical work-related documents.
 SI/ Report the opinions of others, using simple language.
 SP/ Make a presentation related to bars and restaurants setups using technical vocabulary. Produce familiar sounds and prosodic patterns.
 W/ Write a basic description of experiences, feelings and reactions, given a model.



English Oriented to Food and Beverages Operations

**S2. Bar Administrative Operations
 (160 hours)**

Theme 2.1: Bar Management (40 hours)	Theme 2.2 National and International Service Sales (40 hours)	Theme 2.3: Internet of Things and Cibersecurity (40 hours)
Goals	Goals	Goals
<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>EC/ Understand commitment at work.</p> <p>NCA/ Explain the importance of commitment when the student is working at restaurants, hotels or any tourist activity.</p> <p>L/ Understand the main points of narratives and conversations about familiar topics 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,</p>	<p>EC/ Establish innovative strategies and mechanisms to respond to the constant changes in modern working environments.</p> <p>NCA/ Engage in dynamic digital environments that facilitate the achievement of common social changes with fairness and invention.</p> <p>L/ Follow a straightforward presentation or demonstration with visual support.</p> <p>R/ Understand written advice and instructions for solving a problem with a specific application or digital device.</p>

“Encendamos juntos la luz”



SP/ Talk about technical topics. Produce familiar sounds and prosodic patterns.
W/ Write a detailed description of services.

role plays) conversations and dialogues about emergency procedures. Produce familiar sounds and prosodic patterns.
W/ Describe general work-related experiences.

SI/ Describe pros and cons about a specific topic.
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 Food and Beverages Service Operations

**S3. Mixology
 (80 hours)**

**3.1 Mixology
 (40 hours)**

**3.2 Theme: Cocktail preparations with
 or without alcohol and on demand.
 (40 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.

Goals

EC/ Develops skills for assertive communication with the customers.

NCA/ Speaks assertively with people or customers developing strategies.

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 Food and Beverages Service Operations

**2. Scenario: Coffee Extraction and Customer Service
(40 hours)**

4.1 Coffee extraction

“Encendamos juntos la luz”



(40 hours)
Goals
<p>EC/ Understand the techniques to follow when expressing in English to communicate something.</p> <p>NCA/ Infer about the importance of taking care of the environment with knowledge about coffee in our communities.</p> <p>L/ Follow a lecture within his/her own field, provided the subject matter is familiar and the presentation straightforward and clearly structure.</p> <p>R/ Infer meaning from contextual clues in a report.</p> <p>SI/ Report straightforward factual information on a familiar topic.</p> <p>SP/ Give brief reasons and explanations using technical.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p> <p>W/ Write lists and notes asking for or conveying simple information of immediate relevance, getting across the point he/she feels to be important.</p>

Grade: Eleventh

English Oriented to Food and Beverages Service Operations

**1. Scenario: Restaurant and Types of Services
(80 hours)**

<p>1.1 Theme: Restaurant Operation Management (40 hours)</p>	<p>1.2 Theme: Being a waiter/waitress/ or Bartender and Types of Services (40 hours)</p>
---	---

“Encendamos juntos la luz”



Goals	Goals
<p>EC/ Understand the importance a proactive attitude in Restaurant Operation Management.</p> <p>NCA/ Visualize how a proactive attitude in Restaurant Operation Management.</p> <p>L/Identify a simple chronological sequence in a recorded narrative or dialogue.</p> <p>R/ Scan short texts to locate specific information.</p> <p>SI/ In groups of 3 students, convey simple relevant information emphasizing the most important points.</p> <p>SP/ Give a short talk about a familiar topic, with visual support. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p> <p>W/ Write a short, simple factual description of (a draft) about management.</p>	<p>EC/ Establish their own goals and concrete tasks based on his/her own expectations in labor life.</p> <p>NCA/ Investigate methods, procedures, and strategies to know about the difference between bartender and waitress.</p> <p>L/ Follow rapid or extended speech but may require repetition or clarification.</p> <p>R/ Follow chronological sequence in a formal structured text.</p> <p>SI/ Compare and contrast alternatives about what to do, where to go, etc.</p> <p>SP/ Give reasons and explanations for opinions, plans and actions. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p> <p>W/ Write a detailed description of a simple process.</p>
English Oriented to Food and Beverages Service Operations	

2. Scenario: Speaking Skills for Bar and Restaurant Customer Service (80 hours)

2.1 Theme: Speaking with Customers (40 hours)	2.2 Theme: Making Presentations (40 hours)
Goals	Goals



EC/ Establish goals and concrete tasks based on his/her innovation and creativity.

NCA/ Find new ways of understanding and analyzing customer service in a restaurant.

L/ Extract the main ideas and key details of conversational or formal listening passages from videos.

R/ Investigate facts and key details of formal texts.

SI/ Interact appropriately in a variety of common classroom situations speaking to classmates and responding to the teacher.

SP/ Ask for changes to a hotel, restaurant. Distinguish unfamiliar sounds and prosodic patterns.

W/ Reports an original, list and how it contributes to this world.

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/ Make and justify a simple point of view on a work-related topic. Produce familiar sounds and prosodic patterns.

W/ Write a simple, structured informational leaflet/brochure, given a model.



English Oriented to Food and Beverages Service Operations

**3. Scenario: All about Coffee
 (80 hours)**

**3.1 Theme: Coffee Roasting
 (40 hours)**

Goals

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

**3.2 Theme: Barista Skills and Techniques
 (40 hours)**

Goals

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



English Oriented to Food and Beverages Service Operations

**4. Scenario: Coffee Shops Administration and Entrepreneurship
 (80 hours)**

<p>4.1 Theme: Coffee Shop/Cafeteria/ Cafe Administration (40 hours)</p>	<p>4.2 Theme: Entrepreneurship: Starting a Coffee Shop (40 hours)</p>
<p>Goals</p>	<p>Goals</p>
<p>EC/ Communicate ideas accurately by performing tasks in couples or groups. NCA/ Identify their role as citizens of a local, national and global community. L/ Understand the main points in a radio or TV programs on a work-related topic. R/ Compare information given in different texts and media on the same topic. SI/ Repeat back what is said to confirm understanding and keep a discussion on course. SP/ Ask follow-up questions at a presentation using fixed expressions. Produce familiar sounds and prosodic patterns. W/ Write a notice that clearly conveys information.</p>	<p>EC/ Experiences leadership as a way to handle daily life challenges. NCA/ Contribute to develop leadership in a teamwork to find the best solutions to problems. 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.</p>

Grade: Twelfth



English Oriented to Food and Beverages Service Operations

**1. Scenario: Event Organization and Service
(80 hours)**

**1.1 Theme: Corporate Events
(40 hours)**

**1.2 Theme: Decorations
(40 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.

Goals

EC/ Express autonomy in our duties and tasks everyday.
 NCA/ Identify strategies to achieve autonomy as an individual trying to solve problems in our society with social equity.
 L/ Understand instructions delivered at normal speed and accompanied by visual support.
 R/ Extract key details from a company blog or article.
 SI/ Express hopes for the future using a range of fixed expressions.
 SP/ Respond to opinions expressed by others.
 W/ Respond in writing to an order for goods or services using simple language

English Oriented to Food and Beverages Service Operations

**2. Scenario: Menu Designs
(80 hours)**



**2.1 Theme: Menus Designs
(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/ Understand written explanations of skills needed for career progression.

**2.2 Theme: Desserts and Chocolate Designs
(40 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).
 SI/ Show how new information is related to what people are familiar with by asking simple questions.
 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.



Curriculum Scope and Sequence XII Grade

Grade: Twelfth

English Oriented to Food and Beverages Service Operations

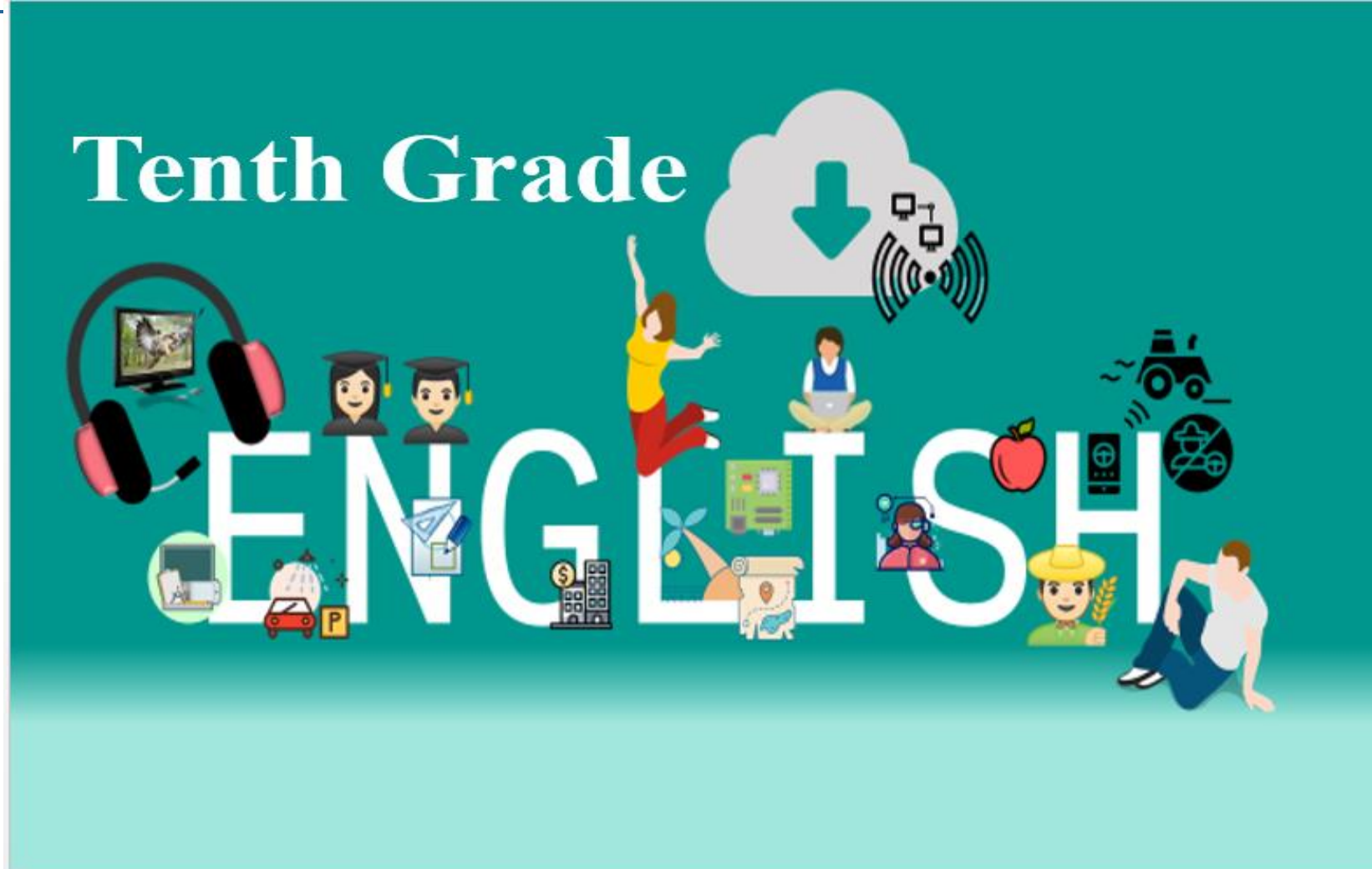
3. Scenario: Food Marketing (40 hours)

3.1 Theme: Food Marketing (40 hours)

Goals

EC/ Develop leadership strategies to be prepared for your future jobs.
 NCA/ Create opportunities to develop leadership strategies for the future.
 L/ Follow everyday conversation, with some repetition of particular words and phrases.
 R/ Identify key information in an extended text or article.
 SI/ Discuss options and possible actions.
 SP/ Justify a viewpoint on a topical issue by discussing pros and cons.
 W/ Summarize factual information within their field of interest.





Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations

Level: Tenth

“Encendamos juntos la luz”

CEFR Band: B1.1	Scenario 1: Organization in Restaurant and Bar Services	Time: 40 hours
Essential Question: Which are the main characteristics that Bar and Restaurant Services must have to work effectively?	Theme 1.1: Restaurant and Bar Services	
Essential Competences: Teamwork	New Citizenship Axis ¹² : Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Communicate ideas accurately by performing tasks in pairs or groups.	Interacts with others as a team considering the strengths and weaknesses of everybody to achieve the group's cohesion.	Provide students with techniques to to achieve a common goal or to complete a task.
Identify their role as citizens of a local, national and global community.	Collaborates with a group to achieve a common goal or to complete a task in the most effective and efficient.	Establish the importance of teamwork to complete a task in the most effective and efficient.
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 Bar and Restaurant Services	<ol style="list-style-type: none"> 1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown bar and restaurant services. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to bar and restaurant services. 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse
Reading: Extract the key details from simple informational materials.	Identifies key details in written texts about how to Bar and Restaurant Services.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Describe how often a work-related task should be completed.	Describes a classmate how to work as a team to achieve task providing bar and restaurant services using appropriate vocabulary.	
Spoken Production: How to do something, giving detailed instructions.	Makes a presentation and gives details about how to provide bar and restaurant	

¹² Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.



<p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>services 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>markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</p>
<p>Writing: Write a descriptive paragraph applying technical knowledge and vocabulary.</p>	<p>Writes a checklist of steps about how to provide bar and restaurant services applying technical knowledge and vocabulary.</p>	<p>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about bar and restaurant services.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on bar and restaurant services.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about related to bar and restaurant services.</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Applying the superlatives and comparatives, prepositions, and verbs. Recognizing Bar and Restaurant Services. Describing how to do something. Talking about Bar and Restaurant Services. <p>Discourse Markers</p> <p>Similarity or Comparison 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>Prepositions (review) What are Prepositions? A preposition usually precedes a noun or a pronoun. Here is a list of commonly used prepositions: above, across, against, along, 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 bar is in front of the door. Behind: The cocktails are behind the bar. Between: The tropical mixer flavors are between the bottles and the sink 	<p>Food & Beverages Services</p> <p>Beverage</p> <ul style="list-style-type: none"> Handling guest expectations and complaints. Set Up bar material, accessories. Product training (recipes, techniques, logistics, decoration). Beverage thyme menus (Local specialties, cultural differences). Service. Table decoration and layout. Service principles, Do's and Don'ts. Serving techniques from a la carte to buffet style. The perfect service employee Workplace culture (HACCP and mise-en- place). <p>Kitchen</p> <ul style="list-style-type: none"> Analyzing and Optimizing daily Kitchen Workflows Menu management 	<p>Review on voiceless vs voiced sounds.</p> <p>Types of consonants: plosive, nasal, bilabial, fricative, affricate, glides, semi-vowels.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> • Among my friends, Mary is the most collaborative person. • Across/Opposite: She lives across the bar. • The tables are next to the entrance gate. • On: The dishes are kept on the table. (Indicates position) • The restaurant will be open on Sunday. (This indicates time.) • The sommelier arrived on time every day. <p>Adverbs 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 liquor, but it is too expensive. • We need another sink; this one isn't deep enough. • I can't prepare that cocktail without all the ingredients in the bar it's too difficult. <p>Verbs Present</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Requirements on the staff (code of conduct, etiquette appearance) • Set Up of Standard Operating Procedures (SOP) and Manuals • Planning production and service food • Pre/ Re opening kitchen department <p>Digital Marketing & Seo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Web Site construction • Social media marketing • Newsletter marketing <p>Décor & Design</p> <ul style="list-style-type: none"> • Internal decoration • External decoration • Design and construction Bar Station. <p>Taken from: https://fdmhospitality.com/bar-restaurant-services/</p> <p>Other Food and Beverages Services</p> <ul style="list-style-type: none"> • Different types of food & beverages service. 	
--	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> • I plan the menu for this week. • I clean the kitchen. • The chef cleans every electric appliances in the kitchen. <p>Past</p> <ul style="list-style-type: none"> • I designed the bar station. • I opened the kitchen department. • I washed all the glasses. <p>Comparatives</p> <ul style="list-style-type: none"> • This bar station is more beautiful than one. • This bar is cleaner than the one in front of the restaurant. <p>Superlatives</p> <ul style="list-style-type: none"> • These stoves are the easiest to cook in this restaurant. • Those cocktails are the best in this street. • The Margarita is one of the simplest cocktails of all. • The Daiquiri is one of the most popular cocktails of the world. 	<ul style="list-style-type: none"> • The importance of the ambiance of the restaurant. • Business and financial imperatives when running a food service. • Regulatory requirements, food handling and hygiene, and the sale and service of alcohol. • The range of beverages that may be prepared and served in a restaurant. • How to use special equipment properly and safely • The range of glassware in which beverages may be served. • The glassware in which beverages may be served. • The glassware that may be used such as sugar bowls, milk and cream jugs, spoons, strainers, tongs, etc. • Accompaniments for beverages. <p>Room Service or in-Room Dining</p> <p>Guests who book meeting rooms may find it</p>	
--	--	---	--



	<p>See Appendix: #7 and Comparatives and Superlatives</p> <p>Online Resouces https://www.tutorialspoint.com/food_and_beverage_services/food_and_beverage_services_organization.htm https://www.hebergementtw.ebs.com/tutorial-on-f-b-services/food-and-beverage-services-operations https://www.webstaurantstore.com/blog/2762/hotel-room-service.html https://opentextbc.ca/introtourism/chapter/chapter-4-food-and-beverage-services/</p> <p>See Appendix #1, Tenses</p>	<p>convenient to also have a food option delivered right to their meeting. Room service allows guests to receive food without having to wait for a table during a dinner rush. Guests won't need to venture outdoors in inclement weather to locate food.</p> <p>See Appendix #2: Restaurant and Food Services</p> <p>Meaning of Food Management</p> <p>Food management is the process of planning, organizing, implementing and co-ordinating the primary duties to oversee the activities 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</p>	
--	--	---	--



		<p>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 • Train and Cross-Train Employees • Menu books • Detailed lists of processes and procedures • Test meals as part of a pre-show gathering. <p>Online Resources https://www.glimpsecorp.com/blog-operations-management/</p> <p>Appendix # 5: Cooking Verbs</p>	
--	--	---	--



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 1: Organization in Restaurant and Bar Services	Time: 40 hours
Essential Question: How do you set up a restaurant bar?	Theme 1.2: Restaurant and Bar Setups	
Essential Competences: Innovation and Creativity	New Citizenship Axis: Strengthening of Planetary Citizenship with Identity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Be capable of analyzing innovation management issues applicable to creative business processes.	Compares and contrasts future scenarios and appropriate strategies to be creative at workplace.	Contribute to the development of learning strategies by applying theories and concepts from the fields of creativity and innovation.
Apply analytical and creative thinking skills to real-life business cases.	Develops an understanding of concepts and methods relevant to strategy in creative business processes.	Help students to develop and understanding of the role of creativity and innovation for value creation and competitiveness.

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 bar and restaurant setups.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about bar and restaurant setups. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real
Reading: Understand the main information in technical work-related documents.	Describes the main information related to bar and restaurant setups by reading a text.	

Oral and Written Production



<p>Spoken Interaction: Report the opinions of others, using simple language.</p>	<p>Reports the opinions of others, using simple language related to bar and restaurant setups.</p>	<p>world of communication related to bar and restaurant setups.</p>
<p>Spoken Production: Make a presentation related to bars and restaurants setups using technical vocabulary.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Makes an oral presentation related to various bars and restaurants setups.</p> <p>Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</p>	<p>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</p>
<p>Writing: Write a basic description of experiences, feelings and reactions, given a model.</p>	<p>Writes and designs model setups for bars and restaurants using technical vocabulary.</p>	<p>4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about bar and restaurant setups.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on bar and restaurant setups.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about bar and restaurant setups.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Dealing with customers. Recognizing details. Describing places and duties. <p>Connecting words cause and effect, contrast</p>	<p>Verbs of state</p> <ul style="list-style-type: none"> I believe that you need to check our liquor license. I love lavender odor when I am cleaning the restaurant. Some days ago, I wanted to buy special equipment to prepare the bar setup. 	<p>How do you set up a bar at a restaurant?</p> <p>Setting Up a Restaurant Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> Check your liquor license. Figure out how much space you have. Setting the Ambiance. Use the right technology. Decide where to put the bar. 	<p>Review on voiceless vs voiced sounds.</p> <p>Types of consonants: plosive, nasal, bilabial, fricative, affricate, glides, semi-vowels.</p>

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Connecting words giving a reason</p> <p>-Due to -due to the fact that -Owing to -owing to the fact that -Because Because of -Since -As</p> <p>Connecting words cause and effect, contrast</p>	<ul style="list-style-type: none"> • She sees, hears, and smells the new beautiful colors/odors. • The bartender seems 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 bartender used to stock the bar with right equipment. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stock your bar with the right equipment. • Hire excellent bartenders. • Leaving your bartender alone, not adrift. • Set the mood with lighting. • Liquor Stock Management • Take advantage of freebies. <p>To make setups in a bar or restaurant consider:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Walls and hallways • Closets and storage spaces • Restrooms • Windows and doors • Set fixtures and appliances such as stoves, refrigerators, water heaters, etc. • The purpose of each room / space • Interior features such as fixed shelving, counter space, bars, etc. • Other important items in your restaurant's space <p>Online Resources</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		https://pos.toasttab.com/blog/on-the-line/bar-designs-and-ideas https://www.pinterest.com/berrykell01/bar-setup/	

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Bar Administrative Operations	Time: 40 hours
Essential Question: How important is management in a bar?	Theme 2.1: Bar Management	
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	Analyzes his/her own ideas in order to improve individually or collectively.	Help students to formulate objectives in a collective way

“Encendamos juntos la luz”



your own feelings as a member of a community.		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 bar management.	<ol style="list-style-type: none"> 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 bar management. 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 bar management. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on bar management. 6. Project: integration of activities. It has to be done
Reading: Understand the main information in technical work-related documents.	Read tips and articles about bar management.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Report the opinions of others, using simple language.	Describes guidelines about bar management.	
Spoken Production: Talk about technical topics. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Makes a presentation about tasks in bar management. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	
Writing: Write a detailed description of services.	Writes ideas about about tasks in bar management.	



		in class. Present a project about bar management.
--	--	---

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Describing bar management. Showing comprehension about the importance about tasks in bar management. Expressing opinions. <p>Discourse Markers</p> <p>Connecting words cause and effect, contrast</p>	<p>Past</p> <ul style="list-style-type: none"> I managed this bar since 2009. Did you manage the bar? No, I didn't manage the bar. <p>Past Perfect</p> <ul style="list-style-type: none"> I had managed and organized the new kitchen, when the supervisor arrived. Lauren had worked at the restaurant since 2000, when she was fired. 	<p>Bar Manager Job Description</p> <p>Manage Inventory</p> <p>One of, if not the, most important things a bar manager does is decide what beverages to order based on what's been sold. Then negotiate contracts with suppliers to buy those beverages. This process is called <u>bar inventory management</u>.</p> <p>1. Hire, Train, and Oversee Staff</p> <p>A bar manager is responsible for <u>hiring bar staff</u> and train them.</p>	<p>Identify the following sounds:</p> <p>[ə] as in father and actor</p> <p>[ɜ] as in turn, first, and serve</p> <p>Identify the following sounds:</p> <p>[e] as in a, upon, soda</p> <p>[ʌ] as in up, but, come</p>

“Encendamos juntos la luz”



<p>Connecting words</p> <p>giving a reason</p> <p>-Due to -due to the fact that -Owing to -owing to the fact that -Because Because of -Since -As</p>	<p>Past Perfect Continous</p> <ul style="list-style-type: none"> • I had been managing the restaurant when Ray began to be the waiter here. • Mary had been leading the group after she trained the staff. • They had been washing the cups and dishes because we needed to use it for the event. <p>Wh questions in the Past Perfect Continous</p> <ul style="list-style-type: none"> • What had he been washing? • How had she been cleaning the kitchen? <p>Review: See Appendix #1, Tenses</p>	<p>2. Leadership</p> <p>They establish leadership is by setting examples through their own behavior and decision making. From bussing tables to bartending, a manager should happily roll up their sleeves and get on the front lines.</p> <p>3. Lead Operations</p> <p>Bar operations refers to everything that needs to happen for the business to run effectively each day. This means the bar manager creates:</p> <ul style="list-style-type: none"> • How to clean a bar and bar opening and closing checklists • Weekly and monthly cleaning checklists (which may even include BOH tasks like restaurant hood cleaning if the role is managing both bar and restaurant) • Bartender duties checklists • Training materials • Order of service (how to greet and sell to guests) • Shift changeover guidelines • Emergency protocols 	
--	--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> • Employee policies (time off, rules, uniforms) • Your full bar liquor list • Making sure all the necessary bar equipment and supplies are stocked • Optimal bar equipment layout <p>These are all collected in a <u>bar operation manual</u>.</p> <p>4. Ensure Bar Cleanliness and Safety</p> <ul style="list-style-type: none"> • cleaning the bar and maintaining • creating cleaning schedules, • acquiring bar and <u>restaurant cleaning supplies</u>, and ensuring all tasks are completed at the end of the day using a bar cleaning checklist. <p>5. Conduct Marketing</p> <p>Getting customers in the door is another big responsibility for bar managers and supervisors. That covers everything from coming up with happy hour ideas to bar promotion ideas to handling the bar's web and social media presence.</p>	
--	--	--	--



	<p>6. Maintain a Budget To maintain a profitable bar, bar managers must have all the expenses come in under it. Everything new hire, operational decision, and marketing tactic is viewed through the lens of the budget.</p> <p>7. Build Relationships with Costumers Regulars are the backbone of a bar business's success. Not only do they provide revenue that will help the business during slow seasons, they also refer the bar to their friends and bring in new business.</p> <p>8. Drive Sales Once their marketing has paid off and people are in the door, the bar manager's duties don't end. They're also responsible for how many drinks are sold and how profitable those drinks are.</p> <p>Taken from: https://home.binwise.com/blog/bar-manager-duties#toc-what-does-a-bar-owner-bar-manager-or-bar-supervisor-do</p>	
--	---	--



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Bar Administrative Operations	Time: 40 hours
Essential Question: Why is National and International Service Sales important in Restaurant and Bar Services?	Theme 2.2: National and International Service Sales	
Essential Competences: 5. Commitment	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Understand commitment at work.	Recognizes rules and commitment at work.	Teach students to develop the value of commitment in their lives.
Explain the importance of commitment when the student is working at restaurants, hotels or any tourist activity.	Explains the importance of regional businesses and companies in a community with commitment.	Show students 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 delivered in clear standard speech.	Identifies information about National and International Service Sales 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 National and International Service Sales. ○ Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to National and International Service Sales.
Reading: Recognizes specific information by reading simple academic/technical texts.	Recognizes specific information in written texts and dialogues about National and International Service Sales.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Give basic technical instructions in their field of specialization.	Explains in small groups specific information in oral way conversations and dialogues about National and International Service Sales.	



<p>Spoken Production: Talk about specific information in oral way (sketches, role plays) conversations and dialogues about emergency procedures. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Talks about specific information in oral way (sketches, role plays) conversations and dialogues about how to handle National and International Service Sales. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</p>	<ul style="list-style-type: none"> o Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question. o Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about National and International Service Sales. o Engage learners to meaningful productive tasks based on National and International Service Sales. o Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about National and International Service Sales.
<p>Writing: Describe general work-related experiences.</p>	<p>Writes your own procedures about specific information related to National and International Service Sales, writes all the information and vocabulary acquired in the classroom.</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Recognizing procedures in National and International Service Sales. Describing processes. Knowing National and International Service Sales. <p>Discourse Markers</p> <p>Giving a result</p> <p>Therefore So Consequently This means that As a result</p>	<p>Review of Tenses</p> <p>Present</p> <p>Present simple examples</p> <ul style="list-style-type: none"> Does your brother cook in that famous restaurant? Do they store the food for the party? Do you know how to handle meats? <p>Verb To be</p> <ul style="list-style-type: none"> Are you ready for contacting the local travel agencies? Am I okay? Is your brother a famous Sous chef? <p>Present continuous/progresive</p> <ul style="list-style-type: none"> Are you promoting your bar in the community? Is your father making contact with local stores? Are these restaurants preventing food poisoning? <p>Present perfect examples</p>	<p>Offering</p> <ul style="list-style-type: none"> Contact with local Tours Contact with travel international and local agencies. Promotions in other countries. Have an excellent international marketing plan. Evaluate the staff and customer service. <p>What are 4 general ways to increase sales?</p> <ul style="list-style-type: none"> What Are The '4 Methods to Increase Revenue'? If you want your business to bring in more money, there are only 4 Methods to Increase Revenue: increasing the number of customers, Increasing average transaction size, Increasing the frequency of transactions per 	<p>Identify the following sounds:</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.</p> <p>Minimal Pairs:</p> <p>/ eɪ / or / aɪ / practice</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> Have you analyzed those sales techniques? Has your teacher watched the new videos about sales techniques? Have we reached our goals for this year in our restaurant? <p>Present perfect continuous examples</p> <ul style="list-style-type: none"> Have you been increasing the prices of the drinks and food? Have the customers been feeling sick the whole day? Have you been washing dishes in the machine for an hour? <p>Past 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>	<p>customer, and raising your prices.</p> <p>Top Restaurant Sales Techniques</p> <p>A few simple sales techniques are generally included in most restaurant marketing schemes.</p> <p>Upselling</p> <ul style="list-style-type: none"> Upselling is making simple and appropriate suggestions to customers that enhance their meals and increase the guest check. For instance, if a guest orders a burger that's priced at \$6.50 and additional toppings are \$1.50 each, a server may suggest, "Would you like to try the super deluxe? It has imported cheese, bacon, avocado, mushrooms and sun-dried tomatoes." 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<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>Past continuous examples</p> <ul style="list-style-type: none"> Were you promoting your hotel abroad? 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 offered promotional gifts to the customers? 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>	<p>Down-Selling</p> <ul style="list-style-type: none"> Even though the goal of a restaurant is to maximize sales and profits, sometimes the best way to make the sale is to down-sell it. This basically means to offer the patron a more economical alternative. This technique is typically used when a consumer is reluctant to order premium menu items. For instance, say that a guest is reluctant to order a \$25 filet mignon entree and is looking at an \$8 chicken dish as an alternative. <p>Promotional Specials</p> <ul style="list-style-type: none"> One of the most effective forms of restaurant marketing is the promotional special. Labeling anything coveted by customers with the 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> Had you been studying Haute Cuisine before you moved to England? Had the manager been acting strange before you arrived this morning? Had they been baking for long before you arrived with other cake? <p>Past and Past progressive</p> <ul style="list-style-type: none"> I worked in a restaurant when I was studying Tourism in France. I was advertising the new restaurant when the John made this internet site. They visited Barcelona when Mary was working in famous restaurant. 	<p>phrase "limited time only" is a good way to fill your dining room. For instance, if your most popular item is barbecued ribs and Thursday nights are slow, have a rib special every Thursday.</p> <p>Incentives</p> <ul style="list-style-type: none"> Offering preferred customer cards and promotions helps drive sales. You might distribute punch cards to frequent customers a free meal or dessert after a designated number of visits. Provide a preferred-customer discount to populate the tables during slow business hours. Having a "birthday club" can really rev up your sales. People seldom celebrate birthdays alone, and one free meal to the guest of 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>honor is certainly worth it if they bring a party of six along.</p> <p>Internet Media Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Internet is an ideal source of free advertising. You can keep customers posted of new promotions, specials, menu updates and all other marketing endeavors via email. • Creating restaurant profiles on social-networking sites is ideal for this type of marketing. <p>Taken from: Renee, M. Top Restaurant Sales Techniques. Small Business. Running a Business. Sales Techniques. Chron. https://smallbusiness.chron.com/restaurant-selling-techniques-23953.</p>	



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Bar Administrative Operations	Time: 40 hours
Essential Question: Why is cybersecurity important in the near future? How will Internet of Things can change the world?	Theme 2. 3: Internet of Things (IoT) and Cybersecurity	
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 to the constant changes in modern working environments.	Shows innovation in use of Internet in every aspect of everyday life and how objects interconnect.	Provide opportunities for the student to select the most efficient strategies to adapt to modern working environments.
Engage in dynamic digital environments that facilitate the achievement of common social changes with fairness and invention.	Interacts with other citizens to obtain a determined goal using modern digital tools with responsibility and innovation.	Empower the students with innovation and creativity.

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 Cybersecurity and IoT, within complex processes.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Cybersecurity and IoT. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Cybersecurity and IoT.
Reading: Understand written advice and instructions for solving a problem with a specific application or digital device.	Selects readings about Cybersecurity and IoT to know more about these specific topics in other language.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Describe pros and cons about a specific topic.	Describes the positive/negative effects and experiences of	

“Encendamos juntos la luz”



	incorporating Cybersecurity and IoT in daily life.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
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 cybersecurity and IoT in daily activities.	4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Cybersecurity and IoT.
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 Cybersecurity and IoT.	5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Cybersecurity and IoT. 6. Cybersecurity. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Cybersecurity and IoT.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Understading issues and concepts about IoT and cybersecurity. • Talking about the issues and concepts about IoT and cybersecurity. • Describing things. <p>Discourse Markers</p>	<p>Conditionals, 1 st 2nd and 3rd First conditional</p> <ul style="list-style-type: none"> • If I were you, I would be aware of (cyberbullying, identity theft, online predators, Hacking, copyright infringement, plagiarism). <p>Second Conditional</p>	<p>Cybersecurity</p> <p>Cybersecurity is the practice of protecting systems, networks, and programs from digital attacks. These cyberattacks are usually aimed at accessing, changing, or destroying sensitive information; extorting money from users; or interrupting normal business processes.</p>	<p>Identify the following sounds:</p> <p>Identify the following sounds:</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.</p>

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Giving a result Therefore So Consequently This means that As a result</p>	<ul style="list-style-type: none"> If I had enough time, I would have watched the movie again. <p>Third Conditional</p> <ul style="list-style-type: none"> If I had had enough money, I would have bought the book and the app. <p>First and Second, and Third conditionals Conditionals</p> <ul style="list-style-type: none"> First conditional: If I have enough money, I will go to Vietnam. Second conditional: If I had enough money, I would go to Vietnam. Third conditional: If I had had enough money, I would have gone to Vietnam. <p>See Appendix # :Conditionals</p>	<p>Taken From: https://www.cisco.com/c/en/us/products/security/what-is-cybersecurity.html</p> <p>Cyberattacks Types of cyber threats</p> <p>The threats countered by cyber-security are three-fold:</p> <ol style="list-style-type: none"> Cybercrime includes single actors or groups targeting systems for financial gain or to cause disruption. Cyber-attack often involves politically motivated information gathering. Cyberterrorism is intended to undermine electronic systems to cause panic or fear. <p>So, how do malicious actors gain control of computer systems? Here are some common methods used to threaten cyber-security:</p>	<p>Minimal Pairs: / eɪ / or / aɪ / practice</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Malware</p> <p>Malware means malicious software. One of the most common cyber threats, malware is software that a cybercriminal or hacker has created to disrupt or damage a legitimate user's computer. Often spread via an unsolicited email attachment or legitimate-looking download, malware may be used by cybercriminals to make money or in politically motivated cyber-attacks.</p> <p>There are a number of different types of malware, including:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Virus: A self-replicating program that attaches itself to clean file and spreads throughout a computer system, infecting files with malicious code. 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> · Trojans: A type of malware that is disguised as legitimate software. Cybercriminals trick users into uploading Trojans onto their computer where they cause damage or collect data. · Spyware: A program that secretly records what a user does, so that cybercriminals can make use of this information. For example, spyware could capture credit card details. · Ransomware: Malware which locks down a user's files and data, with the threat of erasing it unless a ransom is paid. · Adware: Advertising software which can be used to spread malware. · Botnets: Networks of malware infected computers which cybercriminals use to 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>perform tasks online without the user's permission.</p> <p>Danger Zones in a Digital World</p> <p>Virus, spam, Risks of the digital world: cyberbullying, identity, theft, hacking, copyright. infringement, plagiarism Scammers</p> <p>Types of computer and Internet related scams</p> <p>There are thousands of types of scams today, but most boil down to stealing money, property, or information. Below is an overview of common scams.</p> <p>Phishing</p> <p>Receive an e-mail from someone pretending to be your bank indicating you are overdrawn or made a purchase you really didn't make and asking you to log in</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>and verify the information. However, the link in the e-mail actually points to a fake site that logs your username and password information.</p> <p>Auction fraud</p> <p>Someone selling something on an online auction site, such as eBay, that appears to be something it really isn't. For example, someone may claim to be selling tickets for an upcoming concert that really are not official tickets.</p> <p>Donation scam</p> <p>A person claiming, they have or have a child or someone they know with an illness and need financial assistance. Although many of these claims can be real, there are also an alarming number of people who create fake accounts on donation sites in the hope of scamming people out of money.</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Catfish/ love dating scammers.</p> <p>A person who creates a fake online profile with the intention of deceiving someone. For example, a man could create a fake profile on an online dating website, create a relationship with one or more people and then create a fake scenario that asks others for money.</p> <p>Cold call scam</p> <p>Someone claiming to be from technical support from a computer company like Dell, saying they have received information that your computer is infected with a virus, or hacked. They offer to remotely connect to your computer and fix the problem.</p> <p>419</p> <p>419 or the Nigeria scam gives the impression you can gain a large amount of money and</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>only requires bank information to deposit the money into your account. In reality, the bank information is used against the person, or the deposits are kept with no reward.</p> <p>Chain mail</p> <p>Usually harmless, this scam is usually spread through e-mail and tells people to forward the e-mail to all their friends to get money back from someone such as Bill Gates. See the chain mail definition for additional information and examples.</p> <p>Online survey scams</p> <p>Online survey scams are survey sites that say they offer money or gift vouchers to participants.</p> <p>Taken from:</p> <p>https://www.computerhope.com/jargon/s/scam.htm</p> <p>Internet of Things</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>What is IoT? The internet of things, or IoT, is a system of interrelated computing devices, mechanical and digital machines, objects, animals or people that are provided with unique identifiers (UIDs) and the ability to transfer data over a network without requiring human-to-human or human-to-computer interaction.</p> <p>Internet of Things:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Internet. • Transition to the Internet of Everything (IoT) • The value of IoT • Globally Connected • Pillars of IoT: • Objects. • The data. • People. • The processes • Connect what is not connected: • Connecting Objects • Smart House • Sensors • Voice Assistant 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Avatars • Big Data • Datamining • E-Health • E-Commerce • Hardware • Latency • Smart Cities • Smart Farms • fifth generation (mobile phone technologies) • Raspberry Pi (Single Board Computer - New Mini Computer) • Python (Programming Language) • PAN (Personal Area Network) • LoRa WAN (LPWAN (Low Power Wide Area Network) networks specification) • Cloud Computing • Cloud Services • Amazon Web Services <ul style="list-style-type: none"> • IFTTT (If This Then That, is a free web-based service) • Zapier (online automation tool that 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>connects your apps and services)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fog Computing (It allows data and content to be stored on remote servers inside the network) • Moving Data • Network Connectivity • Security • Data Analysis • Automation • Firmware • Trusted Networks • Integrated Solutions • Energy Challenges • Health Challenges • Manufacturing Challenges • Prototype • Test • Arduino (open-source electronics platform or board and the software used to program it) • API (application program interface) • Documentation • Continuous Learning • Cybersecurity 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> Controlled System Actuators <p>Vocabulary</p> <p>Hot Apps</p> <ul style="list-style-type: none"> Facebook, WhatsApp, Instagram, Twitter, social apps interactive apps, multimedia apps, text, tag, google apps, surf, emoticons, applications (apps), hashtags, line (Video chat) hangouts, Skype, Messenger, Viber, Face Time, others. (music) Spotify <p>Tech Tools for Positive Change</p> <ul style="list-style-type: none"> Social network, website, sites, storyboard, Audacity, Google, Dropbox, YouTube Prezi, moviemaker, Instagram, Facebook, Face Time Twitter, Snapchat 	

“Encendamos juntos la luz”



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 3: Mixology	Time: 40 hours
Essential Question: What is mixology?	Theme 3.1: Mixology	
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.	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 mixology in a short video.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about mixology. 2. 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 mixology.	
Oral and Written Production		



<p>Spoken Interaction: Lead a discussion, expanding and developing ideas, if given time in advance to prepare.</p>	<p>Explains in small groups specific information in oral way conversations and dialogues about mixology.</p>	<p>world of communication related to mixology.</p>
<p>Spoken Production: Express views clearly and evaluate hypothetical proposals in informal discussions.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Talks about specific information in oral way (sketches, role plays) conversations and dialogues about mixology.</p> <p>Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</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 mixology.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on mixology.</p>
<p>Writing: Write short, simple essays with basic structure on familiar topics.</p>	<p>Writes your own procedures about specific information related to mixology.</p>	<p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about mixology.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Recognizing mixology. Interrupting people. Describing mixology. <p>Discourse Markers</p> <p>First - indicates the start, the initial step <i>First, we ate very early.</i></p>	<p>Interrupting to Give Someone Information</p> <p>I'm sorry to interrupt but you're needed</p> <p>What you are suggesting is this/can be this...</p>	<p>What Is Mixology?</p> <p>In cocktail culture the term "mixologist" refers to someone who studies the history of mixed drinks, has a rich appreciation of the ingredients and techniques used, and regularly creates new and innovative mixed drinks.</p>	<p>Identify the following sounds:</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.</p>

"Encendamos juntos la luz"



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Then - indicates the next step <i>Then, we drank tea..</i></p> <p>Next - indicates what happens immediately after <i>Next, we drove our car to the office..</i></p> <p>After - indicates what's following in time <i>After, we had a meeting with some colleagues.</i></p> <p>After that - indicates what's following an already stated event, implied by that <i>We discussed everything about the new perfume marketing campaign.</i></p> <p>Before - indicates what happened at an earlier time <i>Before starting the meeting, we drank coffee.</i></p> <p>Before that - indicates what happened earlier than an already stated event, implied by that</p>	<p>Pardon me, but I didn't understand...</p> <p>Excuse me, could I design this for you/can I explain this to you...</p> <p>I'm so sorry. This will just take a minute.</p> <p>Interrupting Someone Who Has Interrupted You</p> <p>Please let me finish.</p> <p>Let me complete my thought.</p> <p>Would you please let me finish?</p> <p>Can I continue, please?</p> <p>First and Second, and Third conditionals Conditionals</p> <p>First conditional: If I have enough money, I will buy a small restaurant.</p>	<p>Is there a difference between a bartender and mixologist?</p> <p>"A mixologist is an individual with a passion for combining elixirs and creating extraordinary cocktails, whereas a bartender is an individual with a passion for making great drinks and creating well-balanced experiences.</p> <p>Tips and Tricks from Masters of Mixology</p> <p>Educate yourself on the basics and keep up with the trends.</p> <p>Recommended readings:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Bar Book: Elements of Cocktail Technique, by Jeffrey Morgenthaler; • Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail, by Dave Arnold; and the Bartender's Choice app by Sam Ross of Milk & Honey fame. 	<p>Minimal Pairs: / eɪ / or / aɪ / practice</p>

"Encendamos juntos la luz"



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Second conditional: If I had enough money, I would buy a restaurant near the beach.</p> <p>Third conditional: If I had had enough investors, I would have bought this food franchise.</p> <p>See Appendix: #3 Conditionals</p> <p>Online Resources</p> <p>https://vinepair.com/spirits-101/what-is-mixology-definition/</p> <p>https://www.nisbets.co.uk/how-to-learn-mixology</p> <p>https://www.mixology.recipes/</p>	<p>Find time to work in the kitchen as well as behind the bar.</p> <p>“It teaches you to be fast, clean and organized,”</p> <p>Practice mise en place or “putting in place.”</p> <p>Organize and arrange items that you expect to use during a shift for easy access to save time.</p> <p>Make your own syrups.</p> <p>Homemade syrups not only add a cool element that can’t be bought in stores, they also save you money, as they last for about a week and are only the cost of a cup of sugar and things like a thumb of ginger or a pineapple.</p> <p>Use a jigger.</p> <p>Measuring with a jigger provides quality control and enables you to get exact proportions every time you make a cocktail.</p>	

“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Learn to free pour. While many advise using a jigger for most pours, bartenders should also be able to free pour.</p> <p>Use a plate for rimming glassware. Don't dip sugar/salt glass rims in typical plastic containers, Alberti says. Use a plate instead, so that the salt or sugar doesn't get inside the glass and create an unbalanced cocktail.</p> <p>Source local ingredients. Visit your local farmer's markets, gardens and even florists.</p> <p>Always clean your tins after each drink. This not only leaves them with no tins at some point but also slows the process during busy hours if they have to make more then one drink at a time.</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Use a Misto spray bottle to mimic a rinsing technique. It's quicker to spray your spirit from the Misto bottle into a glass than it is to pour a tiny amount in, coat the inside of the glass, then dump the excess.</p> <p>Develop your signature shake. Every bartender has his or her own shake, so don't be afraid to get creative. But be sure to count the shakes and make them the same every time, Blair notes.</p> <p>Make a complex drink in batches. Instead of adding each ingredient at a time, make a large batch and put it in a bottle.</p> <p>Smile and be friendly. Keep a few interesting stories and jokes in your back pocket for making conversation with guests.</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Remember your regulars. Always remember what your regular customers like to drink.</p> <p>Taken from: Dowling, M; and Swartz, K..4 Tips and Tricks from Masters of Mixology.06/11/2015. https://cheersonline.com/2015/06/11/14-tips-and-tricks-from-masters-of-mixology/</p> <p>Online videos: https://www.youtube.com/watch?v=CVDAoXEu3D8 https://www.youtube.com/watch?v=b0luTL3Z-kk https://www.youtube.com/watch?v=iZRFGezrk24 https://www.youtube.com/watch?v=c6GV_vRllIA</p>	



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Operations		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 3: Mixology	Time: 40 hours
Essential Question: What are the two main types of cocktails?	Theme 3.2: Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.	
Essential Competences: Assertive Communication	New Citizenship Axis: Strengthening of Planetary Citizenship with Identity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Develops skills for assertive communication with the customers.	Speak assertively in front of groups or customers.	Show skills and strategies to develop assertive communication in modern working environments.
Speaks assertively with people or customers developing strategies.	Interacts with customers assertively.	Empower the students with skills and strategies to develop assertive communication.

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 Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.	<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 Cocktail preparations with or without alcohol and on demand. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related
Reading: Understand written advice and instructions for solving a problem with a specific application or digital device.	Selects Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Ask for, follow and give detailed procedures.	Talks about Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.	



<p>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.</p>	<p>In groups, communicates information about Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.</p> <p>Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</p>	<p>to Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.</p>
<p>Writing: Point out the most important experiences and results in a clearly structured technical narrative.</p>	<p>Points out the most important experiences and results in a clearly structured technical narrative about Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.</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 Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Describing things. Developing Speaking skills for 	<p>Present tense</p> <ul style="list-style-type: none"> A non alcoholic drink is a mocktail. 	<p>What do you call a cocktail without alcohol?</p> <p>A non-alcoholic mixed drink (also</p>	<p>Identify the following sounds:</p> <p>/ ɪə / / eə / / uə / = Centring - the tongue</p>

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Customer while doing cocktails.</p> <ul style="list-style-type: none"> Recognizing cocktails. <p>Discourse Markers</p> <p>Giving a result</p> <p>Therefore So Consequently This means that As a result</p>	<ul style="list-style-type: none"> Virgin Strawberry Daiquiri doesn't have alcohol. <p>Past tense</p> <ul style="list-style-type: none"> I just read a book cocktails recipes. Last night, I saw some videos about new cocktails. <p>Present Perfect</p> <ul style="list-style-type: none"> I have prepared delicious tacos and non alcoholic drinks for my classmates this week. We have purchased a new mixer. I think it's much faster. The class has watched YouTube videos to learn how to cocktails. <p>Present Perfect Continuous</p> <ul style="list-style-type: none"> They have been offering to connect the electrical mixer in this kitchen. 	<p>known as virgin cocktail, boneless cocktail, temperance drink, or mocktail) is a cocktail-style beverage made without alcoholic ingredients.</p> <p>Examples of Alcohol free cocktails</p> <ul style="list-style-type: none"> Cranberry Sparkler. This refreshing drink is great on a hot day. Nonalcoholic Sangria Punch. Sangria is a boozy wine punch that's fun, fruity, and delicious. Nonalcoholic Mint Julep. Alcohol-Free Bellini. Virgin Mary. Virgin Strawberry Daiquiri. ... Blackberry Mojito. Strawberry Cucumber Mule Mocktail. <p>The most Common Cocktails</p> <p>Margarita</p> <p>Cloyingly sweet margarita mixes have given this drink a bad name. A well-made</p>	<p>starting from different positions in each case moves to the neutral position at the centre of the mouth.</p> <p>Minimal Pairs: / ɪə / or / eə / practice</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> You have been looking for a good cocktail to drink. <p>Review: See Appendix #1, Tenses</p> <p>Conditionals, 1 st 2nd and 3rd First conditional</p> <ul style="list-style-type: none"> If I were you, I would add salt to the Margarita recipe. <p>Second Conditional</p> <ul style="list-style-type: none"> If I had enough time, I would have made a Tequila Sunrise cocktail for you. <p>Third Conditional</p> <ul style="list-style-type: none"> If I had had enough money, I would have attended to a famous Cocktail School in Europe. <p>Review: See Appendix #3 Conditionals</p>	<p>version is a fresh mix of lime juice and tequila, with a hint of sweetener:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 oz silver tequila - 1 oz Cointreau - 1 oz lime juice - Salt for the rim <p>Since this recipe includes fresh juice, it should be shaken. Serve over ice in a glass with a salted rim.</p> <p>Cosmopolitan</p> <p>The cosmo became almost ubiquitous in the '90s thanks to the TV show Sex and the City, but this spin on the martini remains just as tasty today as when Carrie Bradshaw made it famous.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1.5 oz citrus vodka - 1 oz Cointreau - .5 oz lime juice - .25 oz cranberry juice <p>Build all ingredients in a shaker with ice and shake. Strain into a martini glass and garnish with lime wheel or zest.</p> <p>Martini</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>James Bond was wrong—whether you drink it with gin or vodka, stirred is the way to go when ordering a martini.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 oz gin or vodka - .5 oz dry vermouth - Lemon peel or olive <p>Stir ingredients in a mixing glass with ice. Strain into chilled martini glass. Squeeze oil from lemon peel into the glass or garnish with olive.</p> <p>Mojito</p> <p>Originating in Cuba, this refreshing rum-based sip is filled with mint and lime—a perfect combination for sipping by the pool or beach. If you're craving a little literary cred, the mojito was also said to be a favorite of author <u>Ernest Hemingway</u>.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 mint leaves - 2 oz white rum - .75 oz lime juice - .5 oz simple syrup <p>Muddle mint into a shaker tin, then add ice and all other ingredients. Shake to chill and strain into a highball glass with</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>ice. Top with club soda if desired and garnish with mint.</p> <p>Manhattan Created sometime in the mid-1800s, the Manhattan is one of the booziest classic drink recipes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 oz rye whiskey - 1 oz sweet vermouth - 2 dashes Angostura bitters <p>Stir ingredients in a mixing glass with ice. Strain into chilled martini glass or cocktail coupe.</p> <p>Mimosa We'd like to salute Frank Meier, the bartender at the Ritz Paris who in 1925 reportedly served the first mimosa. The recipe just might be the simplest cocktail ever created.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2.5 oz champagne - 2.5 oz orange juice <p>Combine equal parts of the ingredients in a champagne flute.</p> <p>Daiquiri</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Forget the sweet frozen version made with a blender. A classic daiquiri is one of the most well-balanced cocktails around.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 oz light rum - 1 oz simple syrup - 1 oz lime juice <p>Shake ingredients with ice and strain into cocktail glass. Garnish with lime wheel.</p> <p>Tequila Sunrise</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tequila -Lime juice -Orange Juice -Grenadine -Soda or seltzer water <p>First, in a highball glass filled with ice, pour in the tequila, lime juice, and orange juice. Then give everything a good stir. Slowly pour the grenadine into the glass over the back of a spoon or by drizzling it down the side of the glass, allowing it to settle at the bottom. Don't stir! You want the drink to look like a sunrise. Finally, garnish with an</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>orange slice and maraschino cherry.</p> <p>Taken from: https://www.townandcountrymag.com/leisure/drinks/g13092298/popular-bar-drinks-to-order/</p> <p>Online Resources https://www.culinaryhill.com/tequila-sunrise-recipe/ https://cocktails.lovetoknow.com/Alcohol_Free_Cocktails</p>	



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Operations		
Level: Tenth		
CEFR Band: B1.1	Scenario 4: Coffee Extraction and Customer Service	Time: 40 hours
Essential Question: What does "quality coffee" mean to people? How can coffee shops improve customer service?		Theme 4.1: Coffee Extraction
Essential Competences: 8. Effective Communication	New Citizenship Axis: Sustainable Development Education	

Goals	Performance Indicator	Pedagogical Task
Learners can...	The student...	The teacher will...
Understand the techniques to follow when expressing in English to communicate something.	Expresses his/her ideas to respond or ask for information needed in the company by writing to customers in answer to their demands	Explain the steps to follow when expressing in English express their own ideas in the classroom.
Infer about the importance of taking care of the environment with knowledge about coffee in our communities.	Infers about the importance of taking care of the environment with knowledge about Ccoffee in our communities.	Organize frequent opportunities for students to express their own ideas about sustainable development in the classroom.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Follow a lecture within his/her own field, provided the subject matter is familiar and the presentation straightforward and clearly structure.	Follows a lecture/video within his/her own field, provided the subject matter is familiar and the presentation straightforward and clearly structure about coffee.	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 coffee.
Reading: Infer meaning from contextual clues in a report.	Infers meaning from contextual clues in a report about coffee.	

“Encendamos juntos la luz”



Oral and Written Production		<ol style="list-style-type: none"> Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to coffee. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about coffee. Engage learners to meaningful productive tasks based on coffee. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about related to coffee.
Spoken Interaction: Report straightforward factual information on a familiar topics.	Reports straightforward factual information on a familiar topic relate to coffee.	
Spoken Production: Give brief reasons and explanations using technical. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Gives brief reasons and explanations using language about coffee. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	
Writing: Write lists and notes asking for or conveying simple information of immediate relevance, getting across the point he/she feels to be important.	Writes lists and notes asking for or conveying simple information about coffee.	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
Functions <ul style="list-style-type: none"> Describing fruit and vegetables and ornamental plants. Expressing opinions about fruit vegetables and ornamental plants. Discourse Markers	Comparatives <ul style="list-style-type: none"> John thinks that coffee is tastier than tea. Arabica is better for Costa Rican soils than Liberica. Superlatives	The History of Coffee Coffee is one of the most consumed drinks in the world each year; a coffee in the morning or a couple in the afternoon has become a daily ritual for most people in Costa Rica. With so many choices of beans and flavors, Costa	Identify the following sounds: / əʊ / / aʊ / = Back Closing - the back of the tongue moves upwards (a long way upwards in the case of / aʊ /) towards the "center to back" of the mouth. Minimal Pairs: / əʊ / or / aʊ / practice

“Encendamos juntos la luz”



Comparison discourse markers.

- Some people believe that avocados are vegetables because they are green. **However**, they are fruits.

- Coffee is one of the most consumed drinks in the world each year.
- Some people think that the best coffee in the world is Koa Coffee from Hawaii.

**See Appendix: #6
 Comparatives and
 Superlatives**

**Wh- questions in the Past
 Perfect Continuous**

- What had he been drinking?
- Who had been drinking?
- Why had John been answering questions about coffee?

Questions

- What is your favorite fruit?
- What is your favorite vegetable?
- What kind of nutrients do fruit and vegetables give to human beings?

Rica's and the world's love of coffee is only increasing every year.

Ethiopia

Coffee grown worldwide can trace its heritage back centuries to the ancient coffee forests on the Ethiopian plateau. There, legend says the goat herder Kaldi first discovered the potential of these beloved beans.

The story goes that that Kaldi discovered coffee after he noticed that after eating the berries from a certain tree, his goats became so energetic that they did not want to sleep at night.

As word moved east and coffee reached the Arabian Peninsula, it began a journey which would bring these beans across the globe.

Arabia

Coffee cultivation and trade began on the Arabian Peninsula. By the 15th century,



		<p>coffee was being grown in the Yemeni district of Arabia and by the 16th century it was known in Persia, Egypt, Syria, and Turkey.</p> <p>Coffee was not only enjoyed in homes, but also in the many public coffee houses — called <i>qahveh khaneh</i> — which began to appear in cities across the Near East. The popularity of the coffee houses was unequalled and people frequented them for all kinds of social activity.</p> <p>Appendix #7: See History of Coffee</p> <p>What are the 4 types of coffee?</p> <p>There are four primary types of coffee beans we'll be discussing here: Arabica (Coffee arabica), Robusta (Coffee caniphora), Liberica (Coffee liberica), and Excelsa (Coffee liberica var. dewevrei).</p> <p>What is the most expensive type of coffee? kopi luwak</p>	
--	--	---	--



		<p>Although kopi luwak is a form of processing rather than a variety of coffee, it has been called one of the most expensive coffees in the world, with retail prices reaching US\$100 per kilogram for farmed and US\$1,300 per kilogram for wild-collected beans.</p> <p>What is Peaberry Coffee?</p> <p>When it comes to coffee, the word peaberry describes the coffee bean itself, not the origin or variety. Also known as caracol (Spanish for snail), peaberry coffee is a naturally occurring mutation present in arabica and robusta coffee varieties where only one bean is present inside of the coffee cherry instead of two.</p> <p>Types of Coffee Drinks</p> <p>Drip Brew</p> <p>Ground coffee is added to a brew basket and placed in an automatic coffee machine for this brewing style. Gravity is used to pass water through the</p>	
--	--	---	--



		<p>grounds, resulting in a traditional cup of coffee.</p> <p>Pour Over</p> <p>This brewing style is achieved by pouring boiling water slowly through coffee grounds as they sit in a filter basket. The coffee then drips into a single cup, resulting in a potent brew.</p> <p>Cold Brew</p> <p>For this method, coarsely ground coffee is placed in room temperature water and allowed to steep for an extended period of time. This results in a less bitter, highly caffeinated brew.</p> <p>Espresso</p> <p>To achieve an espresso brew, you'll need an espresso or cappuccino machine. These machines pass pressurized hot water through a filter containing dark roasted finely ground coffee beans. The force of the water produces a highly concentrated coffee shot. This is the method</p>	
--	--	---	--



		<p>most commonly used for the base of coffee drinks.</p> <p>Ristretto Brewed in a similar method to the espresso, pressurized water is passed through the coffee grounds. However, you would use half the amount of water. The shorter brewing cycle creates a more concentrated and darker shot of espresso.</p> <p>See Appendix #8: Types of Coffee Drinks</p> <p>How to Brew Coffee</p> <p>Here are our tips to brew a classic cup of coffee.</p> <p>The Equipment</p> <p>Make sure that your tools — from bean grinders and filters to coffee makers— are thoroughly cleaned after each use.</p> <p>Rinse with clear, hot water (or wipe down thoroughly), and dry with an absorbent towel. It's important to check that no grounds have been left to collect and that there's no build-up of</p>	
--	--	---	--



		<p>coffee oil (<i>caffeol</i>), which can make future cups of coffee taste bitter and rancid.</p> <p>Beans</p> <p>Great coffee starts with great beans. The quality and flavor of your coffee is not only determined by your favorite brewing process, but also by the type of coffee you select. There can be a world of difference between roasts, so check out our roasting types guide.</p> <p>Some of the flavor factors include:</p> <p>The country and region of origin</p> <p>The variety of bean - arabica, robusta - or a blend</p> <p>The roast type</p> <p>The texture of your grind</p> <p>Freshness</p> <p>Purchase coffee as soon as possible after it's roasted. Fresh-roasted coffee is essential to a quality cup, so buy your coffee in</p>	
--	--	---	--



		<p>small amounts (ideally every one to two weeks).</p> <p>The Grind</p> <p>If you buy whole bean coffee, always grind your beans as close to the brew time as possible for maximum freshness. A burr or mill grinder is best because the coffee is ground to a consistent size.</p> <p>A blade grinder is less preferable because some coffee will be ground more finely than the rest. If you normally grind your coffee at home with a blade grinder, try having it ground at the store with a burr grinder - you'll be surprised at the difference!</p> <p>The Water</p> <p>The water you use is very important to the quality of your coffee. Use filtered or bottled water if your tap water is not good or has a strong odor or taste, such as chlorine.</p> <p>If you're using tap water, let it run a few seconds before filling your</p>	
--	--	---	--



		<p>coffee pot, and be sure to use cold water. Avoid distilled or softened water.</p> <p>Coffee-to-Water Ratio</p> <p>A general guideline is called the "Golden Ratio" - one to two tablespoons of ground coffee for every six ounces of water. This can be adjusted to suit individual taste preferences.</p> <p>Water Temperature</p> <p>Your brewer should maintain a water temperature between 90 °C to 96 °C degrees Fahrenheit for optimal extraction. Colder water will result in flat, under-extracted coffee, while water that is too hot will also cause a loss of quality in the taste of the coffee. (However, cold brew does not need any heat.)</p> <p>If you are brewing the coffee manually, let the water come to a full boil, but do not over boil. Turn off the heat source and allow the water to rest a minute</p>	
--	--	---	--



		<p>before pouring it over the grounds.</p> <p>Cupping quality standards suggest brewing at 93 °C. When serving hot beverages, especially in retail or clinical care settings which present risks for burning or scalding, lower temperatures should be considered.</p> <p>Brewing Time</p> <p>The amount of time that the water is in contact with the coffee grounds is another important flavor factor.</p> <p>In a drip system, the contact time should be approximately 5 minutes. If you are making your coffee using a French Press, the contact time should be 2-4 minutes. Espresso has an especially brief brew time — the coffee is in contact with the water for only 20-30 seconds. Cold brew, on the other hand, should steep overnight (about 12 hours).</p>	
--	--	---	--



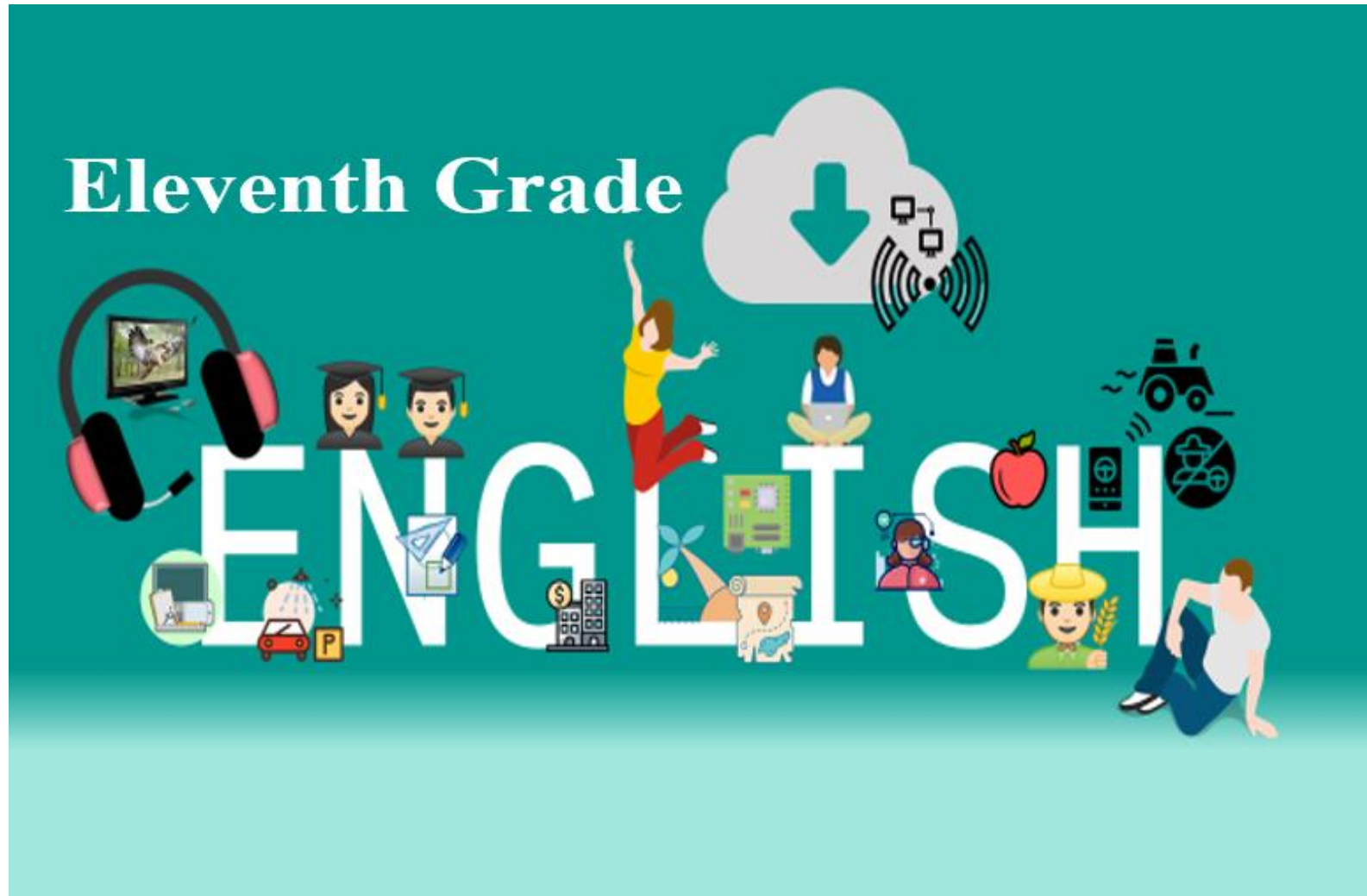
		<p>Over-extracting - the brew time is too long</p> <p>Under-extracting - the brew time is too short</p> <p>Experiment with the contact time until you get the right balance for your taste.</p> <p>How can coffee shops improve customer service?</p> <p>Tips to Improve Customer Service at Your Cafe</p> <p>Customer Service Requires More Than Bare Minimum. Gone are the days when customer service used to be only about answering questions and forwarding complaints to other departments. ...</p> <p>Provide Targeted Training to Your Staff. ...</p> <p>Encourage Active Communication. ...</p> <p>Be Open to Feedback.</p> <p>Online Resources:</p>	
--	--	--	--



		<p>https://clivecoffee.com/blogs/learn/how-coffee-extraction-works</p> <p>https://www.ncausa.org/About-Coffee/How-to-Brew-Coffee</p>	
--	--	---	--



Curricular Design – Second Level



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations

Level: Eleventh

“Encendamos juntos la luz”

CEFR Band: B1.1	Scenario 1: Restaurant and Types of Services	Time: 40 hours
Essential Question: How can I improve my restaurant operations?	Theme 1.1: Restaurant Operation Management	
Essential Competences: 1. Proactive attitude	New Citizenship Axis¹³: Sustainable Development Education	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Understand the importance a proactive attitude in Restaurant Operation Management.	Expresses thoughts and ideas about Restaurant Operation Management.	Create a proactive attitude where students can express their ideas about Restaurant Operation Management .
Visualize how a proactive attitude in Restaurant Operation Management.	Presents information about Restaurant Operation Management.	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 Restaurant Operation Management.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures, and functions for a concrete action about Restaurant Operation Management. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related
Reading: Scan short texts to locate specific information.	Describes the key parts of a text by reading about Restaurant Operation Management.	

Oral and Written Production

¹³ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.



<p>Spoken Interaction: In groups of 3 students, convey simple relevant information emphasizing the most important points.</p>	<p>Conveys simple relevant information emphasizing the most important points about Restaurant Operation Management.</p>	<p>to Restaurant Operation Management.</p>
<p>Spoken Production: Give a short talk about a familiar topic, with visual support. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Give a short talk about a familiar topic, with visual support about Restaurant Operation Management. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</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 Restaurant Operation Management.</p>
<p>Writing: Write a short, simple factual description of (a draft) about management.</p>	<p>Writes a short, simple factual description about Restaurant Operation Management.</p>	<p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Restaurant Operation Management.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Restaurant Operation Management.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Describing restaurant operations. Recognize restaurant operations. <p>Discourse Markers</p>	<p>Future will and going to</p> <ul style="list-style-type: none"> Kitchen managers will cook soups for the next weekend. He is going to be a famous chef that's why he is studying restaurant management. 	<p>Restaurant Operation Management</p> <p>Food management is the process of planning, organizing, implementing and co-coordinating the primary duties to oversee the activities of food service,</p>	<p>Pronouncing Final Consonant Clusters</p> <p>a. Consonant Clusters at the beginning of the words.</p> <p>b. Consonant Clusters in the middle of words.</p>

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<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 love three main flavors such as sour, sweet, and spicy. <p>Wh Questions in the Past/Past Perfect</p> <ul style="list-style-type: none"> • What did you need for organizing a food event? • John needed to visit some French restaurants in Paris because he loved Classic Cuisine. • How much time have you needed to study food management in Barcelona? • I have studied Vietnamese cuisine for two years. <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 	<p>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>c. Consonant Clusters at the end of the words.</p>



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



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Medium Saucepan • Large Pot • Cast Iron Skillet • Grill Pan • Baking Sheet Pan • Muffin Pan • Casserole Dish • Broiler Pan • Stockpot 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<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 • Blender <p>Other</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Storage Containers • Aluminum Foil • Parchment Paper • Sponges • Heavy Sponges • Dish Rack 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Ice Cube Trays • Large Trash Bags • Trash Bins <p>Online Resources</p> <ul style="list-style-type: none"> • https://www.nmrestaurants.org/ways-improve-operations-restaurant/ 	

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 1: Restaurant and Types of Services	Time: 40 hours
Essential Question: What is the difference between bartender and waiter/waitress?	Theme 1.2: Being a Waiter/Waitress or a Bartender and Types of Services	
Essential Competences: 4. Autonomy	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals	Performance Indicator	Pedagogical Task
Learner can...	The student...	The teacher will...

“Encendamos juntos la luz”



Establish their own goals and concrete tasks based on his/her own expectations in labor life.	Learns techniques and methods to develop in his/her work.	Show students how to be a good a waiter/waitress or bartender.
Investigate methods, procedures and strategies to know about the difference between bartender and waitress.	Develops autonomy in his/her decisions about the difference between bartender and waitress.	Provide experiences to encourage research and innovation for their own entrepreneurship.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Follow rapid or extended speech, but may require repetition or clarification.	Identifies information about being a waiter/waitress/ or bartender 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 being a waiter/waitress/ or Bartender. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to being a waiter/waitress/ or bartender. 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to being a waiter/waitress/ or bartender. 4. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about being a waiter/waitress/ or bartender.
Reading: Follow chronological sequence in a formal structured text.	Identifies methods (procedures) in a text about being a waiter/waitress/ or bartender.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Compare and contrast alternatives about what to do, where to go, etc.	Compares and contrasts procedures about being a waiter/waitress/ or bartender.	
Spoken Production: Give reasons and explanations for opinions, plans and actions. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Makes a role plays and gives reasons for being a good waiter/waitress/ or bartender in front of his/her group and using technical vocabulary. Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.	
Writing: Write a detailed description of a simple process.	Writes a complete description of being a waiter/waitress/ or bartender.	



		<p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on being a waiter/waitress/ or bartender.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about being a waiter/waitress/ or bartender.</p>
--	--	---

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifying specific aspects about Asian Cuisine. Giving opinions about Asian Cuisine. <p>Discourse Markers Because, since, so, as far as, therefore, moreover.</p>	<p>Simple Passive</p> <ul style="list-style-type: none"> Active: The waitress presented the menu and answered questions about the dishes to the customers. Passive: The menu and questions were presented and answered to the customers by the waitress. <p>See Appendix # 4: for more information about Passive Voice</p> <p>Present Perfect</p> <ul style="list-style-type: none"> I have just written all the orders. 	<p>The Waiter/waitress shall be able to:</p> <ul style="list-style-type: none"> Greeted new customers and escorted them to their tables. Presented menus and answered questions about the cuisine, making recommendations upon request. Recommended wines and other drinks to customers. Wrote customers' orders and conveyed to kitchen staff. Took orders from customers and served food, drinks and deserts. 	<p><u>PROSODIC FEATURES:</u> <u>STRESS</u></p> <p>1. Stress within the word.</p> <ol style="list-style-type: none"> Words stressed on the first syllable. Words stressed on the second syllable. Words stressed on the third syllable. Stress in nouns/verbs (Homographs)

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> Do you think the waiter has remembered all the food we ordered? <p>Past Perfect</p> <ul style="list-style-type: none"> She had checked if customers enjoyed their meals. He had not prepared the bills when customers left the restaurant. <p>Future perfect tense</p> <ul style="list-style-type: none"> In two years, I will have graduated from Food and Beverages Service Operations. We will <i>have cleaned the tables</i> and other areas as needed, after clients departed. <p>See Appendix # 1: for more information about tenses.</p> <p>Vocabulary to ask for Service</p> <ul style="list-style-type: none"> Could you bring us the menu, please? 	<ul style="list-style-type: none"> Served specialty dishes to customers at tables as required. Checked to ensure that customers are enjoying their meals – took action to correct any issues, as needed. Prepared bill/receipts and collected payment from customers. Cleaned tables and other areas as needed, after clients departed. <p>Taken from: https://www.job-interview-site.com/waiter-resume-sample.html</p> <p>See Appendix #5: Waiter/waitress vocabulary</p> <p>See Appendix #6: Bartender vocabulary</p> <p>Online Resources</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • Yes, can I see the dessert menu please? • No, thanks. I am full after the meal. • The menu, please. • What's on the menu? • Do you have a set menu? • Could you bring us the salt/ pepper/ ketchup/ vinegar, please? • I'll have the soup as a starter. • I'll have the steak for the main course. • That's all, thank you. • May I have some water, please? • May I get an order of barbeque wings? • That'll be all for now. • Yes, please. May I get a glass of lemonade? • I would like a Coke. • I would like to order my food now. • We'd like to order a cheeseburger and some fries. 	<p>https://7esl.com/restaurant-english/</p> <p>Different Types of Food and Beverage Services in Hotels Restaurants</p> <p>There are many different types of food and beverage service types or procedures, but the major category of the food service is 1) Table Service, 2) English Service, 3) Plater Service, 4) Buffet Service and 5) Family style service.</p> <p>1. What is a Table service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Table service is considered as a border category of service style which consists of English Service, American 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> We'll have the chicken with vegetables and the vegetable pasta, please. Just some water, please. Let's have four coffees, please. We would like two coffees and two teas. We'd like a little longer, please. 	<p>Service, Pre plated Service Etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> In this type of F&B service, the guest is seated at the table with laid cover and orders from the menu. The guest has to be greeted with an eye contact and a warm welcome. The server or waiter should normally address the guest by sir or madam. If the server knows the guest name, then they should address the guest by their Surname and title. When serving the guest orders the server or waiter should have a good understanding of who ordered what dishes. 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>2. What is an English Service or Family Style F&B Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> English service requires the food to be placed on large platters or in large bowls. These food portions are then delivered to the guest's table by waiters/servers. Once the host checks and approves the food the same is placed on the table. The guests then pass the food around the table and serve themselves. In some cases, the host may also ask the waiter to serve the food. This is a common type of F&B service style as the ease of service and waiters shouldn't be highly skilled. This is because the last guest who gets served may not get enough 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>item if other guest had taken more.</p> <p>3. French Service / What is a French service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • French Service is a very detailed and highly skilled type of service. • It is very elaborate and expensive type of service. • The chefs demonstrate culinary skill, by preparing meals in front of the guests. • Beverages are served from the right. • French Service style is very expensive because it involves professional waiters to the server properly and slowly. <p>4. What is a Silver service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • The service style is similar to the French Service and Guèridon Service. 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> The difference is an elaborate sterling silverware is used for the food and beverage service. Due to the fact that silver cutlery and crockery are expensive, EPNS (Electroplated Nickel Silver) service ware is used most commonly in hotels and restaurants. Only fine dining or speciality restaurants use silverware due to the high investment and maintenance cost. In this kind of service, the food and beverages are served in silver cutlery and cookery. The table is normally <u>set</u> with sterling silverware. <p>5. What is an American / Pre-plated service?</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • One of the most common and widely accepted kinds of food and beverage service. • The servers take guests orders in the dining area. • The order is sent to kitchen staff via KOT (Kitchen Order Ticket). <p>6. What is a Russian service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Similar to the French Service but faster and less expensive. • Display and presentation are the major part of this service. • Whole joints, poultry, game, fish etc are elaborately garnished and dressed. • After presenting to the guest the server or waiter portions or carve 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>them and serve to the guests.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normally only one server is required per table. • No extra space is required for the equipment like the French F&B service type. • Ideally suited for banquet service with the fixed menu. <p>7. What is a Guèridon or Cart Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • In this type of F&B Service partially cooked food from the kitchen is brought to the service area in a Guèridon trolley. • The Gueridon troll has a portable heating unit for completing the cooking process. • A wide variety of fish, meat and poultry is either cooked or 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>flamed (flambéed) in the trolley.</p> <ul style="list-style-type: none"> Both the Chefs should know how to use a spoon and fork for serving the cooked food to the guest. <p>8. What is a Snack bar service?</p> <ul style="list-style-type: none"> A Tall stool is placed on a counter so the guest may order and eat at the counter itself. A menu card is presented, or the guests can choose the food directly from the display counter. <p>9. What is a Self Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> In this type of Food and Beverage Service the guest/customer is required to help himself/herself. 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> Normally food is either kept on a counter or buffet. The customer picks up the required food from the buffet. Payment is either done prior to the food pickup or after food is picked up. <p>10. What is a Buffet Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> Buffet service displays food in a chafing dish on counters or tables. Guests or customers help themselves to pick up as many and as many items, they would like to eat. There are servers behind the counter who helps the guests with serving the food from the chafing dish to the plate. Buffet can be a simple food spread to very 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>elaborate food, beverage, starters, <u>dessert</u>, and salad presentation.</p> <ul style="list-style-type: none"> The staff should consistently keep the buffet containers full. <p>11. What is a Cafeteria Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> This type of service is generally used in Canteens, Industries, and Staff Cafeterias etc. Has limited or fixed menu. The pricing may or may not be at a subsidised rate. Entry to such cafeteria may be restricted to authorised people only. There is limited space with basic facilities. Clearance of the used plates and soon is done by the guest itself. 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> Narrow tables with high tables are often placed to save space. <p>12. What is a Single point service?</p> <ul style="list-style-type: none"> The guest pays for the food and beverage over the counter. From the same counter, he/she receive the food and beverage. Most of the fast food, takeaways, Kiosk, drive through etc. are examples. Automated vending machines are also considered as <u>single</u> point F&B service. <p>13. What is a Room Service / In Room Dining Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> This type of f&b service as per the name suggest is provided in the guest room. 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Guest make food and beverage order from the room telephone, interactive television or hotels mobile app. <p>14. What is a Take Away Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Similar to the single point style of F&B service. • Take away orders are received either over the counter, driveway, telephone, website or mobile app. • Payments are either made in advance via online payment or paid by cash at the time of order pickup. • All Fast food restaurant provide take away option. <p>15. What is Mobile Pantries?</p> <ul style="list-style-type: none"> • These are moving food preparation pantries 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>installed in service elevators.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orders taken by the order takers are passed on to the moving pantry. • The food is then prepared and served on the appropriate floor. • There are other types of mobile pantries where the food is prepared in the main kitchen and then send to the floor with a mini mobile pantry. • In-Room Dining staff picks up the food from the floor and serve to the guest room. <p>16. What is a Blue Plate Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blue plate service is a type of table service commonly use for a small group of guests. 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> Normally the table and dining area is small in service. These are pre-plated meals with meat, veggies etc. <p>17. What is Automatic or Conveyer Belt Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> Food and beverage are served to guest via a conveyer belt. Food is then delivered via a conveyer belt to the table. There are restaurants with continues conveyer belt circulating around the counter, chef places the prepared dishes on the conveyer belt. Eg: Sushi Restaurant. <p>18. Robotic Service / What is Robotic Service?</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • This type of service is often found in <u>Casino's</u> and Luxury Cruise Liners • Guest makes the order on an interactive touch screen after scanning their <u>room key</u> card. • Selections are made from the touchscreen, which is then sent to the robotic arms processors. • The order is then prepared by the Robotic arm and placed on a small conveyor belt. • Payment is automatically charged to the guest room account. • Smartphones with the hotels or cruise liners mobile app installed are also used for selecting the orders. • Normally this type of Robotic arm is used to prepare cocktails and mocktails in BAR. 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		Taken from: https://setupmyhotel.com/train-my-hotel-staff/f-and-b/591-types-of-f-b-service.html	



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Speaking Skills for Bar and Restaurant Customer Service	Time: 40 hours
Essential Question: What speaking skills do restaurant and foodservice professionals need?	Theme 2.1: Speaking with Customers	
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.	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 customer service in a restaurant.	Finds new ways of understanding and analyzing the real environmental problems and try to collaborate and solve them.	Give students speaking techniques for innovating and making practical tasks.

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 Speaking with Customers.	<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 Speaking with Customers. • Expose learners to authentic materials to deal with the real
Reading: Investigate facts and key details of formal texts.	Reads facts of conversational or formal texts about Speaking with Customers.	

Oral and Written Production

“Encendamos juntos la luz”



<p>Spoken Interaction: Interact appropriately in a variety of common classroom situations speaking to classmates, and responding to the teacher.</p>	<p>Speaks in a group and gives your ideas and opinions about Speaking with Customers.</p>	<p>world of communication related to Speaking with Customers .</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Speaking with Customers. • Engage learners to meaningful productive tasks based on Speaking with Customers. • Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Speaking with Customers.
<p>Spoken Production: Ask for changes to a hotel, restaurant.</p> <p>Distinguish unfamiliar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Presents a sketch or role plays about Speaking with Customers in a restaurant or bar using technical vocabulary or expressions in this theme.</p> <p>Recognizes sounds and common prosodic features of the target language when communicating in simple everyday situations.</p>	
<p>Writing: Reports an original, list and how it contributes to this world.</p>	<p>Writes a sketch/role play for three students about Speaking with Customers in a restaurant or bar using technical vocabulary or expressions in this theme.</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifying sentences used to communicate with customers effectively. Stating opinions. Talking about Speaking with Customers. Describing dishes/ or menus. <p>Discourse Markers Sentence connectors 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>Present perfect (review) Have/has+past participle</p> <ul style="list-style-type: none"> He has ordered two different dishes. They have asked for sausages in all restaurants. <p>Present perfect continuous</p> <ul style="list-style-type: none"> I have been making sausages called <i>Leberwurst</i> (liver sausage), I think it is what we call "<i>Paté</i>" and black sausage is "<i>Morcilla</i>". Angel has been serving pork all her life. <p>The guest (vocabulary)</p> <ul style="list-style-type: none"> A table for two, please. May we sit at this table? The menu, please. What's on the menu? What's Irish stew like? We're not ready yet. The steak for me, please. Can you bring me the ketchup, please? A salad, please. I'll have the same. 	<p>The bartender- Customer Interaction</p> <ul style="list-style-type: none"> Ask How Their Day Is Going. Ask If They Come Here Often. Keep the Subject Matter Light. Extend an Old-Fashioned Handshake. Express Genuine Interest in the Other Person. <p>Restaurant English: Asking about the menu</p> <ul style="list-style-type: none"> Is this served with salad? What do you recommend? Does this have any seafood in it? Is that shrimp in the soup? Is the soup a shrimp soup? What is in this chicken dish? Is there anything you recommend? 	<p>2. Stress within the sentence.</p> <p>a. Words generally Stressed in Sentence:</p> <p>Content Words (Nouns, verbs, adjectives, adverbs, and question words).</p> <p>b. Words generally unstressed in sentences:</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
	<ul style="list-style-type: none"> • That's all, thank you. • Can I have the bill (AE: check), please? • This is on me. • Here you are. • The rest is for you. • Do you have wine by the glass? • I'd prefer red wine. • Please bring us another beer. • Could I have chips (AE: French Fries) instead of salad? • What can you recommend? • Please bring me the bill (AE: check) with my coffee. • I think you've made a mistake. <p>The waiter(vocabulary)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hi, I'm Sue, I'll be your server for tonight. • What can I do for you? • Can I help you? • Can I take your coat? • Have you booked a table? 	<ul style="list-style-type: none"> • Does this dish have seafood? Because I'm allergic to seafood. <p>Restaurant English: <u>Making Comments on Food</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • What a wonderful dinner! • I especially like the wonderful chicken dish. • I really love this meal. • My salad is very soggy. • The vegetables are kind of mushy. • My fish has good seasoning but is a little dry. The cake is too sweet for me. <p>Online Resources</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=bgfdqVmVjfk</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Pb0MI8wNN4w</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=uUMPULuwdLI&t=381s</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • How many are you? • Would you follow me, please? • Can I take your order, sir/madam? • What would you like to start with? • What would you like to drink? • What would you like for dessert? • How would you like your steak? (rare, medium, well done) • Do you want a salad with it? • What kind of dressing? • Anything to drink? • Do you want a dessert? • The burgers are very good. • Sorry, the hamburgers are off. • Is everything all right? • Did you enjoy your meal? • ¿Are you paying together? • May I show you to a table? 	<p>https://www.youtube.com/watch?v=l6lArkT15l8</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • If you wait, there'll be a table for you free in a minute. • Do you want vegetables with it? • Why don't you try the pizza? • It'll take about 20 minutes. <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? • Do you have anything to say about this? • What do you think? • Do you agree? • Wouldn't you say? 		

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<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. • That's not always true. 		



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> No, I'm not so sure about that. Sorry to interrupt, but. <p>Online Resources</p> <p>https://www.englisch-hilfen.de/en/words/restaurant.htm</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=5Dq7IEw7CKM</p>		



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Speaking Skills for Bar and Restaurant Customer Service	Time: 40 hours
Essential Question: How can I make my own presentation? What makes a successful presentation?	Theme 2.2: Making presentations	
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 presentations 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 making presentations. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real
Reading: Identify the writers' communicative purpose in a text.	Identifies in texts strategies for making presentations.	
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 making presentations about food and beverages.	



<p>Spoken Production: Make and justify a simple point of view on a work-related topic.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Makes a presentation individually about food and beverages using strategies to develop abilities and skills to speak in front of an audience and give classmates a simple and structured brochure. 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>world of communication related to about making presentations.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 making presentations.
<p>Writing: Write a simple, structured informational leaflet/brochure, given a model.</p>	<p>Writes a simple and structured brochure about a restaurant or bar and present it to the group.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on making presentations. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about making presentations.

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stating opinions. • Giving opinions. • Communicating effectively. • Making presentations. <p>Discourse Markers</p> <p>Discourse Markers</p>	<p>First Conditionals if + present tense, ...will + infinitive</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you send this letter now, she will receive it tomorrow. <p>Second Conditional if + past simple, ...would + infinitive</p>	<p>Assertive communication (human resources: oneself, co-workers, customers)</p> <p>Assertiveness Assertiveness is an interpersonal skill in which you demonstrate the healthy confidence to stand up for yourself while still respecting the rights of</p>	<p>Stress within the sentence.</p> <p>a. Words generally Stressed in Sentence:</p> <p>Content Words (Nouns, verbs, adjectives, adverbs, and question words).</p> <p>b. Words generally unstressed in sentences:</p>

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Sentence connectors 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"> 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 if + past perfect, ...would + have + past participle</p> <ul style="list-style-type: none"> If I hadn't spent so much money in 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 dish. <p>See Appendix #3: Conditionals. Too and Enough too + adjective/adverb</p> <p>Examples</p> <ul style="list-style-type: none"> He thinks He is too old to learn baking. 	<p>others. When you are assertive, you are neither passive nor aggressive, but direct and honest.</p> <ul style="list-style-type: none"> Keep communicating Understand and accept different points of views. Don't be aggressive Speak simply and directly Exercise the power of "I" Stay calm Set boundaries/limits Learn to say "no" politely (when, where, to whom) <p>Making presentations</p> <p>Top Tips for Effective Presentations</p> <ul style="list-style-type: none"> Show your Passion and Connect with your Audience. Focus on your Audience's Needs. Keep it Simple: Concentrate on your Core Message. 	<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
	<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? 	<ul style="list-style-type: none"> Smile and Make Eye Contact with your Audience. Start Strongly. Remember the 10-20-30 Rule for Slideshows. Tell Stories. Use your Voice Effectively. Use your Body Too 10. Relax, Breathe and Enjoy <p>Taken from: https://www.skillsyouneed.com/present/presentation-tips.html</p> <p>Online Resources</p> <p>https://www.cs.cmu.edu/~mihaib/presentation-rules.html</p> <p>https://www.ncsl.org/legislators-staff/legislative-staff/legislative-staff-coordinating-committee/tips-for-making-</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		effective-powerpoint-presentations.aspx https://hbr.org/2020/01/what-it-takes-to-give-a-great-presentation https://www.visme.co/videos/how-to-make-a-presentation/ White, A, Shutterstock. 9 Tips for Making Beautiful PowerPoint Presentations	

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.2	Scenario 3: All about Coffee	Time: 40 hours
Essential Question: How long does it take to roast coffee?	Theme 3.1: Coffee Roasting	

“Encendamos juntos la luz”



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.	Establishes goals and concrete tasks about innovation and creativity.	Show students ways to innovate and be creative in the classroom.
Find creative ways of understanding and analyzing innovation and creativity	Finds new ways of developing her innovation and creativity.	Give students techniques for innovating and making practical tasks in their daily work.

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 coffee roasting.	<ul style="list-style-type: none"> o Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures, and functions for a concrete action about coffee roasting. o Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to coffee roasting. o Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question. o Give learners-controlled practice in using the target language
Reading: Scan long, complex texts for key information.	Analyzes and scans long, complex texts for key information about coffee roasting.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Suggest possible solutions to a problem using simple language.	Discuss in groups of three students, about coffee roasting using technical vocabulary about pastry.	
Spoken Production: Talk about phrases and vocabulary using to agree or disagree politely.	Makes a presentation about coffee roasting using technical vocabulary about.	


“Encendamos juntos la luz”



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.	vocabulary structures and functions about coffee roasting.
Writing:	Designs a portfolio and classifies examples of coffee roasting.	<ul style="list-style-type: none"> Engage learners to meaningful productive tasks based on coffee roasting. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about coffee roasting.


Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Reporting events <ul style="list-style-type: none"> Describing coffee roasting types. <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>Addition</p>	<p>Reported Speech: Present</p> <ul style="list-style-type: none"> John said she needs to learn how to roast coffee. He said that the company needs to find a professional barista. She said she hasn't known anything about creating new blends of coffee. <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. 	<p>Coffee Roasting Types</p> <p>Roasting brings out the aroma and flavor that is locked inside the green coffee beans.</p> <p>Roasting coffee transforms the chemical and physical properties of <u>green coffee beans</u> into roasted <u>coffee</u> products.</p> <p>The roasting process is what produces the characteristic flavor of coffee by causing the green coffee beans to change in taste.</p> <p>Light Roasts</p>	<p>A. 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 into the next during pronunciation.</p> <p>d. Double consonant: often pronounced as a single consonant. Example: pretty-little-pillow...</p>




Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<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>	<ul style="list-style-type: none"> 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>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". Who made that coffee roasting? Who is at the restaurant? Who is going to do this process?</p>	 <p>Light roasts are light brown in color, with a light body and no oil on the surface of the beans, acidity and more caffeine from the coffee bean. Light roasted beans generally reach an internal temperature of 180°C – 205°C (356°F – 401°F). At or around 205°C, the beans pop or crack and expand in size. This is known as the "first crack" (for the "second crack," see below). So a light roast generally means a coffee that has not been roasted beyond the first crack.</p> <p>Some common roast names within the Light Roast category are Light City, Half City, Cinnamon Roast (roasted to just before first crack), and New</p>	<p>Phrasing and Pausing: Phrase: a group of words that convey meaning.</p>


“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Whom is an Object Pronoun</p> <p>We use "whom" to ask which person receives an action.</p> <p>Whom are you going to prepare the coffee?</p> <p>Whom did she blame for that drink?</p> <p>Whom did he hire to do this job?</p> <p>"Whose" is a Possessive Pronoun</p> <p>We use "whose" to find out which person something belongs to.</p> <p>Whose cocktail shaker is this?</p> <p>Whose dog is barking outside?</p> <p>Whose car is parked in the handicapped parking space?</p> <p>Passive Voice</p> <ul style="list-style-type: none"> Many of these coffee beans were roasted by the barista. 	<p>England Roast (a popular roast in the northeastern United States, roasted to first crack).</p> <p>Medium Roasts</p>  <p>Medium roasted coffees are medium brown in color with more body than light roasts. Like the lighter roasts, they have no oil on the bean surfaces. Medium roasts reach internal temperatures between 210°C (410°F) and 220°C (428°F) — between the end of the first crack and just before the beginning of the second crack.</p> <p>Common roast names within Regular Roast, American Roast (the traditional roast in the eastern United States, roasted to the end of</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> Costa Rica is visited by many companies to find talented people. Technical high school students are admired by people around the world. <p>See Appendix #4: Passive Voice.</p>	<p>the first crack), City Roast (medium brown, a typical roast throughout the United States), and Breakfast Roast.</p> <p>Medium-Dark Roasts</p>  <p>Medium-dark roasts have a richer, darker color with some oil beginning to show on the surface of the beans. A medium-dark roast has a heavy body in comparison with the lighter or medium roasts. The beans are roasted to the beginning or middle of the second crack — about 225°C (437°F) or 230°C (446°F). The flavors and aromas of the roasting process become noticeable, and the taste of</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>the coffee may be somewhat spicy. Among the most common names for a medium-dark roast are Full-City Roast, Dinner Roast, and Vienna Roast.</p> <p>Dark Roasts</p>  <p>Dark roasted coffees are dark brown in color, like chocolate, or sometimes almost black. They have a sheen of oil on the surface, which is usually evident in the cup when the dark roast coffee is brewed. The coffee's origin flavors are eclipsed by the flavors of the roasting process. The coffee will generally have a bitter and smoky or even burnt taste. The amount of</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>caffeine is substantially decreased.</p> <p>To reach the level of a dark roast, coffee beans are roasted to an internal temperature of 240°C (464°F) — about the end of the second crack— or beyond. Some of the more popular designations for a dark roast include French Roast, Italian Roast, Espresso Roast, Continental Roast, New Orleans Roast, and Spanish Roast. Many dark roasts are used for espresso blends.</p> <p>Summarize</p> <p>This short guide to the common coffee roasts from light to dark. To summarize the differences, in addition to the color gradations:</p> <ul style="list-style-type: none"> • As coffee roasts get darker, they lose the origin flavors of the beans and take on more flavor 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>from the roasting process.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The body of the coffee gets heavier, until the second crack, where the body again thins. • Lighter roasts have more acidity than darker roasts. • Light roasted beans are dry, while darker roasts develop oil on the bean surface. • The caffeine level decreases. <p>Taken from: https://www.ncausa.org/about-coffee/coffee-roasts-guide</p> <p>Online Resources https://www.ncausa.org/about-coffee/coffee-roasts-guide</p> <p>Wikipedia. Coffee Roasting https://www.baristainstitute.com/blog/sampo-</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		latvakangas/may-2017/coffee-roasting-basics-developing-flavour-roasting https://clivecoffee.com/blogs/learn/what-is-coffee-roasting See Appendix # 8: Coffee Roasting	



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.2	Scenario 3: All about Coffee	Time: 40 hours
Essential Question: What are basic barista skills? What qualities make a good barista? How do you make a simple latte art?	Theme 3.2: Barista Skills and Techniques	
Essential Competences: 6. Innovation And Creativity	New Citizenship Axis: Sustainable Development Education	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Describe tasks based on his/her innovation and creativity.	Establishes goals and concrete tasks about innovation and creativity.	Show students ways to innovate and be creative in the classroom.
Develop strategies to understand and analyze innovation and creativity.	Finds new ways of developing her innovation and creativity.	Give students techniques for innovating and making practical tasks in their daily work.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Follow the linear structure of a short formal talk.	Follows conversations and speeches using videos/tracks about Barista Skills and Techniques.	<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 Barista Skills and Techniques. ○ Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Barista Skills and Techniques. ○ Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Reading: Distinguish supporting details from the main points in a text.	Analyzes and scans long, complex texts for key information about Barista Skills and Techniques.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Make and justify a simple point of view on a work-related topic.	Discuss and justifies points of views in groups of three students, about Barista Skills and Techniques using technical vocabulary.	
Spoken Production: Report the opinions of others, using simple language.	Makes a presentation in front of the classroom about Barista Skills and or language.	

“Encendamos juntos la luz”



<p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Techniques using technical vocabulary. Talks about Latte Art using technical vocabulary. Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.</p>	<ul style="list-style-type: none"> o Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Barista Skills and Techniques. o Engage learners to meaningful productive tasks based on Barista Skills and Techniques. o Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Barista Skills and Techniques.
<p>Writing: Write about personal experiences in a diary or online posting, given a model.</p>	<p>Writes a journal about personal experiences of Barista Skills and Techniques.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reporting barista skills and techniques. • Describing barista skills and techniques. • Applying customer service. <p>Discourse Markers Sentence connectors Moreover; in addition; additionally; further; further to this; also;</p>	<p>Reported Speech: Present</p> <ul style="list-style-type: none"> • James said she needs to learn how to make a capuccino coffee. • Arnold said that the company needs to find a professional barista. • Melissa said she hasn't known anything about how to prepare a cortado coffee. <p>Wh- questions (requesting information.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • who, whom 	<p>Baristas Skills</p> <p>Barista skills are the talents and abilities you need to work at a coffee shop. Working as a barista requires technical knowledge of coffee and other coffee shop products as well as customer service and communication skills for working with a team of coworkers and the public. Most baristas often have more responsibilities than making coffee and taking orders, so there is a degree of flexibility required for these positions.</p>	<p>B. RHYTHM</p> <p>e. Contractions / Full form Example: I'll / I will</p> <p>f. Blending and Word Reductions Examples: "How are you?" is often pronounced "howaryou"</p> <p>g. Linking sounds: is the technique for smoothly moving from one word into the next during pronunciation.</p>

"Encendamos juntos la luz"



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>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>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>	<ul style="list-style-type: none"> • what • when • where • why • how • which • whose <p>Who y whom are used to get information about a person Or people. Who" is a Subject Pronoun "Who" is a subject pronoun like "he," "she" and "we".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Who made that latte coffee? • Who is at the cafeteria? • Who is going to do this process? <p>Whom is an Object Pronoun We use "whom" to ask which person receives an action.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Whom are you going to prepare the coffee? • Whom did she blame for that coffee? • Whom did he hire to do this job? 	<ul style="list-style-type: none"> • Ability to work under pressure. • Calmness. • Efficiency. • Flexibility. • Initiative. • Stress management. • Work under pressure. <p>Barista Knowledge and techniques</p> <p>BASIC COFFEE KNOWLEDGE</p> <p>Basic coffee knowledge can be split into a few categories:</p> <p>Coffee flavor profiles</p> <p>What are the basic coffee flavors and descriptors? Which ones are most prized (e.g. balance, acidity, sweetness,</p> <p>PRODUCTION, PROCESSING, & ROASTING</p>	<p>h. Double consonant: often pronounced as a single consonant.</p> <p>Example: pretty-little-pillow...</p> <p>Phrasing and Pausing: Phrase: a group of words that convey meaning.</p>

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<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 cup is this? • Whose equipment is preparing the coffee now? • Whose kettle is there? <p>Passive Voice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Those baristas are prepared by the Professional Technical High Schools. • Costa Rica is visited by many companies to find talented baristas. • Technical high school students are admired by people around the world. <p>See Appendix #4: Passive Voice.</p>	<p>Roasting impacts not just the coffee flavor but also how you should brew it. For example, darker roasts can be more degraded and more inclined to bitterness than lighter roasts, so they might need a lower brew temperature.</p> <p>EXTRACTION & BREWING</p> <p>This is the process by which coffee flavor compounds and aromas are extracted from the ground coffee by the water. Different compounds are extracted at different points in the brew, enabling baristas to control the flavor of the final cup of coffee.</p> <p>GRINDING</p> <p>Grinding is key to great coffee. First, it's important to grind right before brewing, otherwise your coffee will go</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>stale. Again, this should be understood before you attempt to master any other barista techniques.</p> <p>Secondly, you need to understand the importance of grind size for different brew methods and extraction. The finer the grind size, the faster the rate of extraction and the slower the flow of water. In other words, if your coffee tastes bitter (i.e. over-extracted), you might want to try using a coarser ground to slow down extraction and speed up the brew time. On the other hand, if it's sour (under-extracted), you could grind finer.</p> <p>ESPRESSO-MAKING</p> <p>Espresso-making requires a range of technical</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>skills. Tamping is often overlooked here, but it's vital for good coffee. There's also a lot of debate over the role of coffee distribution before you tamp.</p> <p>Depending on your machine, you may also need to know about espresso pre-infusion, pressure profiling, flow profiling, and more.</p> <p>MILK STEAMING, POURING, & LATTE ART</p> <p>Coffee and milk is a great combination, but steaming and pouring well takes a lot of practice. Your aim is to create great texture and avoid scalding the milk. Be careful with how much milk you put in the jug. If you steam too much milk, some will go to waste, and that's</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>not good for the coffee shop finances or the environment.</p> <p>5. RECIPE CREATION & TROUBLESHOOTING</p> <p>There are two types of recipe creation that you might be asked to do. The first is espresso/filter recipe creation. This is where you decide the brew time, temperature, grind setting, and more of a new coffee.</p> <p>The second type of recipe creation is signature beverages/mocktails. Some specialty shops will only serve the traditional coffees: black, latte, cappuccino, etc. Others will experiment with syrups, spices, and flowers to create unique drinks that can attract more clients.</p> <p>6. CLEANING & HYGIENE</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>You may be surprised to hear cleaning described as an important barista technique, but good hygiene is essential for any coffee shop – and cleaning is often undervalued and underestimated.</p> <p>7. TAKE A CUSTOMER SERVICE CLASS</p> <p>A barista needs to explain the customer some coffee processes. Classes of this sort exist online and classes in-person through a wide variety of organizations, including professional development centers. For customer service, you need to develop these attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approachability • Enthusiasm • Friendliness • Interpersonal 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Personable • Politeness • Positive Attitude • Team Player • Verbal Communication • Written Communication <p>Taken from:</p> <p>https://www.indeed.com/career-advice/career-development/barista-skills</p> <p>https://www.thebalancecareers.com/barista-skills-for-resumes-applications-and-interviews-2062354</p> <p>https://perfectdailygrind.com/2017/08/tamping-to-timing-the-technical-skills-every-barista-needs/</p> <p>Online Resources</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=rB2Vwh0nLzQ</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>https://www.youtube.com/watch?v=re7f9ISYgX4</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=epMDcqKoQys</p> <p>https://www.thecoffeebrewers.com/bate.html</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=jYq1pHJYQmw</p> <p>See this site: How to do Latte Art. A Beginners´s Guide. https://www.coffeescience.org/latte-art-beginners-guide/</p> <p>https://www.webstaurantstore.com/food-service-resources/coffee-shop-tips/</p> <p>Latte Art Latte art is a method of preparing <u>coffee</u> created by pouring <u>microfoam</u> into a shot of <u>espresso</u> and resulting in a pattern or</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>design on the surface of the <u>latte</u>. It can also be created or embellished by simply "drawing" in the top layer of foam. Latte art is particularly difficult to create consistently, due to the demanding conditions required of both the espresso shot and milk. This, in turn, is limited by the experience of the <u>barista</u> and quality of the <u>espresso machine</u>. The pour itself, then, becomes the last challenge for the latte artist. The term is not limited to latte coffee but also applies to other beverages containing milk foam, such as <u>cappuccino</u> and <u>hot chocolate</u>.</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		 <p>Taken from: Wikipedia. Latte art. Online Resources https://www.youtube.com/watch?v=o86p0cKwjUw https://www.youtube.com/watch?v=NyLPVfWtrBo https://www.youtube.com/watch?v=uFgqVRC_Xzs https://www.coffeescience.org/latte-art-beginners-guide/</p>	



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.2	Scenario 4: Coffee Shops Administration and Entrepreneurship	Time: 40 hours
Essential Question: How do you manage a coffee shop? Is coffee shop a good business?	Theme 4.1: Coffee Shop/ Administration	
Essential Competences: 10. Teamwork	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Communicate ideas accurately by performing tasks in couples or groups.	Interacts assertively with others as a part of a team.	Provide students strategies to work in teams.
Identify their role as citizens of a local, national and global community.	Analyzes the local and global implications of teamwork for your 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: Understand the main points in a radio or TV programs on a work-related topic.	Listens the main points of a work-related recorded presentation in oral texts from T.V. programs about Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures, and functions for a concrete action about Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Coffee
Reading: Compare information given in different texts and media on the same topic.	Distinguishes between facts and opinions in simple written proposals about Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.	
Oral and Written Production		



<p>Spoken Interaction: Repeat back what is said to confirm understanding and keep a discussion on course.</p>	<p>Discusses product features in a business setting using simple language related to Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p>	<p>Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p>
<p>Spoken Production: Ask follow-up questions at a presentation using fixed expressions.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Answers questions about coffee shop management in a presentation.</p> <p>Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</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 Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p>
<p>Writing: Write a notice that clearly conveys information.</p>	<p>Writes a manager profile for Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p>	<p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Talking about past events. Describing entrepreneurship. <p>Connecting words</p>	<p>Wh- questions (requesting information.)</p> <ul style="list-style-type: none"> who, whom what when where why 	<p>How to manage a Coffee Shop?</p> <p>Cafe managers are essential to the success of a coffee shop or cafe. A cafe manager must take care of the majority</p>	<p>C. INTONATION</p> <p>1. Phrases ending with a Falling Pitch(↘)</p> <ul style="list-style-type: none"> Statements <p>Nice to meet ↘you.</p>

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Contrasting ideas But, however although / even though, Despite / despite the fact that, In spite of / Nevertheless. While,Whereas Unlike</p>	<ul style="list-style-type: none"> • how • which • whose <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> <p>Who creates that coffee design?</p> <p>Who is at the restaurant?</p> <p>Who made the capuchino coffee?</p> <p>Who is going to drink these lattes?</p> <p>Who is going to do the dishes?</p> <p>Whom is an Object Pronoun</p> <p>We use "whom" to ask which person receives an action.</p>	<p>of the day-to-day tasks, have an extensive knowledge of coffee, and ensure that the cafe staff are organized and ready to serve customers daily.</p> <p>What Does a Cafe Manager Do?</p> <p>A cafe or coffee shop manager is mainly in charge of overseeing the day-to-day tasks that employees perform such as preparing the cafe, making coffee, and serving customers.</p> <p>Cafe Manager Job Description A cafe manager job description usually features responsibilities, a job brief or description, and requirements. Usually, it is required that you have worked in the coffee industry before as either a <u>barista</u> or cafe manager. You need to have a good understanding of <u>commercial coffee machines</u> and how to</p>	<p>I'll be back in a ↘minute.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commands Write your name ↘here. Leave it on the ↘desk. • Wh- questions (requesting information.) What country do you come ↘from? Where do you ↘work? • Questions Tags that are statements requesting confirmation. He thinks he's so clever, doesn't ↘he? • Exclamations How nice of ↘ you! That's a ↘surprise!

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Whom are you going to invite to the cafeteria?</p> <p>Whom did she blame for that coffee?</p> <p>Whom did he hire to do this job?</p> <p>"Whose" is a Possessive Pronoun</p> <p>We use "whose" to find out which person something belongs to.</p> <p>Whose cup is this?</p> <p>Whose dog is barking outside?</p> <p>Whose cell phone keeps ringing?</p> <p>Whose cocktail shaker is this?</p> <p>Whose knife is putting here?</p> <p>She isn't sure whose cup that is.</p> <p>Passive Voice</p>	<p>make specialty drinks such as lattes and macchiatos.</p> <p>Cafe Manager Key Responsibilities</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hiring and training new coffee shop employees • Working with vendors • Planning menus • Assigning tasks to employees • Maintaining inventory • Managing budgets • Providing customer service to customers <p>Additionally, you will need to be prepared to always be on the clock. Coffee shop managers usually need to work weekends or on holidays.</p> <p>How to Write a Cafe Manager Resume</p> <p>Be sure to include the following information on your cafe manager resume:</p> <p>Contact Information: Include your name, address, phone number, and email address.</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Coffee is served for breakfast by my friends.</p> <p>This coffee shops are managed by women here.</p> <p>Costa Rica is visited by many investors to find talented baristas.</p> <p>Technical high school students are hired by managers in this country.</p> <p>Review Appendix #4</p>	<p>Summary: Write a brief blurb (1-2 sentences) that summarizes your experience and skills.</p> <p>Experience: List each of your past positions, their locations, the dates you worked there, and include 2-4 bullet points describing your duties.</p> <p>Education: List your completed education, including any majors or certifications. A degree in business administration or hospitality is usually a plus.</p> <p>Skills: List any appropriate skills pertaining to the position (customer service, leadership, time management)</p> <p>Coffee Shop Manager Training It is most common for a coffee shop manager to move into this role through an entry-level position. But, obtaining a degree in business administration, hospitality, or restaurant management is another way to acquire this position.</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Below we list some opportunities for your position.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduce new drink specials or specialty food items in your cafe. • Utilize social media and marketing tactics to attract customers to your cafe. • Suggest creating a rewards program where customers can get a free drink or baked good when they spend a set amount of money. • Read books on restaurant management and marketing to educate yourself on new ideas. <p>A cafe or coffee shop manager will ensure that your staff members are organized, and your business is run effectively.</p> <p>Taken From: How to manage a Coffee Shop? Coffee Shop Tips.</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>https://www.webstaurantstore.com/article/485/become-a-cafe-manager.html</p> <p>Online Resources</p> <p>https://www.webstaurantstore.com/food-service-resources/coffee-shop-tips/</p>	



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.2	Scenario 4: All about Coffee	Time: 40 hours
Essential Question: How do you become an entrepreneurship?	Theme 4.2: Entrepreneurship: Starting a Coffee Shop	
Essential Competences: 14. Leadership	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

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: 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/starting a coffee shop.	<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 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 (starting a coffee shop).	
Oral and Written Production		



<p>Spoken Interaction: Discuss product features in a business setting using simple language related to entrepreneurship.</p>	<p>Discusses being owners of coffee shop using simple language related to entrepreneurship (starting a coffee shop).</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: Carry out a prepared information related to entrepreneurship in our society.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Makes a presentation about owning a coffee shop as a business to entrepreneurship in our society.</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 entrepreneurship.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks-based entrepreneurship.</p>
<p>Writing: Write a short online profile for an entrepreneur use information about your specialty or career.</p>	<p>Writes a short online profile for an entrepreneur use information about your specialty or career/ or how to start a coffee shop.</p>	<p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about entrepreneurship.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Talking about past events. Describing entrepreneurship. <p>Connecting words Contrasting ideas But, however although / even though, Despite / despite the fact that, In spite of /</p>	<p>Wh- questions (requesting information.)</p> <ul style="list-style-type: none"> who, whom what when where why how which whose 	<p>What is an Entrepreneur?</p> <p>An entrepreneur is an individual who creates a new business, bearing most of the risks and enjoying most of the rewards. The entrepreneur is commonly seen as an innovator, a source of new ideas, goods, services, and business/or procedures.</p>	<p>C.INTONATION</p> <p>2. Phrases ending with a Falling Pitch(↘)</p> <ul style="list-style-type: none"> •Statements Nice to meet ↘you. I'll be back in a ↘minute. •Commands Write your name ↘here. Leave it on the ↘desk.



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Nevertheless. While,Whereas Unlike</p>	<p>Who y whom are used to get information about a person Or people. Who" is a Subject Pronoun "Who" is a subject pronoun like "he," "she" and "we".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Who creates that company? • Who is at the restaurant? • Who is going to do those invitations for the meeting? <p>Whom is an Object Pronoun 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 We use "whose" to find out which person something belongs to.</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 • venture: an undertaking with an uncertain outcome 	<p>• Wh-questions (requesting information.) What country do you come √from? Where do you √work? •Questions Tags that are statements requesting confirmation. He thinks he's so clever, doesn't √he? •Exclamations How nice of √ you! That's a √surprise!</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • Whose cocktail shaker is this? • Whose knife is putting here? • Whose car is parked in the handicapped parking space? <p>Passive Voice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Many companies are managed by women in this country. • Costa Rica is visited by many investors 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"> • 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>Entrepreneurship vocabulary</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrepreneur/Entrepreneurship - a person who starts a business/the activity of starting businesses for profit. • Venture - a risky project or business idea • Profit - financial gain • Start-Up - a newly established business 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • 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 	



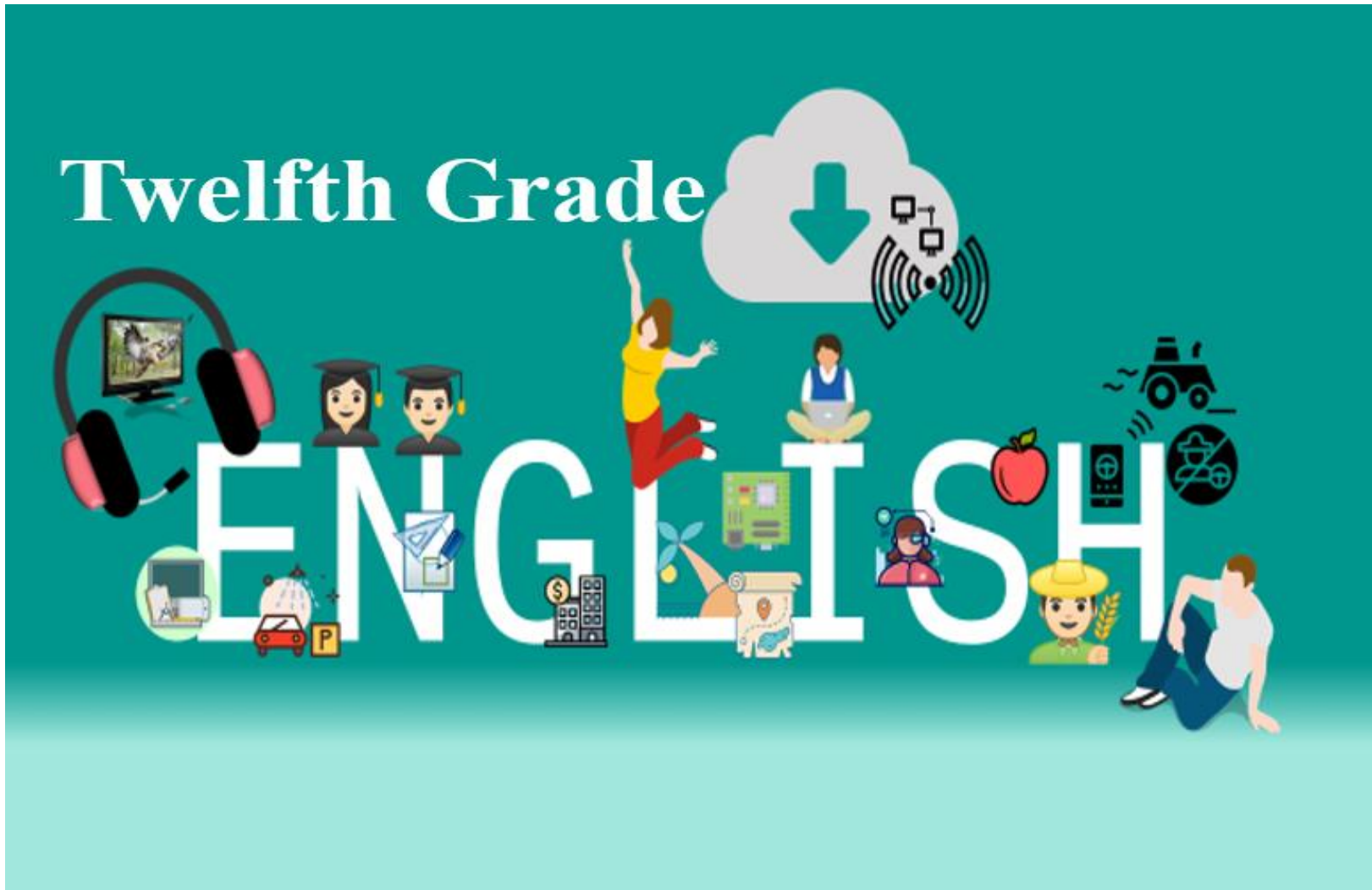
Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>officially registered for a company.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Launch - to initiate, start or release. • Outsourcing - obtain goods or resources from a source outside your company. • Strategic alliance - a relationship 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. <p>Starting a coffee shop Here's what they recommend you consider when starting a coffee shop:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Write a business plan 2. Find the right location 3. Develop a floor plan 4. Hire an accountant 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		5. Find local funding options 6. Save money for your personal expenses 7. Compare prices and quality on everything 8. Network with lenders and other coffee makers 9. Develop your marketing plan 10. Focus on the Exterior 11. Remain positive 12. Hire slowly 13. Set high standards	



Curricular Design-Third Level



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 1: Event Organization and Service	Time: 40 hours
Essential Question: What are the types of corporate events? What are corporate events?	Theme 1.1: Corporate Events	
Essential Competences: 7. Collaboration	New Citizenship Axis¹⁴: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
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 Corporate Events .	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures, and functions for a concrete action about Corporate 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 Corporate Events .	
Oral and Written Production		

¹⁴ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.



<p>Spoken Interaction: Report the opinions of others, concerning events in your community.</p>	<p>Talks about and advantages and disadvantages about different dishes, kind of food for Corporate or Special Events (birthday party, wedding celebration, baptism party, religious events or anniversaries).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Corporate Events. 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 Corporate Events. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Corporate Events. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Corporate Events.
<p>Spoken Production: Talk about and advantages and disadvantages about food and decoration.</p>	<p>In small groups, choose a corporate or special event and present the food and decoration that you will prepared for this day.</p>	
<p>Writing: Write a detailed description of a process.</p>	<p>Writes ideas about corporate events that you will prepared.</p>	

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Describing Events. • Talking about future events • Asking and answering questions. <p>Discourse Markers Emphasis</p>	<p>Will and going to, for prediction Future Tense/ Will and Going to</p> <ul style="list-style-type: none"> • My mother will have a company event next month. • We are going to have new trend food in this restaurant. 	<p>What are corporate events? A corporate event is any form of event, hospitality or social activity which is organised or funded by a business entity. With such a broad definition, the target audience for corporate events can be equally as broad, including but not limited to: Employees.</p>



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"> • I'm going to travel to Paris for a corporate event. <p>Questions</p> <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? • 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? 	<p>Corporate Events</p> <ul style="list-style-type: none"> • business dinners • networking events • product launches • holiday parties • seminars • charity events • trade shows <p>Things to consider for an event</p> <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. • 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.



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> Do you have any concerns or potential challenges in mind for this event? 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 accommodate (disability access, death in the family, etc.)? 	<p>Make sure that you include a variety of condiments and salad dressings as well.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>See Appendix # 1 and 2</p> <p>Themes in Parties or Events</p> <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 1. Seminars 2. Conferences</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> • What do you specialise in? • Which services do you offer? • What is included in your fee? • Who will work on the event? • How much time will you need? • How do you choose an event venue? • Do you have good vendor contacts? • How do you manage the event budget? • How do you manage the timeline? • What technology are you familiar with? • How do you manage event safety? • What are your cancellation and refund policies? • Do you have any official certifications? • How do you measure event success? 	3. Trade shows 4. Workshops Social events 1. Reunions 2. Themed parties Virtual events 1. Webinars 2. Classes 3. Interactive performances 4. Summits Fundraising events 1. Auctions 2. Sponsored sporting events 3. Sales 4. Gala dinners Festivals 1. Music festivals 2. Food festivals Community events 1. Street parties 2. Swap shops 3. Litter-picking Pop-up events 1. Boutique shops



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<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)? 	<p>2. Food collaborations 3. Exercise classes</p> <p>Examples of Events with food and decoration</p> <p>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. Setting: A park setting, or a farm are perfect locations, plus it's usually a free or low-cost option. 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. Food: Don't overthink it: Serve burgers, hot dogs, potato salad, and corn. Beverages: On a hot summer day, you can keep it simple with lemonade. Alcoholic beverages will depend of the attendees. Activities: Set up simple outdoor games such as soccer, games.</p> <p>Carnival-Inspired Corporate Event Theme</p> <p>Why it works: Want a corporate event theme that everyone will remember? Throw a carnival-themed</p>



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



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<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 Calculating Portions https://blog.sfceurope.com/how-to-calculate-food-portions-for-catering-sfce-budget-guide https://www.bbblanc.com/your-guide-to-the-different-types-of-corporate-events/</p>

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 1: Event Organization and Service	Time: 40 hours



Essential Question: How do you decorate a venue for an event?	Theme 1.2: Decoration Techniques
Essential Competences: 4. Autonomy	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Express autonomy in our duties and tasks everyday.	Express autonomy to solve problems that human beings have made to the planet.	Express autonomy and try to solve our planet and humankind.
Identify strategies to achieve autonomy as an individual trying to solve problems in our society with social equity.	Increase autonomy and creativity in our society with social equity.	Express autonomy as a digital citizen using knowledge.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Understand instructions delivered at normal speed and accompanied by visual support.	Comprehends opinions in conversations about Decoration Techniques	<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 Decoration Techniques 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Decoration Techniques 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
Reading: Extract key details from a company blog or article.	Identifies details from company blogs about Decoration Techniques .	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Express hopes for the future using a range of fixed expressions.	Talks about advantages and disadvantages about decorations for different events or venues.	
Spoken Production: Respond to opinions expressed by others.	In small groups, choose a special event and present decorations that you will prepared for this day.	
Writing: Respond in writing to an order for goods or services using simple language	Writes ideas about decorations that you will prepared for different events.	

		<p>functions about Decoration Techniques</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Decoration Techniques</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Decoration Techniques</p>
--	--	---

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Describing decorations for venues/events. Talking about future events Asking and answering questions. <p>Discourse Markers</p> <p>Emphasis</p> <p>Above all, indeed, truly, of course, certainly, surely, in fact, really, in truth,</p>	<p>Will and going to, for prediction</p> <p>Future Tense/ Will and Going to</p> <ul style="list-style-type: none"> My wedding tables will have a lot of flowers. My wedding will have a floral theme. We are going to drape with fabrics the ceiling for the work party. The conference venue will be in the Hotel Sky in Alajuela. <p>Questions</p> <ul style="list-style-type: none"> Have you chosen any colors for your theme? What colors do you like for the venue? What atmosphere or tone would you like to set? Would you like flowers? 	<p>Examples of Events with food and decoration</p> <p>Decoration for Venues</p> <ul style="list-style-type: none"> Hang String Lights Simplify the Centerpieces Drape the Ceilings Create a Lounge Seating Area Plan a Greenery Wall Use Your Cake as Art Turn a Custom Cocktail Recipe into Decor Arrange an Escort Card Display Hang Biodegradable Paper Lanterns Accessorize the Sweetheart Table Hang Your Flowers Send a Message with Marquee Letters Display a Balloom Arch Table decorations Incorporate Digital Use Lighting Installations



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> • What kind of decoration would you like to have? • How would you personally like to feel at your event? • Do you like to have your cake as decoration art in your Sweet Sixteen party? • Have you been to other events similar to this one that you loved or hated? What about them did you love or hate and why? <p>Words used to describe decoration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beaded: ADJECTIVE /decorated with beads. • Bedecked: covered with lots of decorations such as flags or flowers. • Bejeweled: decorated with jewels. • Busy: a busy design contains too much annoying detail. • Chintzy: covered or decorated with chintz. • Decorative: intended to look attractive rather than be useful. • Delicate: attractive with many small details. 	<ul style="list-style-type: none"> • Build a Self-Serve Beverage Wall • Rent Colored Glassware • Use Terrariums as Centerpieces <p>Taken from: The Knot. 24 Wedding Reception Decoration Ideas That'll Wow Your Guests.https://www.theknot.com/content/easy-ways-to-decorate-your-wedding-reception</p> <p>See Appendix # 2 Online Resources</p> <p>https://www.pinterest.com.au/floktu/venue-decoration-ideas/</p> <p>https://www.pinterest.com/jannay05/events-decoration/</p> <p>https://www.pinterest.com/mariaramirezbedolla193/events-decoration/</p> <p>https://medium.com/@ShowMyHall/importance-of-decoration-for-any-events-7a3e020cec2f</p> <p>https://www.pinterest.com.au/magooze/event-decoration-ideas/</p> <p>https://www.greateventdecorations.com/decoration-types</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> • Delicately: ADVERB/with a graceful design, or with many small attractive details. • Emblazoned: printed, drawn, or decorated in a very noticeable way. • Embossed: decorated with a raised design. • Fancy: not plain or simple but with a lot of decorations or extra parts. • Floral: made of flowers or decorated with flowers. • Florid: containing too much decoration. • Fragile: looking very delicate. • Frilly: decorated with a lot of frills. • Fringed: decorated with a fringe or fringes. • Fussy: containing too many small parts or details. • Gilt-edged: with gold edges. • Glazed:made of glass or decorated with glass. • Illuminated: an illuminated book or document is very old and is decorated with gold and bright colors. • Inlaid: an inlaid table, floor, or other surface has pieces of 	<p>https://www.socialtables.com/blog/event-planning/summer-event-decor-ideas/</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<p>a different material put into it as decoration.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intricate: very detailed in design or structure. • jeweled: jeweled object is decorated with jewels. • Lacy: made of lace, or decorated with lace. • Ornamental: designed to be used as decoration. • Personalized: marked with someone's name or initials, or with a special decoration, in order to show who owns it. • Plumed: decorated with a large feather or group of feathers. • Rococo: built or designed in a style with a lot of delicate decoration that was fashionable in Europe in the 18th century. • Sequined: decorated with sequins. • Studded: decorated with metal studs. • Subtle: ADJ/ delicate and complicated in an attractive way. 	



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> Themed: ADJ/ used for describing a place with furniture, decorations, pictures etc that are related to a particular subject, activity, or event in history <p>Taken from: https://www.macmillandictionary.com/thesaurus-category/british/words-used-to-describe-decoration</p>	



Subject Area: English Oriented to English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 2: Food Menu Designs	Time: 40 hours
Essential Question: How do I make a professional restaurant menu?	Theme 2.1: Menus Designs	
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...
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.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Convey simple information of immediate relevance and emphasize the main point.	Listens to information, findings, and supporting evidence (videos), conveying a clear and distinct perspective concerning to Menu Designs.	<ul style="list-style-type: none"> o Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures, and functions for a concrete action about menu designs. o Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to menu designs. o Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers,
Reading: Recognize the general line of a written argument though not necessarily all the details.	Determines the meaning of words and phrases as they are used in a text, including technical meanings concerning menu designs.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Introduce a conversation topic with the present	Works with peers to set rules for collegial discussions using reported speech about menu designs.	




perfect and provide details in the past.		grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Spoken Production: Collaborate in simple, shared tasks and work towards a common goal in a group by asking and answering straightforward questions.	Comes to discussions prepared, having read and researched material about menu designs.	<ul style="list-style-type: none"> Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about menu designs. Engage learners to meaningful productive tasks based on menu designs.
Writing: Understand written explanations of skills needed for career progression.	Designs a menu considering parts, plates designs, dishes, ingredients and technical knowledge and vocabulary, use templates.	<ul style="list-style-type: none"> Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about menu designs.

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>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>Appendix # 5. Cooking Vocabulary</p> <p>Styles of Cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> Classique Fast Food Fusion Haute Molecular gastronomy



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<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 https://www.perfect-english-grammar.com/reported-speech.html https://en.islcollective.com/english-esl-worksheets/grammar/reported-speech/reported-speech-practice/93351 https://7esl.com/direct-indirect-speech-tense-changes/ https://www.wallstreetenglish.com/blog/direct-and-indirect-speech-exercises/ https://englishgrammarhere.com/reported-speech/reported-speech-definition-and-example-sentences/</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Note by Note • Nouvelle <p>How to develop a dish?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Try to find the ingredients you want depending of the kind of cuisine and style of cuisine. • Develop a list of ingredients • Visualize plate design • Sketch potential designs • Taste your dish <p>What Are Five the Types of Menus? The five types of menus most commonly used are a la carte menus, static menus, du jour menus, cycle menus, and fixed menus.</p> <p>8 essential restaurant menu design tips</p> <ul style="list-style-type: none"> • Be aware of eye scanning patterns. • Divide the menu into logical sections. • Use photos sparingly. • Consider using illustration. • Don't emphasize currency signs. • Consider using boxes. • Typography. • Choose appropriate colors. <p>What comes first in a menu? Layout. Menus are typically broken into categories and flow in the same pattern as</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>eating a meal. Use one or two columns for a clean look.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Begin with appetizers or drinks, • followed by soups, • salads, • entrees • and desserts.  <p>Taken from: Creger, R. 8 essential restaurant menus design tips. https://es.99designs.com/blog/tips/menu-design-roundup-tips/</p> <p>Types of Restaurant Menus</p> <p>Menus can be categorized by type based on the way items are sold and organized to create the perfect menu.</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<ul style="list-style-type: none"> • Static menu: Separated into categories like appetizers, pastas, sandwiches, sides, etc. The dishes are served all year-round and are mostly prevalent in fast casual and fast food restaurants. • A La Carte: French for "according to the menu;" This menu usually features seasonal faire and offers greater flexibility for ordering when compared to a static menu. • Du Jour: A menu that changes daily. Plat du jour is a dish of the day, which is equivalent to a daily special. • Cycle Menu: Different daily menus for a set period of time, then menus are repeated; For example, there could be a different menu every day for two weeks, and then the menu's cycle starts again from the beginning. • Table d'Hote: French for "the host's table." All main courses have a set price with the customer's choice of an appetizer or dessert. Surcharges may apply if certain appetizers and desserts are pricier.



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<ul style="list-style-type: none"> • Prix Fixe: A meal that includes an appetizer, entree, and dessert that is set at one price. • Tasting Menu: A collection of a certain number of small courses that serves as a customer's entire meal. • Beverage: A list of a restaurant's drinks. This is often cocktails, wine, beer, and other alcoholic drinks sold a la carte, or the menu. • Dessert: A list of desserts. • Wine Captain's Book: An extensive beverage menu that covers each wine's history and features so guests have a better understanding of how they would like to pair their drinks with their meal. • Children's: This menu often has more limited choices and incorporates bright colors and activities. It is often disposable for easy clean up. <p>Taken from. Webstaurant Store. Menu Designs https://www.webstaurantstore.com/guide/813/menu-buying-guide.html</p> <p>Online Resources</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		https://www.cordonbleu.edu/news/why-french-culinary-skills-are-essential/e http://www.foodgeniusacademy.com/EN/courses/professional/haute-cuisine https://www.britannica.com/topic/grande-cuisine https://www.webstaurantstore.com/article/301/restaurant-menu-design.html https://www.webstaurantstore.com/article/301/restaurant-menu-design.html https://www.chefsteps.com/activities/developing-a-dish?context=design-a-dish https://www.youtube.com/watch?v=xFLPI9l9wc https://www.youtube.com/watch?v=K6vFuOhcTgo https://www.youtube.com/watch?v=-rWRudnRdps https://www.youtube.com/watch?v=q2HLamQo0i8



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>Online Resources (videos)</p> <p>https://www.pinterest.com/bungalowcreative/restaurant-menu-design/</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> <p>Use videos from Masterchef/USA, Masterchef /Australia, INA Garten, James Oliver, Gordon Ramsay, and Giada de Laurentis. See videos from: Food Network</p>

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 2: Food Menu Designs	Time: 40 hours
Essential Question: Why do we create a dessert menu?	Theme 2.2: Dessert and Chocolate Designs	



Essential Competences: 1. Proactive attitude	New Citizenship Axis: 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 Dessert Menu Designs .	7. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Dessert Menu Designs . 8. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Dessert Menu Designs . 9. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
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 Dessert Menu Designs .	
Oral and Written Production		
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 Dessert Menu Designs	
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 Dessert Menu Designs .	



<p>Writing: Production of written technical information about a product.</p>	<p>Production of written technical information for Dessert Menu Designs. (A new recipe, variations of classic recipes).</p>	<p>10. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Dessert Menu Designs.</p> <p>11. Engage learners to meaningful productive tasks based on Dessert Menu Designs.</p> <p>12. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Dessert Menu Designs.</p>
---	--	--

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relating present events • Expressing opinions • Talking about desserts menus. • 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 	<p>Present tense (Subject+ verb+complement)</p> <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. <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>	<p>How do you spell menus?</p> <p>Correct spelling for the English word "menus" is [m'ɛnjʊ:z], [m'ɛnju:z], [m_ 'ɛ_n_j_u:z] (IPA phonetic alphabet).</p> <p>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 as dessert wine or liqueur. The term <i>dessert</i> can apply to</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>words, in particular, specifically, such as.</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 #2 : Modals</p>  <p>Taken from: https://ammosnewyork.com/dessert-menu/</p> <p>Online Resources</p>	<p>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



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<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>hecookierookie.com/category/pies-tarts/ https://www.cookietakeabite.com/in-the-news/4-reasons-why-cookies-make-the-best-dessert/</p>	<p>crystals with subtle differences.</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



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>a dish with cream or custard and eaten with a spoon.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sweet soups: A popular <i>dessert soup</i> is one made with cooked taro, mini tapioca pearls, coconut milk, evaporated milk, and sweetened with rock sugar. • 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.

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 3: Food Marketing	Time: 40 hours



Essential Question: How do you write a marketing plan for a restaurant?	Theme 3.1: Food Marketing
Essential Competences: 14. Leadership	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Develop leadership strategies to be prepared for your future jobs.	Analyzes his/her own ideas in order to improve leadership.	Encourage students to set goals and accomplish them to innovate in our society.
Create opportunities to develop leadership strategies for the future.	Develop leadership techniques to manage the complexity of the topic.	Choose leadership strategies to innovate individually or collectively.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Follow everyday conversation, with some repetition of particular words and phrases.	Comprehends key information in videos and conversations about food marketing.	7. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures, and functions for a concrete action about food marketing. 8. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to food marketing. 9. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Reading: Identify key information in an extended text or article.	Recognize key information from articles, magazines, and blogs about food marketing.	
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Discuss options and possible actions.	Defends options and possible actions related to food marketing by having oral conversations in groups. (Imagine that you own a restaurant or cafeteria/coffee shop then discuss about a marketing plan).	
Spoken Production: Justify a viewpoint on a topical issue by discussing pros and cons.	Justifies a viewpoint on a topical issue by discussing pros and cons about a marketing plan in groups. Present the plan to the classroom.	



<p>Writing: Summarize factual information within their field of interest.</p>	<p>Summarize tasks for a marketing plan about food marketing within their field of interest.</p>	<p>10. Give learners-controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about food marketing.</p> <p>11. Engage learners to meaningful productive tasks based on food marketing.</p> <p>12. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about food marketing.</p>
--	---	---

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Writing marketing plans. • Developing marketing plans. • Communicating ideas about food marketing. • Relating future events. <p>Discourse Markers</p> <ul style="list-style-type: none"> • In other words 	<p>Will and going to, for prediction Future Tense/ Will and Going to</p> <ul style="list-style-type: none"> • My first restaurant will open next week. • Indeed, Costa Ricans restaurant will have better marketing plans in the future. • We are going to have new fancy restaurants in Barrio Escalante. • I'm going to make a marketing plan for the new restaurant in Golfito. <p>Passive sentences</p> <ul style="list-style-type: none"> • In fact, this restaurant will be promoted by a video marketing on a new website. • In other words, the restaurant is promoted now by the new social media manager. 	<p>How to Write a Restaurant Marketing Plan Step 1: Solidify your brand. Step 2: Remind yourself of your target audience. Step 3: Perform a SWOT analysis on your competitors. Step 4: Define your market differentiators. Step 5: Craft your elevator pitch. Step 6: Define and prioritize your restaurant marketing objectives.</p> <p>See Appendix #6: SWOT ANALYSIS Some strategies:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Build a Relationship with customers. • Craft a Narrative • Write a Blog



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<ul style="list-style-type: none"> • In case of... • To be sure • Most of all • In fact • Moreover • Certainly • For example • As • As long as, • Before • By now • At the beginning • At the end • Finally • At the same time 	<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>	<ul style="list-style-type: none"> • Position Yourself as the Expert • Ditch the Press Release • Leverage an Online Survey • Be Your Own Advocate • Manage Your Reputation • Work with Influencers • Hug Your Haters • The Take-Away <p>See Appendix #1: Suggested reading. https://youtu.be/XuoMmxifmug</p> <p>Public relations account executives are responsible for handling all aspects of planned publicity campaigns and PR activities.</p> <p>Other tasks include:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planning publicity strategies and campaigns • writing and producing presentations and press releases • dealing with enquiries from the public, the press, and related organizations • organizing and attending promotional events such as press conferences, open days, exhibitions, tours and visits. • speaking publicly at interviews, press conferences and presentations



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<ul style="list-style-type: none"> • providing clients with information about new promotional • analyzing media coverage • undertaking relevant market research • liaising with clients, managerial and journalistic staff about budgets, timescales and objectives <p>Online Resources</p> <p>https://www.wordstream.com/blog/ws/2017/12/20/swot-analysis</p> <p>https://www.tourism-generis.com/en/gastronomy-marketing-1062.htm</p> <p>https://www.globaltourismforum.org/gastronomy-marketing/</p>



Referencias bibliográficas

Azofeifa, F. J. (2005). *Venta en el servicio de alimentos y bebidas*. INA.

Fink, B. (2009). *Mr. Boston*. En *Official Bartender's Guide*. Anthony Giglio with Jim Meehan.

Gudmanson, L. (2010). *Costa Rica antes del café*. UNED.

Jiménez, P. V. (2006). *Con sabor a tertulia*. UCR.

K. Z. (2008). *Windows on the World Complete*. En K. Z. (Author), *Windows on the World Complete*. Sterling.

Kye-Sug Chon, R. T. (2001). *Atencion al Cliente en Hosteleria*. Delmar Pub.

Mohamed, A. (2020). *Camarero al éxito*. Kindle.

Pedro Acosta Berroa, F. J. (2007). *El bar*. Instituto Nacional de Aprendizaje.

Riva, S. H. (2018). *Coctelería sin alcohol*. Kindle.

Roca, J. (s.f.) *Comercialización de eventos*. Editorial Síntesis S. A. Tomado de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788497567442.pdf>

Rubí, M. J. (2008). *Coctelería básica*. INA.

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://repositorio.usm.cl/bitstream/handle/11673/23533/3560900232587UTFSM.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

<https://www.ina->

[idte.ac.cr/pluginfile.php/19636/mod_resource/content/0/Semana_3/objetivo_8/material_pdf_software.pdf](https://www.ina-idte.ac.cr/pluginfile.php/19636/mod_resource/content/0/Semana_3/objetivo_8/material_pdf_software.pdf)

https://www.noegashop.com/es/blog/73_almacen-de-un-restaurante

<https://www.sintesis.com/data/indices/9788497567442.pdf>

<https://www.cocteleria.com.mx/blog/mixologia/que-es-un-mixologo/>

<https://saboreandocanarias.com/2018/01/16/organizacion-de-un-comedor-de-un-restaurante/>

<https://www.divulgaciondinamica.es/blog/tipos-de-eventos-definiciones-y-clasificacion/>

<https://fianceebodas.com/articulos/2012/03/el-bar-basico-terminologia-de-bar/> (Glosario de bar).

<https://www.cafescandelas.com/es/blog/diccionario-baristas-principiantes> (Glosario de barismo).

<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/organizacion-de-eventos/guia-para-el-montaje-de-mesas-para-eventos/> (Glosario de eventos).



References

Basturkmen, H. (2006). *Ideas and Options in English for Specific Purposes*. Lawrence Erlbaum Associates publishers. Mahwah, New Jersey.

Council of Europe. *Common European Framework of References for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Companion Volume with New Descriptors*. www.coe.int/lang-cefr

Council of Europe (2011). *Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment*. Council of Europe.

Clive Coffee. *How Coffee Extraction Works*. <https://clivecoffee.com/blogs/learn/how-coffee-extraction-works>

Dangremond, S; Hubbard, L.21 *Classic Drinks to Order at a Bar*. <https://www.townandcountrymag.com/leisure/drinks/g13092298/popular-bar-drinks-to-order/>

Dowling, M; and Swartz, K.. *4 Tips and Tricks from Masters of Mixology*.06/11/2015. <https://cheersonline.com/2015/06/11/14-tips-and-tricks-from-masters-of-mixology/>

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.

Fluent U. *6 Easy Tips for Ordering Food in English Like a Local* <https://www.fluentu.com/blog/english/how-to-order-food-in-english/>

Herbst, C. *Your Ultimate Guide to Different Types of Coffee*. <https://www.tasteofhome.com/article/types-of-coffee/>



- Hutchinson, T; Waters, A. English for Specific Purposes: A learning Centred Approach. Cambridge University Press.
- Ministerio de Educación Pública. (2016). República de Costa Rica. Programas de Estudio de Inglés Tercer Ciclo y Diversificada. San José, Costa Rica.
- Nunan, D. (1999). Second Language Teaching and Learning. Boston: Thomson/Heinle.
- Nunan, D. (2004). Task-Based Language Teaching. Cambridge: Cambridge University Press.
- 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
- Pearson. *Global Scale of English Teacher for Professional English*. Pearson Education Ltd 2018.May 2018.
- Política Educativa*. Ministerio de Educación Pública de Costa Rica.2016.
- Política Curricular. Educar para una Nueva Ciudadanía*. Ministerio de Educación Pública de Costa Rica.2016.
- Renee, M. Top Restaurant Sales Techniques.Small Business. Running a Business. Sales Techniques.Chron.<https://smallbusiness.chron.com/restaurant-selling-techniques-23953.html>
- Restaurant and Food Services. <https://www.vault.com/industries-professions/industries/restaurants-and-food-services>
- The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, teaching, assessment (CEFR)*. Council of Europe. Retrieved 18 September 2015.
- 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.



Scott. 9 Bar Manager Duties: A Bar Manager Job Description. [https://home.binwise.com/blog/bar-manager-duties#toc-what-does-a-bar-owner-bar-manager-or-bar-supervisor-do-](https://home.binwise.com/blog/bar-manager-duties#toc-what-does-a-bar-owner-bar-manager-or-bar-supervisor-do)

Team, CL.12 most commonly used Prepositions in English Grammar

<http://blog.careerlauncher.com/12-commonly-used-prepositions-english-grammar/>

Universal Class. The Waiter and Waitress Guide to Properly Taking Food Orders from Restaurant Guests. How to Take Customer Orders in a Restaurant. <https://www.universalclass.com/articles/business/how-to-take-orders-in-waiter-and-waitress-training.htm>

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 1: Tenses

English Verb Tenses	PAST	PRESENT	FUTURE
SIMPLE	I did my homework.	I do my homework.	I will do my homework
CONTINUOUS	I was doing my homework.	I am doing my homework.	I will be doing my homework.
PERFECT SIMPLE	I had done my homework.	I have done my homework.	I will have done my homework.
PERFECT CONTINUOUS	I had been doing my homework.	I have been doing my homework.	I will have been doing my homework.

www.keepsmlingenglish.com



Appendix 2. Restaurant and Food Services

This industry is divided into two groups:

1. Those that prepare and serve food and those that produce and distribute food, equipment, and services needed by food providers. The most common example of the first group is restaurants. Restaurants employ front of the house people and back of the house people. The former includes bartenders, wait staff, hosts, and busboys. The latter includes chefs, cooks, managers, and dishwashers. Fast food restaurants limit their staff to food preparation people, managers, and cashiers.
2. The second group are: producers and distributors of food, equipment, and services, include equipment suppliers and food and beverage suppliers. Equipment suppliers are an example of a segment of the food service industry that does not deal directly with food. Salespeople inform owners and managers of the latest supplies and appliances. Food suppliers may represent a farm or a food production corporation. Their salespeople try to convince restaurants to use their products. Representatives from wineries and liquor companies work with restaurant chefs and bartenders to use their products in the restaurant.
3. The trend of food trucks adds a mobile component to food service and requires just a few people to drive the truck, cook the food, and serve it through a window.



Taken from: Restaurant and Food Services. <https://www.vault.com/industries-professions/industries/restaurants-and-food-services>

Appendix 3. 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 4. Restaurant and bar setups



Taken from: weheart.co.uk and architecturaldigest.com



Appendix 5. 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 6. History of Coffee

The History of Coffee

Coffee is one of the most consumed drinks in the world each year; a coffee in the morning or a couple in the afternoon has become a daily ritual for most people in Costa Rica. With so many choices of beans and flavors, Costa Rica's and the world's love of coffee is only increasing every year.

Ethiopia

Coffee grown worldwide can trace its heritage back centuries to the ancient coffee forests on the Ethiopian plateau. There, legend says the goat herder Kaldi first discovered the potential of these beloved beans. The story goes that Kaldi discovered coffee after he noticed that after eating the berries from a certain tree, his goats became so energetic that they did not want to sleep at night.

Kaldi reported his findings to the abbot of the local monastery, who made a drink with the berries and found that it kept him alert through the long hours of evening prayer. The abbot shared his discovery with the other monks at the monastery, and knowledge of the energizing berries began to spread. As word moved east and coffee reached the Arabian Peninsula, it began a journey which would bring these beans across the globe.

Arabia

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

Coffee was not only enjoyed in homes, but also in the many public coffee houses — called *qahveh khaneh* — which began to appear in cities across the Near East. The popularity of the coffee houses was unequaled and people frequented them for all kinds of social activity.



Not only did the patrons drink coffee and engage in conversation, but they also listened to music, watched performers, played chess and kept current on the news. Coffee houses quickly became such an important center for the exchange of information that they were often referred to as “Schools of the Wise.”

With thousands of pilgrims visiting the holy city of Mecca each year from all over the world, knowledge of this “wine of Araby” began to spread.

Coffee in Europe

European travelers to the Near East brought back stories of an unusual dark black beverage. By the 17th century, coffee had made its way to Europe and was becoming popular across the continent.

Some people reacted to this new beverage with suspicion or fear, calling it the “bitter invention of Satan.” The local clergy condemned coffee when it came to Venice in 1615. The controversy was so great that Pope Clement VIII was asked to intervene. He decided to taste the beverage for himself before making a decision and found the drink so satisfying that he gave it papal approval.

Despite such controversy, coffee houses were quickly becoming centers of social activity and communication in the major cities of England, Austria, France, Germany and Holland. In England “penny universities” sprang up, so called because for the price of a penny one could purchase a cup of coffee and engage in stimulating conversation.

Coffee began to replace the common breakfast drink beverages of the time — beer and wine. Those who drank coffee instead of alcohol began the day alert and energized, and not surprisingly, the quality of their work was greatly improved. (We like to think of this a precursor to the modern office coffee service.)

When Did Coffee First Arrive in Costa Rica?

Coffee was first introduced in 1779, and the coffee beans were brought over to Costa Rica from Cuba. Although it is not known who was the first to bring it over or why, it is likely that we’ll never know for sure why Costa Rica became the first country in Central America to be introduced to coffee beans, but whoever did certainly did the world a favor.



The production of coffee beans quickly became one of the biggest money-makers for farmers. Initially, the production of the coffee beans was kept within the country, and it wasn't until 1820 that the country start exported the beans to other countries in Central and South America starting with Panama with Chile following shortly after.

It took less than ten years for the income generated from exporting coffee beans to exceed that of other products such as tobacco and sugar, and this success changed the lives of many Costa Ricans who were involved in the farming and exporting at the time.

Why Does Coffee Grow so well in Costa Rica?

Costa Rica grows [Arabica bean](#); for this type of bean to grow well, it needs warm temperatures and a high altitude. The vast mountains that cover the country provide a high altitude, and the warm weather all year round makes for the perfect growing conditions.

Costa Rica only has two seasons throughout the year, dry and rainy, but both of these seasons with the constant ambient temperatures every day are perfect for growing. Additionally, the soil of these mountains is rich in volcanic ash which acts as a fertilizer meaning that coffee beans absolutely thrive in the landscapes of the Costa Rican mountains.

When is the Costa Rica Coffee Harvest?

Unlike other countries where the coffee bean harvest will happen only once a year, Costa Rica manages to harvest coffee three times a year. The perfect growing conditions and vast land areas mean that this country is able to have more frequent harvests than other parts of the world.

Typically, January is the time when they are able to collect the most from the harvest, and it can be so much work that people are often brought in from neighboring countries to work in the coffee farms during these periods.

After the coffee bean cherries are picked, they must go through various processes in order to make them ready for selling. The time between picking the beans to them being ready for bagging and selling is roughly



24 hours; the processing must happen as quickly as possible so the full quality and flavors of the coffee beans can be maintained.




With an average of three cups of coffee drunk a day just in America alone, it is very likely that you drink coffee from Costa Rica on a regular basis without even knowing it.

So, the next time you are sitting in your favorite coffee shop sipping on a **cappuccino**, or browsing the bags of beans in the supermarket, you will know far more about where it has come from and this will most definitely give you an even bigger appreciation of one of the world's greatest drinks.

Taken from: <https://ticotimes.net/2020/09/07/the-history-of-coffee-in-costa-rica> and <https://www.ncausa.org/About-Coffee/History-of-Coffee>



Appendix 7. Comparatives and Superlatives

Comparison of adjectives			
Positive	Comparative	Superlative	
 big	 bigger	 biggest	
Remember to use <i>the</i> before a superlative.			
One syllable	slow old	slower older	slowest oldest
		-er	-est
One syllable ending in -e	fine rare	finer rarer	finest rarest
		-r	-st
double the final consonant and add			
Adjectives with one vowel + one consonant	sad hot	sadder hotter	saddest hottest
		-er	-est
change y to i and add			
Two syllables ending in -e	happy easy	happier easier	happiest easiest
		more+	most+
Two or more syllables	interesting famous	more famous more difficult	most famous most difficult
Irregular adjectives	good bad little much	better worse less more	best worst least most

VocabularyPage.com by Huseyn Shavaddinli

Taken from: <http://www.vocabularypage.com/2017/03/the-comparative-and-superlative.html>



Appendix 8. Different Coffee Drinks



Espresso

The espresso, also known as a short black, is approximately 1 oz. of highly concentrated coffee. Although simple in appearance, it can be difficult to master.

Ratio: 1 shot of espresso

Cup: [2-4 oz. Espresso Cup](#)



Double Espresso

A double espresso may also be listed as *doppio*, which is the Italian word for double. This drink is highly concentrated and strong.

Ratio: 2 shots of espresso

Cup: [3-4 oz. Demitasse Cup](#)



Red Eye

The red eye's purpose is to add a boost of caffeine to your standard cup of coffee.

Ratio: 1 shot of espresso + 6 oz. of drip-brewed coffee

Cup: 8 oz. Coffee Mug





Black Eye

The black eye is just the doubled version of the red eye and is very high in caffeine.

Ratio: 2 shots of espresso + 6 oz. of drip-brewed coffee

Cup: 8-10 oz. Coffee Mug.

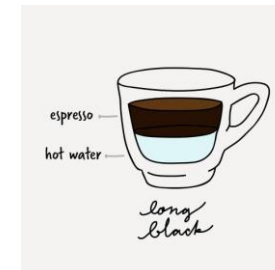


Americano

Americanos are popular breakfast drinks and thought to have originated during World War II. Soldiers would add water to their coffee to extend their rations farther. The water dilutes the espresso while still maintaining a high level of caffeine.

Ratio: 1 shot of espresso + 3 oz. of hot water

Cup: 5-6 oz. Glass Coffee Mug



Long Black

The long black is a similar coffee drink to the americano, but it originated in New Zealand and Australia. It generally has more crema than an americano.

Ratio: 2 shots of espresso + 3 oz. of hot water.

Cup: 6-8 oz. Glass Coffee Mug



Macchiato

The word “macchiato” means mark or stain. This is in reference to the mark that steamed milk leaves on the surface of the espresso as it is dashed into the drink. Flavoring syrups are often added to the drink according to customer preference.

Ratio: 1 shot of espresso + 1 to 2 teaspoons of steamed milk

Cup: 3 oz. Glass Espresso Cup



Long Macchiato

Often confused with a standard macchiato, the long macchiato is a taller version and will usually be identifiable by its distinct layers of coffee and steamed milk.

Ratio: 2 shots of espresso + 2 to 4 teaspoons of steamed milk

Cup: 5 oz. Rocks Glass



Cortado

The cortado takes the macchiato one step further by evenly balancing the espresso with warm milk in order to reduce the acidity.

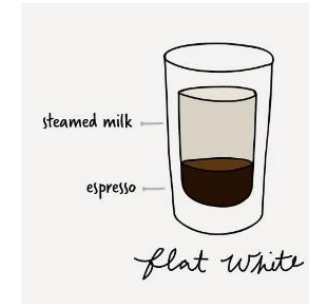
Ratio: 1 shot of espresso + 1 oz. of warm milk + 1 cm of foam

Cup: 5 oz. Rocks Glass





Capuccino



Flat White

Breve

The breve provides a decadent twist on the average espresso, adding steamed half-and-half to create a rich and creamy texture.

Ratio: 1 shot of espresso + 3 oz. of steamed half-and-half + 1 cm of foam

Cup: 5-7 oz. Low Cup

This creamy coffee drink is usually consumed at breakfast time in Italy and is loved in the United States as well. It is usually associated with indulgence and comfort because of its thick foam layer and additional flavorings that can be added to it.

Ratio: 1-2 shots of espresso + 2 oz. of steamed milk + 2 oz. of foamed milk + sprinkling of chocolate powder (optional)

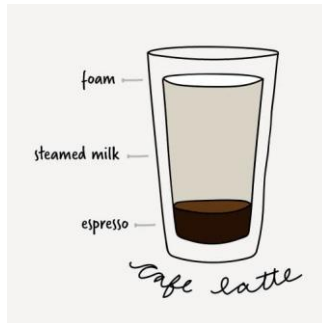
Cup: [6-8 oz. Cappuccino Mug](#)

A flat white also originates from New Zealand and Australia and is very similar to a cappuccino but lacks the foam layer and chocolate powder. To keep the drink creamy rather than frothy, steamed milk from the bottom of the jug is used instead of from the top.

Ratio: 1 shot of espresso + 4 oz. of steamed milk

Cup: 6 oz. Glass Tumbler





Cafe Latte

Cafe lattes are considered an introductory coffee drink since the acidity and bitterness of coffee is cut by the amount of milk in the beverage. Flavoring syrups are often added to the latte for those who enjoy sweeter drinks.

Ratio: 1 shot of espresso + 8-10 oz. of steamed milk + 1 cm of foam

Cup: 14 oz. Mixing Glass



Mocha

The mocha is considered a coffee and hot chocolate hybrid. The chocolate powder or syrup gives it a rich and creamy flavor and cuts the acidity of the espresso.

Ratio: 1 shot of espresso + 1-2 oz. of chocolate syrup/powder + 1-3 oz. of steamed milk + 2-3 cm of foam or whipped cream

Cup: 6-8 oz. Irish Coffee Mug



Vienna

There are a few variations on the Vienna, but one of the most common is made with two ingredients: espresso and whipped cream. The whipped cream takes the place of milk and sugar to provide a creamy texture.

Ratio: 1-2 shots of espresso + 2 oz. of whipped cream

Cup: 4-5 oz. Espresso Mug





Affogato

Affogatos are more for a dessert coffee than a drink you would find at a cafe, but they can add a fun twist to your menu. They are made by pouring a shot of espresso over a scoop of vanilla ice cream to create a sweet after-meal treat.

Ratio: 1-2 shots of espresso + 1 scoop of vanilla ice cream

Cup: 5-7 oz. Dessert Dish



Cafe au Lait

The cafe au lait is typically made with French press coffee instead of an espresso shot to bring out the different flavors in the coffee. It is then paired with scalded milk instead of steamed milk and poured at a 50/50 ratio.

Ratio: 5 oz. French press coffee + 5 oz. scalded milk

Cup: 12 oz. Coffee Mug



Iced Coffee

Iced coffees become very popular in the summertime in the United States. The recipes do have some variance, with some locations choosing to interchange milk with water in the recipe. Often, different flavoring syrups will be added per the preference of the customer.

Ratio: 2 oz. drip coffee or espresso + 4 oz. of ice + 4-6 oz of milk or water + flavoring syrup to taste

Cup: 14 oz. Mixing Glass



Appendix Eleventh -Second Grade

Appendix 1. Tenses

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 watch 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 2. 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 3. Conditionals.

Uses of the Conditional

4. First conditional

- Nature: Open condition, what is said in the condition is possible.
- 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 4. Passive Voice

Appendix 5. Waiter/waitress vocabulary.

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 .





Taken from: <http://www.boostyourengish.org/travel-english-blog/2016/6/8/restaurant-vocabulary>

Restaurant English BEING SEATED AT THE RESTAURANT

Customer:

- I booked a table for two for 7pm under the name of John Thomas.
- A table for two, please.
- May we sit at this table?
- We have a dinner reservation for two at 7.30.
- Our reservation is under the name of Thomas at 7.30 for two people.

Waiter/ Waitress:

- Of course. Please come this way.
- Your table isn't quite ready yet.
- Would you like to wait in the bar?
- We're fully booked at the moment. Could you come back a bit later?
- If you wait, there'll be a table for you free in a minute.
- Would you follow me, please?
- If you would please be seated over in the waiting area.

Restaurant English ORDERING 1

Waiter/ Waitress:

- Can I take your order, Sir/ Madam?
- Are you ready to order?
- What would you like to start with?
- Anything to drink?
- Do you want a salad with it?
- How would you like your steak?
- Do you want vegetables with it?
- Why don't you try the pizza?
- Can I start you off with anything to drink?
- May I get you anything to drink?
- What would you like for dessert?
- Do you want a dessert?
- What would you like to drink with your meal?

Customer:

- Can I get you a drink while you're waiting?
- Would you like any coffee?
- Would you like an appetizer?
- Would you like to order anything else?
- Can I get you anything else?
- What did you want to order?
- Would you like coffee or tea with your dessert?
- Would you like dessert after your meal?
- Would you like to see our dessert menu?
- Would you like to try our dessert special?
- Would you like to finish your

Taken from: <https://7esl.com/restaurant-english/>

Appendix 6. Bartender Vocabulary.

Box: Pour into and out of a shaker, usually only once. Gives the drink a quick mixing without shaking.

Call Drink: A liquor and mixer, of which the liquor is a defined brand. (ie. Tanqueray and Tonic, Bacardi and Coke)

Cobbler: A tall drink of any liquor served in a collins or highball glass with shaved or crushed ice and garnished with fresh fruit and mint sprigs.

Restaurant expressions **BOOKING**

What you say:

- I booked a table for two for...(7pm)
- It's under the name of...
- A table for two please
- May we sit at this table?

What the restaurant staff say:

- What can I do for you?
- Can I help you?
- Do you have a reservation?
- Have you booked a table?
- How many are you?
- Would you like to wait in the bar?
- We're full booked at the moment. Could you come back a bit later?
- Or Your table isn't quite ready yet.
- If you wait, there'll be a table for you free in a minute.
- Smoking, or non-smoking?
- Of course. Please come this way.
- Would you follow me, please?

Taken from: <https://7esl.com/restaurant-english/>

- Chaser:** A mixer that is consumed immediately after a straight shot of liquor to create a different taste.
- Cocktail:** Any of various alcoholic beverages consisting usually of brandy, whiskey, vodka, or gin combined with fruit juices or other liquors and often served chilled.
- Collins:** A drink akin to a sour which is served in a tall glass with soda water or seltzer water.
- Cooler:** A drink consisting of ginger ale, soda water, and a fresh spiral or twist of citrus fruit rind, served in a collins or highball glass.
- Crusta:** A sour-type drink served in a glass that is completely lined with an orange or lemon peel cut in a continuous strip.
- Cup:** A punch-type drink that made up in quantities of cups or glasses in preference to a punch bowl.
- Daisy:** An oversize drink of the sour type, normally made with rum or gin. It is served over crushed ice with a straw and sweetened with a fruit syrup.
- Lace:** Normally applies to the last ingredient in a recipe, meaning to pour onto the top of the drink.
- Eggnog:** A traditional holiday drink containing a combination of eggs beaten with cream or milk, sugar, and a liquor such as brandy, rum, or bourbon.
- Fix:** A sour-type drink similar to the daisy, made with crushed ice in a large goblet.
- Fizz:** An effervescent beverage. (ie. that which is carbonated or which emits small bubbles.)
- Flip:** A chilled, creamy drink made of eggs, sugar, and a wine or spirit. Brandy and sherry flips are two of the better known kinds.
- Frappé:** A partially frozen, often fruity drink. It is usually a mixture of ingredients served over a mound of crushed ice.
- Grog:** A rum-based beverage with water, fruit juice and sugar, commonly served in a large mug.
- Highball:** Any spirit served with ice and soda water in a medium to tall glass (often a highball glass).
- Julep:** A drink made of bourbon, mint, sugar and crushed ice.
- Lowball:** A short drink made of spirits served with ice, water or soda in a small glass.
- Mist:** A liquor served over a glass filled with crushed ice, often a way of serving liqueur as an after dinner drink.
- Mulls:** A sweetened and spiced heated liquor, wine or beer, served as a hot punch.
- Neat:** The consumption of a spirit as a straight, unaccompanied shot.
- Negus:** A punch-like combination containing a wine, such as port, heated with spices and sweetened.
- Nip:** A quarter of a bottle.
- Nightcap:** A wine or liquor taken before bedtime.
- On The Rocks:** A wine or liquor poured over ice cubes.
- Pick-Me-Up:** A drink designed to relieve the effects of overindulgence in alcohol.
- Posset:** An old British drink from which the eggnog was derived. It consists of a mixture of heated ale or wine curdled with milk, eggs, and spices.
- Puff:** A traditional afternoon drink made of equal parts spirit and milk, topped with club soda and served over ice.

Punch: A party-size beverage consisting of fruit, fruit juices, flavorings and sweeteners, soft drinks, and a wine or liquor base.

Rickey: A drink made a liquor, usually gin, a half lime and soda water. It is sometimes sweetened, and often served with ice in a rickey glass.

Sangaree: A tall chilled and sweetened wine/liquor garnished with nutmeg.

Shooter: A straight shot of whiskey or other kind of spirit taken neat.

Shrub: Spirits, fruit juices, and sugar, aged in a sealed container such as a cask or crock, then usually bottled.

Sling: A tall drink made with either brandy, whiskey or gin, with lemon juice, sugar and soda water. It is served both hot and cold.

Smash: A short julep made of liquor, sugar, and mint, served in a small glass.

Sour: A short drink consisting of liquor, lemon/lime juice and sugar.

Supercall: Also known as top shelf or super premium. The high octane, often higher proof alcohols, or super-aged or flavored versions.

Swizzle: A tall, traditionally rum-based cocktail filled with cracked ice. A stirring rod or swizzle stick is quickly rotated between the palm of the hands to form frost on the glass.

Syllabub: A beverage made from a mixture of sweetened milk/cream, wine and spices.

Toddy: A sweetened drink of liquor and hot water, often with spices and served in a tall glass.

Tot: A small amount of liquor.

Virgin: A non-alcoholic drink.

Well Drink: A liquor and mixer, of which neither are defined brands. (ie. Gin and Tonic, Rum and Coke)

Taken from: Read more: BARTENDER GUIDE: Bar and bartending terminology. <http://www.drinks.mixer.com/guide/2-1.php#ixzz6xDQA0XDq>



Appendix 8. Coffee Roasting.



Taken from: <https://lenscoffee.com/roast-levels/>

Coffee Roaster Machine



Taken from: <https://coffed.pl/realizations/sr15-coffed-coffee-roaster-oldest-realizations/>



Appendix 9. Barista Skills and Techniques.

Barista Skills & Disciplines

A Barista is a professional in the art, skills & techniques of espresso making.

The quality equation:

Perfect Espresso
=
25% the Coffee
+
25% Equipment
+
50% the Barista



Taken from: <https://pt2.slideshare.net/livparis89/stage-331hotdrinkstraining>

Appendix Twelfth-Third Level

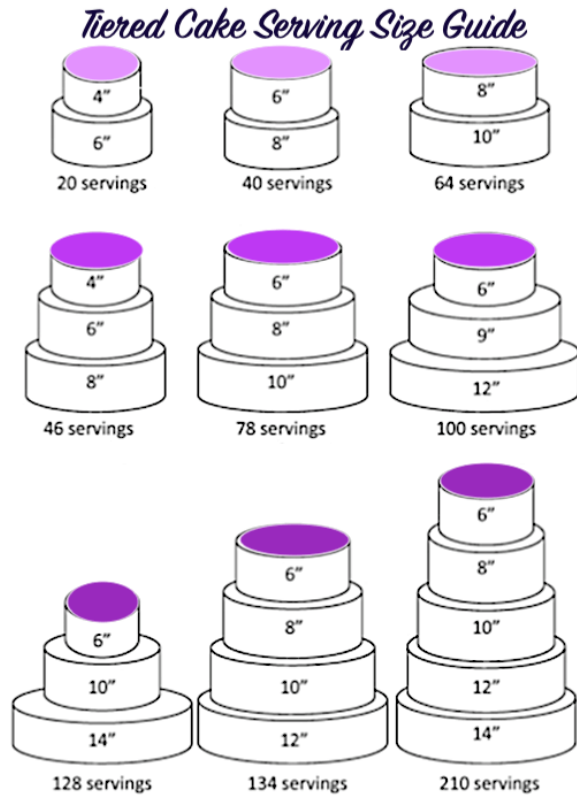
Appendix 1. Food and Decoration



Taken from: https://www.pinterest.com/glamourandwoods/_created/



Appendix 2. Calculating Portions



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).



Appendix 3. 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 Orly 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 that "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

Taken from: [Pinterest.newborn.easynaildesigns.com](https://www.pinterest.com/newborn.easynaildesigns.com)



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 capirotda 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. Swot analysis

<p>S</p> <p>STRENGTHS</p>	<p>W</p> <p>WEAKNESSES</p>	<p>O</p> <p>OPPORTUNITIES</p>	<p>T</p> <p>THREATS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Things your company does well • Qualities that separate you from your competitors • Internal resources such as skilled, knowledgeable staff • Tangible assets such as intellectual property, capital, proprietary technologies etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Things your company lacks • Things your competitors do better than you • Resource limitations • Unclear unique selling proposition 	<ul style="list-style-type: none"> • Underserved markets for specific products • Few competitors in your area • Emerging need for your products or services • Press/media coverage of your company 	<ul style="list-style-type: none"> • Emerging competitors • Changing regulatory environment • Negative press/ media coverage • Changing customer attitudes toward your company <p>WordStream</p>

Taken from: The WordStream Blog. <https://www.wordstream.com/blog/ws/2017/12/20/swot-analysis>



Glosario de términos

Concepto	Definición
Aceleración	Proceso de acompañamiento para emprendimientos y empresas cuyo objetivo es acelerar su crecimiento. Durante la aceleración, se brinda apoyo técnico y práctico para abarcar nuevos mercados nacionales e internacionales y enfrentarse a nuevos retos como la expansión del negocio o la exportación, y se abren oportunidades directas de inversión ángel o capital de riesgo.
Aeropress	Una cafetera monodosis de forma cilíndrica con dos partes separadas que forman una especie de jeringuilla o émbolo.
Alianzas	Son aquellas relaciones establecidas con individuos o entidades afines a los objetivos que se definen al emprender. Una alianza representa un acuerdo mutuo entre dos o más partes con el objetivo de que estas y sus actividades se agreguen valor entre sí de manera general o para un proyecto o proceso específico. Las alianzas pueden involucrar valor económico en efectivo o valor a través del canje de bienes y/o servicios.
Amenazas cibernéticas	Son estrategias digitales que usan los criminales cibernéticos para entrar en su red. Así pueden secuestrarla o acceder a información confidencial para obtener beneficios económicos que podrían traerle consecuencias graves a su organización.
Americano	Un americano tiene la misma cantidad de agua que un lungo, la diferencia es que esta se añade una vez servido el espresso.
Antivirus	Los antivirus son programas cuyo objetivo es detectar o eliminar virus informáticos. Éstos han ido evolucionando y actualmente son capaces de bloquear el virus, desinfectar archivos y prevenir una infección de estos. Además, pueden reconocer varios tipos de malware como spyware, gusanos y troyanos.
Arábica	Variedad de café que se caracteriza por sus granos alargados y azulados y por su gran aroma.

Asociaciones	Son entidades conformadas por una serie de individuos que comparten un fin determinado y que comúnmente son creadas para representar los intereses de los asociados ante los diferentes sectores sociales.
Autoaprendizaje	Es la capacidad de conocer, organizar y auto-regular el propio proceso de aprendizaje. Supone desarrollar la meta-atención (la conciencia de los propios procesos para atender a lo importante) y la meta-memoria (la conciencia de los propios procesos para captar y recordar la información).
Cámaras	Organizaciones conformadas por personas dueñas de pequeñas, medianas o grandes empresas de una industria determinada con el fin de elevar la productividad y la competitividad de sus negocios.
Capacidad negociadora	Proceso que ocurre cuando dos partes tienen intereses en conflicto, pero también tienen una zona de conveniencia mutua donde la diferencia puede resolverse. Su propósito principal es resolver un problema conjunto, no ganarle a la otra parte.
Capital semilla	Es un instrumento de inversión diseñado para inyectar capital económico a una idea o proyecto de negocio que ya ha sido validado en el mercado positivamente, pero que necesita un impulso para poner en marcha el desarrollo de un prototipo, estudios de mercado, investigaciones, cubrir costos del proceso formalización, procesos de fabricación, confección y ventas. Es decir, por lo general la capital semilla se otorga a emprendimientos que aún no generan ingresos por ventas o que llevan poco tiempo haciéndolo. Este tipo de capital puede provenir de instituciones públicas y autónomas o de empresas e inversionistas del sector privado. Usualmente la institución que otorga la capital semilla pacta un compromiso y desarrolla un plan de ejecución del capital con quien recibe el dinero, para que este sea utilizado solo para el desarrollo del negocio y los fines para los cuales fue creado. Estos fondos no son reembolsables ni representan participación de terceros en el capital social de los negocios ni en sus acciones.
Centro de datos	Es un espacio donde se concentran los recursos y sistemas necesarios para el procesamiento de la información de una organización. Tiene tres componentes principales los servidores, la conectividad y el almacenamiento.



Chemex	Cafetería de filtro con forma de reloj de arena que permite preparar el café de manera artesanal.
Ciberseguridad	También conocida como seguridad informática, es el conjunto de políticas, procesos y herramientas de hardware y software, que se encargan de proteger la privacidad, la disponibilidad y la integridad de la información y los sistemas en una red.
Cliente	Es la persona, empresa u organización que adquiere o compra de forma voluntaria productos o servicios que necesita o desea para sí mismo, para otra persona o para una empresa u organización; por lo cual, es el motivo principal por el que se crean, producen, fabrican y comercializan productos y servicios.
Cliente potencial	Es toda aquella persona que puede convertirse en determinado momento en comprador (el que compra un producto), usuario (el que usa un servicio) o consumidor (aquel que consume un producto o servicio), ya que presenta una serie de cualidades que lo hacen propenso a ello, ya sea por necesidades (reales o ficticias), porque poseen el perfil adecuado, porque disponen de los recursos económicos u otros factores.
Clúster	Grupo de empresas interrelacionadas que trabajan en un mismo sector industrial y que colaboran estratégicamente para obtener beneficios comunes.
Cocktail	Mezcla de varios licores diversos. Significa literalmente "cola de gallo" por la variedad de los colores de los líquidos mezclados.
Coldbrew	Método de extracción del café en frío.
Collins	Se trata de un trago largo preparado con una bebida destilada o con un licor de base, jugo de limón y jarabe natural. Se sirve en vasos altos, con popote.
Colocación de las servilleta	Las servilletas también se ubican en la parte superior del plato base con un doblado sencillo para guardar la higiene de la misma y evitar su manipulación.
Colocación del plato base	Previo a la colocación del plato base se deben ubicar las sillas para que estas marquen la ubicación del plato, este debe quedar claramente justo al frente de la silla del comensal, cuidando de mantener una separación de 60 centímetros entre comensales.



Comercio	Es una actividad socioeconómica que consiste en el intercambio de valores, principalmente en forma de materiales, entre dos partes que consideran y acuerdan que aquello que intercambian tiene un valor igual o similar.
Competencia	Aquella empresa ajena que ofrece el mismo o similar valor al mercado meta de interés. Esto quiere decir que su actividad comercial compite directamente con la de otras empresas.
Comprador óptimo definido	Es aquel individuo o empresa que tiene una necesidad en particular que puede ser resuelta por un emprendimiento y le reta a crear una solución para la necesidad específica a cambio de una promesa de compra. Es decir, es un cliente que plantea "si a través de su actividad de negocio usted me puede preparar una solución adecuada para lo que busco de esta manera y con estas características, yo le garantizo una compra numerosa."
Contribuyente	Es toda persona física o jurídica obligada al pago de impuestos.
Cooler	Trago largo que se prepara en el vaso mezclador o en la coctelera, muy helado Se sirve adornado con fruta fresca cortada en trocitos.
Cooperativas	Es una asociación autónoma de personas unidas voluntariamente con el objetivo de desarrollar una actividad económica o negocio usando una única figura legal. Este concepto de empresa se basa en el principio de ayuda mutua, para la consecución de los objetivos generales establecidos por los socios. En este caso, todos los miembros son dueños de la empresa. La administración está a cargo de todos los socios, los cuales gozan de igualdad en cuanto a derechos y obligaciones, así como en el peso de las decisiones, las cuales se definen por medio de votación. Cada socio representa un voto.
Correo electrónico	Servicio de red que permite a los usuarios enviar y recibir mensajes (también denominados mensajes electrónicos o cartas digitales) mediante redes de comunicación electrónica. En inglés electronic mail, comúnmente abreviado e-mail o email)



Creatividad	Desde una perspectiva organizacional es la capacidad para generar en forma consciente resultados diferentes y valiosos- Es un proceso orientado al desarrollo de ideas originales y útiles, ya sea que se trate de un mejoramiento gradual o de un avance capaz de cambiar el mundo.
Crédito	Figura financiera que representa el préstamo temporal de una cantidad de dinero de una parte a otra a cambio de una devolución periódica a plazos donde a cada cuota se le adiciona un porcentaje de intereses. Un ejemplo claro y común de un instrumento de crédito son los préstamos bancarios.
Crema	Emulsión de leche erróneamente denominada como espuma.
Crusta	Trago corto que se sirve en copa o vaso con el borde cubierto de azúcar.
Cup	Trago largo cuya componente principal es el vino. Se prepara en grandes poncheras o jarras y se sirve helado.
Desarrollo sostenible	Es un proceso que no solamente genera crecimiento económico, sino que distribuye sus beneficios equitativamente; regenera el ambiente, en lugar de destruirlo y potencia a las personas, en lugar de marginarlas.
Disposición de los complementos	Para ir terminando, se recomienda la colocación de complementos como el cenicero, salero y un pimentero por cada 4 comensales, puedes incluir algún arreglo floral en el centro de la mesa evitando que esta decoración obstruya la visión de y entre comensales
Doppio	Aunque la cantidad es igual a la del lungo, un café doble es el resultado de 2 espressos por lo que su sabor permanece intacto.
Economía social solidaria (ess)	Es el conjunto de actividades económicas y empresariales realizadas en el ámbito privado por diversas entidades y organizaciones, que satisfagan necesidades y generen ingresos comerciales con base en relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, en las que se privilegien el trabajo y el ser humano. En la economía social solidaria, los diferentes agentes involucrados se organizan y desarrollan procesos productivos, de comercialización, de financiamiento y consumo de bienes y servicios, para satisfacer el interés colectivo de las personas que las integran y el interés general económico social de los territorios donde se ubican

Editor de presentaciones	Son aplicaciones de software que permiten la elaboración de documentos multimediales conformados por un conjunto de pantallas, también denominadas diapositivas, vinculadas o enlazadas en forma secuencial o hipertextual donde conviven textos, imágenes, sonido y animaciones. Estas herramientas fueron desarrolladas inicialmente para la producción de presentaciones comerciales, empresariales o institucionales, las que suelen realizarse ante audiencias numerosas y con el soporte de pantallas de proyección. También se las usa con mucha frecuencia para la producción de material audiovisual de apoyo en disertaciones y conferencias.
Emprendedor	Persona o grupo de personas que tienen la motivación o capacidad de detectar oportunidades de negocio, organizar recursos para su aprovechamiento y ejecutar acciones de forma tal que obtiene un beneficio económico y social por ello.
Emprendimiento	Es una manera de pensar orientada hacia la creación de riqueza para aprovechar las oportunidades presentes en el entorno o para satisfacer las necesidades de ingresos personales generando valor a la economía y la sociedad.
Emprendimiento social	Consiste en actividades o acciones sin fin de lucro que surgen con el propósito de alcanzar objetivos sociales y ambientales, generando empleo e ingresos. Está dirigido a solventar problemas o necesidades sociales.
Empresa social	Consiste en utilizar un modelo de negocio con las características de una empresa del sistema capitalista cuyo principal objetivo sea satisfacer las necesidades de la sociedad.
Emulsionar	Técnica que permite mezclar la leche con el vapor de agua para proporcionar volumen y cremosidad.
Encadenamientos productivos	Es el conjunto de enlaces entre los distintos conjuntos de empresas que componen cada etapa o eslabón de un determinado proceso productivo, para articularlos según sus capacidades, con el fin de que las empresas ganen competitividad en los mercados.
Entrega del menú	Y por último, se debe contar con un menú impreso para entregar a cada comensal, recuerda tener presente que pueden asistir más personas de las planeadas, este menú se puede colocar en la parte superior del plato de pan o dentro de la servilletas.



Espresso	El espresso es la forma de preparar el café por excelencia. Se elabora con una molienta fina de entre 6 y 7 gramos, se prensa ligeramente y se sirve una cantidad de entre 25 y 35cc.
Estrategia de comunicación	Se refiere al conjunto de acciones que recopila, procesa y distribuye conocimientos e información alrededor de la actividad del negocio, tanto a nivel interno como externo. Es una herramienta que permite organizar y conectar las distintas rutas de traslado de información con el objetivo de maximizar el propósito, el impacto y la rentabilidad del negocio.
Estrategias de marketing o mercadotecnia	Son un conjunto de acciones centradas en el consumidor cuyo fin es el de alcanzar los objetivos de negocio de la empresa con éxito. Buscan transmitir el mensaje de la empresa, posicionar la marca o el producto en la mente del consumidor y por supuesto aumentar las ventas y los recursos. Es un proceso estratégico de comunicación externa que inicia desde la definición del modelo de negocio y se extiende hasta la operatividad diaria, proponiendo congruencia y enfoque de las acciones hacia las metas organizacionales.
Estudio de mercado	Es un conjunto de acciones que se ejecutan para saber la respuesta del mercado ante un producto o servicio. Analiza desde la oferta y la demanda, hasta los precios y los canales de distribución, tanto cualitativa como cuantitativamente.
Exención	Es un supuesto comprendido en el hecho imponible de un impuesto que la ley exime de obligatoriedad de pago. Son diversas las razones por las que se define la exención del pago de impuestos para una persona física o jurídica, pero normalmente van ligados a la compensación por un aporte positivo al desarrollo socioeconómico del país.
Factura	Es un documento legal que indica y autentifica que se ha comprado o vendido un producto o se ha prestado o recibido un servicio. En la factura se incluyen todos los datos propios de la operación y de las partes, y su la emisión es de carácter obligatorio.
Fancy	Bebida fantasía que se sirve helada en una copa con el borde azucarado.
Fix	Forma parte del grupo de los tragos largos. Se prepara con jugo de piña y se adorna con un trozo de la misma fruta, o de limón.

Fizz	Viene del inglés "frizzare" congelador es un trago largo alcohólico con jugo de limón y agua tónica. También se hace con ananá, frutilla etc. Se sirve bien helado.
Flip	Mezcla preparada con el agregado de huevo, Se sirve bien helado.
Formalidad	El emprendimiento debe estar preparado para darse a conocer y aprovechar las oportunidades que esto atraiga a través de la credibilidad. Cumplir con los aspectos básicos de registro o formalización proyecta credibilidad y confianza en las personas.
Frappé	Bebida no alcohólica que calma la sed, sobre la base de leche, jugo de frutas, etc. y hielo triturado.
Fuentes de financiamiento	Estas incluyen entidades financieras, prestamistas, individuos, entre otros. En general, son las mismas independientemente del país donde se decida emprender un negocio.
Garantía	Es un mecanismo para asegurar el cumplimiento de una obligación y así proteger los derechos y la salud legal o económica de alguna de las partes en una relación comercial, jurídica o financiera. En el caso de las empresas, al solicitar un crédito el solicitante deberá aportar garantías que representen mayor seguridad de cumplimiento para las partes involucradas. Esto facilita la aprobación de créditos, pues mitigan de alguna forma el riesgo de que todo salga mal.
High ball	Trago largo preparado con bebidas gaseosas y otros ingredientes. Existe un trago con el mismo nombre.
Hoja de cálculo	Es una herramienta informática destinada a calcular ecuaciones de manera automática, con la ventaja de corregir algún error que se presente. Hace cálculos financieros y puede crear gráficos de los resultados, organizando las operaciones a través de celdas y columnas.
Hot drink	Bebida mezclada que se sirve caliente, en pequeñas o grandes copas o vasos.
Idea de negocio	Es el producto o servicio que quiero ofrecer al mercado. El medio para atraer a la clientela y obtener así beneficio económico. Idea que responde a una necesidad que demanda el mercado o a una oportunidad vislumbrada en el mismo (enfoque de mercado), y no a un capricho u ocurrencia del emprendedor o la emprendedora.
Identidad	Es el conjunto de rasgos, características de una empresa, que la definen y la distinguen de otras.

Identidad gráfica	El contenido teórico o noticioso que se comunica debe verse reforzado y respaldado por elementos gráficos como un logotipo, videos o imágenes que reflejen la esencia de la actividad del negocio y que hagan más sencillo su distribución.
Identidad organizacional	Contar con una definición clara de objetivos, misión, visión, valores y descripción del equipo de trabajo, facilita el entendimiento del valor del emprendimiento o negocio.
Impacto ambiental	Es la alteración del medio ambiente, provocada directa o indirectamente por un proyecto o actividad en un área determinada. En términos simples, es la modificación del ambiente ocasionada por la acción del hombre o de la naturaleza.
Impacto social	Resultado o consecuencia de una determinada acción en una comunidad. En el ámbito corporativo suele emplearse para nombrar los efectos que producen las actividades desarrolladas por una empresa.
Impuestos	Tributos sin contraprestación exigidos por la ley, cuyo "hecho imponible" se define según la realización de negocios, actividades o hechos de naturaleza jurídica o económica que manifiestan la capacidad económica del quien tributa.
Incubación	Proceso de formación y preparación de emprendimientos y proyectos de negocios en sus etapas iniciales, principalmente. Durante la incubación se evalúa la viabilidad técnica, financiera y de penetración de mercado de un negocio, se proporcionan servicios de apoyo operativo tales como la facilitación del espacio físico de trabajo, asesorías legales y de mercadeo, estrategia de ventas e incluso acceso a financiamiento y capital semilla.
Industria 4.0	La Cuarta Revolución Industrial, también conocida como industria 4.0, implica la promesa de una nueva revolución que combina técnicas avanzadas de producción y operaciones con tecnologías inteligentes que se integrarán en las organizaciones, las personas y los activos. Esta revolución está marcada por la aparición de nuevas tecnologías como la robótica, la analítica, la inteligencia artificial, las tecnologías cognitivas, la nanotecnología y el Internet of Things (IoT), entre otros.

Ingeniería social	Es la práctica de obtener información confidencial a través de la manipulación de usuarios legítimos. Es una técnica que pueden usar ciertas personas para obtener información, acceso o privilegios en sistemas de información que les permitan realizar algún acto que perjudique o exponga la persona u organismo comprometido a riesgo o abusos.
Innovación	Es la creación de cualquier bien, servicio o proceso que sea nuevo para la unidad de negocios. Es la herramienta clave de los empresarios, el medio por el cual aprovechan los cambios como una oportunidad.
Inteligencia artificial	Es la combinación de algoritmos planteados con el propósito de crear máquinas que presenten las mismas capacidades que el ser humano.
Internet de las Cosas (IOT)	Según el Grupo de Soluciones Empresariales para Internet (IBSG) de Cisco, el IoT es simplemente el momento en el que hay más "cosas u objetos" que personas conectados a internet. En la actualidad, el IoT se compone de un conjunto disperso de redes dispares diseñadas a medida. En 2003, había aproximadamente 6300 millones de personas en el planeta y 500 millones de dispositivos conectados a Internet. Al dividir el número de dispositivos conectados por la población mundial, vemos que había menos de un dispositivo (0,08 dispositivos) por persona. Basándonos en la definición del IBSG de Cisco, el IoT todavía no existía en 2003, ya que la cantidad de cosas conectadas era relativamente pequeña, debido a que los dispositivos ubicuos, como los celulares, estaban todavía empezando a introducirse en el mercado. Por ejemplo, Steve Jobs, el director ejecutivo de Apple, no presentó el iPhone hasta el 9 de enero de 2007, en la Conferencia Macworld. El crecimiento explosivo de los celulares y tabletas elevó el número de dispositivos conectados a Internet a 12 500 millones en 2010, mientras que la población mundial llegó a los 6800 millones, lo que significa que el número de dispositivos conectados por persona era de más de uno (1,84, para ser exactos) por primera vez en la historia.



Inversión	Es una colocación de capital en una figura de negocio con la intención de aportar al desarrollo de esta para obtener una ganancia futura. Esta acción supone renunciar a la posibilidad de un beneficio inmediato a cambio de uno más atractivo en el futuro. Una inversión, por supuesto, representa un riesgo para quien invierte, por lo que se suele analizar con detenimiento y minuciosamente las probabilidades de éxito del negocio que solicita o espera la inversión, tomando en cuenta factores como el capital humano, el modelo de negocio, la viabilidad del producto y las oportunidades en el mercado, entre otras.
Julep	Trago largo caracterizado por sus hojas de menta machacadas.
Latte	Una parte de café y una parte de leche caliente emulsionada.
Latteart	Crear diseños en la superficie de un espresso con leche emulsionada.
Long drink	Literalmente del inglés "bebida larga". Es una preparación mezclada fría y ligeramente alcohólica que lleva agregado jugo de frutas, jarabes, etc. Se sirve helada en vasos altos. Es especial para calmar la sed.
Lungo	Es la antítesis del ristretto, un espresso preparado con mayor cantidad de agua. La mayor exposición del café al calor extrae componentes que no están presentes en un espresso.
Macchiato	Café espresso sobre una base de leche emulsionada. Es el café el que mancha la leche, de ahí su nombre.
Malware	Es un software malicioso que tiene como objetivo infiltrarse o dañar un sistema de información sin el consentimiento de su propietario. Existen diferentes tipos de malware como los troyanos, los worms, los bots, el spyware, el ransomware, entre otros.
Marca	Es el símbolo que representa a la empresa, ya sea gráfico o no. Es la síntesis máxima del propósito y el negocio que supone la empresa o emprendimiento, y constituye el principal instrumento de promoción e identificación de este.
Mercado	Es el grupo o población de posibles consumidores. Existe donde se presenta una demanda para un producto en particular. Los clientes pueden ser individuos privados, otras empresas o gobiernos.

Mise en place	El lugar donde el barman realiza su trabajo.
Mixología	El proceso de mezclar las bebidas con arte e imaginación.
Modelo de negocio	Se define como la forma en que una empresa o emprendimiento desarrolla su negocio y genera ingresos. La estructuración de este modelo varía mucho según la identidad y el tipo de bien que ofrece cada emprendimiento. Incluso, en ocasiones es justo el modelo de negocio lo que diferencia a empresas similares, y lo que define cuál de ellas es más exitosa.
Molienda	La molienda es el grano de café molido. Dependiendo del grosor de sus partículas será más adecuada para diferentes tipos de elaboración.
Montaje de auditorio	Este montaje de mesas es muy popular cuando la agenda son exposiciones, conferencias o reuniones de cualquier tipo, en este tipo de montaje se colocan las sillas juntas pero en hileras ya sean rectas o circulares.
Montaje de cóctel	Es otro tipo de montaje de mesa para eventos grandes, suele emplearse generalmente como un recurso ante la ausencia de un espacio para la ubicación y adecuación de mesas, representa un montaje de mesa que ofrece bastante facilidades cuando la lista de asistentes al evento es demasiado amplia al ser un montaje de pie, se recomienda disponer de al menos sillas para la mitad de los invitados.
Montaje de escuela	Es el montaje de mesa típico cuando se habla de grandes dimensiones, como su nombre lo indica es muy popular para la realización de actividades académicas, las mesas que se utilizan tienen forma rectangular y cuentan con capacidad para cuatro e incluso seis personas dejando un pequeño espacio entre cada una para no interrumpir su movilidad.
Montaje de la cristalería	Cristalería se compone de copas, vasos y jarra
Montaje de mesa para comida formal	El primer aspecto importante para el montaje de mesas es la mantelería, la selección de un cubre mantel y servilletas que cuidando que su diseño y material de confección estén alineados con la decoración y concepto de la comida, todos estos factores son la base para un correcto montaje de mesa para el caso de una comida formal.



Montaje de u	Este montaje de mesa consiste en la ubicación de las mesas y sillas formando la vocal, suele utilizarse para eventos con asistencias no muy grandes para evitar que los asistentes estén distanciados el uno del otro.
Montaje del plato de pan	El plato de pan se ubica en la mesa después de haber ubicado toda la cubertería, específicamente al lado del tenedor de entrada cuidando que se alinee con todos los demás elementos.
Montaje y ubicación de la cubertería	La cubertería es el conjunto de los cubiertos que los comensales utilizarán para comer, esta dependerá exclusivamente de los platos que compongan el menú planeado para el evento y se dispondrán siguiendo el orden de utilización ideal que dará el comensal a cada uno. Los cubiertos a utilizar con el último plato que degustará el comensal deben ir lo más cerca posible del plato, es decir, hacia el interior y los cubiertos que se utilizarán en primer lugar deben ir hacia el exterior.
Nube	Es una plataforma que hace posible la oferta de recursos informáticos bajo demanda a través de internet. Les permite a los usuarios acceder fácilmente a servicios alojados en centros de datos remotos.
Obbler	Literalmente del inglés "remendón"; en americano, en cambio "bebida helada". Trago largo poco alcohólico que contiene mucha fruta fresca exprimida. Al final de la preparación, contrariamente a lo acostumbrado, se le agrega hielo y se completa con soda. Se sirve en una copa muy delgada.
On the rocks	Bebida servida con cubitos de hielo; ej. whisky.
Oportunidad de negocio	Cualquier idea que se enfoque en la mejora de algo existente o bien en aprovechar tendencias y comportamiento del mercado. Ejemplo encendedor, que evolucionó y optimizó el uso del fuego portátil, gracias a la oportunidad que brindó la nueva tecnología en su momento.

Persona emprendedora	Es aquella que busca resolver problemáticas, solventar necesidades propias o sociales, o aprovechar oportunidades a partir de ideas creativas en una estructura de negocio, ya sea con fines de lucro o no. La persona emprendedora requiere poseer un buen balance entre habilidades duras (o técnicas), habilidades blandas y habilidades emocionales, permitiéndole auto motivarse y auto superarse de manera constante y paralelamente atender las necesidades del proyecto y el equipo de trabajo.
Persona física	Es toda aquella persona humana con la potestad de ejercer derechos y contraer obligaciones a título personal. En este caso, este individuo es quien asume todas las responsabilidades de la empresa.
Persona jurídica	Es una institución legal conformada por una o más personas físicas o jurídicas para cumplir un objetivo social y/o económico, que tiene la potestad igualmente de ejercer derechos y contraer obligaciones, pero que cuya responsabilidad es compartida entre las partes que la conforman.
Phishing	También conocido como suplantación de identidad, es una estafa electrónica donde el criminal cibernético intenta adquirir información confidencial de forma fraudulenta. Es muy usado para robar contraseñas y números de tarjetas de crédito, entre otros datos sensibles.
Plan de vida	Planificación según los objetivos y las metas que tenga programadas una persona para cumplir con sus deseos y anhelos, esto puede ser tanto en el campo personal como así también en el profesional. Esquema vital que encaja en el orden de prioridades, valores y expectativas de una persona que como dueña de su destino decide cómo quiere vivir.
Ponche	Forma parte de la categoría de "hot drinks" bebidas calientes; inventada por los ingleses en el siglo XVIII durante su permanencia en la India.
Pousse-café	Cocktail que se prepara directamente en un vaso alto y estrecho, vertiendo los distintos licores sin que se mezclen. Se han de colocar primero los más densos y luego gradualmente los más livianos. Se forman así bandas de colores muy decorativas y curiosas.



Procesador de texto	Se refiere a un software informático que generalmente se utiliza para crear y editar documentos; esta aplicación informática se basa en la creación de textos que abarca desde cartas, informes, artículos de todo tipo, revistas, libros entre muchos otros, textos que después pueden ser almacenados e impresos. Los procesadores de texto ofrecen diferentes funcionalidades tales como tipográficas, organizativas, idiomáticas, que varían según el programa o software. Se podría decir que estos procesadores de textos son la suplantación de las antiguas máquinas de escribir, pero con la gran diferencia que no se limitan a solo escribir sino que poseen además una serie de características que ayudan a un usuario determinado a realizar con mayor eficacia sus tareas.
Producto	En mercadotecnia, un producto es una opción elegible, viable y repetible que la oferta pone a disposición de la demanda, para satisfacer una necesidad o atender un deseo a través de su uso o consumo. Son bienes o servicios que ofrecen las empresas
Producto	Se define como cualquier bien o servicio que satisface las necesidades y deseos de un consumidor. Algunos productos son tangibles (productos físicos) y otros son intangibles (servicios). Del producto depende también toda la estrategia de mercadeo, al menos al inicio de una empresa.
Producto mínimo viable	Según Eric Ries, autor del famoso y recomendado libro "The Lean Startup" el producto mínimo viable es "la versión de un nuevo producto que permite a un equipo recolectar la máxima cantidad de APRENDIZAJE validado sobre clientes al menor coste." Es decir, es una versión avanzada de un prototipo que ya está lo suficientemente depurada para lanzarse al mercado y cumplir los objetivos para los que fue creado.
Propuesta de valor	Es el método a través del cual se definen los aspectos de un producto o servicio que un cliente puede necesitar. Es una manera de presentar todas las ventajas de ese producto o servicio que satisfacen los requisitos de un segmento del mercado determinado, algunas de las cuales los competidores no pueden ofrecer. En otras palabras, la propuesta de valor hace referencia a todo aquello que hace única y atractiva una idea de negocio para sus clientes.



Prototipo	Hace referencia a la primera versión física o real que se desarrolla de algo (producto o servicio) y que sirve como modelo para la fabricación de los siguientes a modo de muestra. Es una excelente herramienta para probar antes de invertir y proceder a una extensa producción en serie de un producto. El propósito de su creación es que sus desarrolladores puedan advertir eventuales fallas en el funcionamiento y descubrir oportunidades de mejora.
Realidad aumentada	Es una tecnología que permite superponer elementos virtuales sobre nuestra visión de la realidad.
Redes sociales	Desde el punto de vista conceptual, es un grupo de personas que están interconectadas. Se caracterizan por la conformación de cadenas de participantes, que genera lo que se ha denominado el efecto “bola de nieve” entre un círculo de amigos, conocidos o personas que comparten intereses comunes. Generan nuevos códigos de comunicación, interacción, colaboración y cooperación entre sus participantes.
Rickey	Es un tipo de trago largo. Se prepara con sidra, almíbar y en algunos casos, con aguardiente.
Ristretto	Se prepara con la misma cantidad de café de un espresso pero con una cantidad menor de agua por lo que su sabor es mucho más concentrado.
Robusta	Variedad de café que presenta granos redondeados y de color bronce con un sabor más neutro que el arábica.
Sangaree	Es un cocktail con base alcohólica, al que se agrega azúcar y nuez moscada.
Short drink	Es la exacta definición de cocktail o “shot”. Se sirve en copas o vasos chicos. Generalmente muy alcohólico.
Simuladores	Es un aparato, por lo general informático, que permite la reproducción de un sistema. Los simuladores reproducen sensaciones y experiencias que en la realidad pueden llegar a suceder. Un simulador pretende reproducir tanto las sensaciones físicas (velocidad, aceleración, percepción del entorno) como el comportamiento de los equipos de la máquina que se pretende simular.



Sistema operativo de código abierto	Se refiere a aquel sistema operativo en el que el código fuente se encuentra disponible para la consulta por parte de cualquier usuario.
Sistema operativo de código propietario	Se refiere aquel sistema operativo no existe una forma libre de acceso a su código fuente, el cual solo se encuentra a disposición de su desarrollador y no se permite su libre modificación, adaptación o incluso lectura por parte de terceros.
Sling	Forma parte del grupo de tragos largos. Se prepara con el agregado de almibar y hielo.
Sociedad Anónima (S.A.)	Es una entidad jurídica en donde se participa como socio, por medio de una cantidad de acciones por un valor determinado. El capital social constituye un patrimonio distinto al personal. Se pueden constituir agencias o sucursales dentro y fuera de Costa Rica y realizar todo tipo de negocios. Si se quiere invertir o desarrollar alguna actividad, sin que el patrimonio personal responda por las deudas que se quiera adquirir, la sociedad es una perfecta opción, pues en ella responderá únicamente hasta el capital que haya sido aportado.
Sociedad de Responsabilidad Limitada (S.R.L)	Tiene casi las mismas características de una sociedad anónima. La independencia del patrimonio funciona exactamente igual a la S.A. Para su constitución se requiere igualmente un mínimo de dos personas que en este caso se denominan cuotistas. El capital social posteriormente puede ser traspasado a una sola persona. Para su administración, se requiere la existencia de un (a) gerente solamente, no obstante, se puede designar a un(a) subgerente también si se desea.
Soddy	Bebida caliente sobre la base de cacao y azúcar.
Sostenibilidad ambiental	Es la capacidad de continuar indefinidamente un comportamiento determinado. Esto quiere decir, que el término "sostenibilidad ambiental", identificándolo como acción del ser humano, tiene que ver con la capacidad de conservar, proteger y extender la vida y el comportamiento del medio ambiente de forma indefinida, sin afectaciones graves y ojalá sin afectaciones leves.
Sour	Literalmente del inglés "agrío". Bebida mezclada sobre la base de Whisky, Coñac, Gin, etc. con el agregado. en pequeñas dosis, de jugo de limón y almibar.
Tamper	Pieza de aluminio pulido que sirve para prensar manualmente la molienda del café.

Técnicas para generar ideas de negocios	Técnicas para generar ideas de negocios; por ejemplo Lluvia de ideas, los seis sombreros para pensar, conexiones morfológicas forzadas, eligiendo idea final
Tecnologías de información (TI)	La tecnología de la información es la aplicación de computadoras y equipos de telecomunicación para almacenar, recuperar, transmitir y manipular datos; con frecuencia utilizado en el contexto de los negocios u otras empresas. El término es utilizado como sinónimo para las computadoras, y las redes de computadoras, pero también abarca otras tecnologías de distribución de información, tales como la televisión y los teléfonos. Múltiples industrias están asociadas con las tecnologías de la información, incluyendo hardware y software de computadoras, electrónica, internet, equipos de telecomunicación, e-commerce y servicios computacionales. Frecuentemente los términos TI y TIC suelen ser confundidos en su uso, mientras que TI refiere a tecnologías de la información, TIC implica además, aquellas destinadas a la comunicación. De esta forma, el término TI es un término más amplio y abarca a las TIC. "Las TI abarcan el dominio completo de la información, que incluye al hardware, al software, a los periféricos y a las redes. Un elemento cae dentro de la categoría de las TI cuando se usa con el propósito de almacenar, proteger, recuperar y procesar datos electrónicamente".
Uniforme de la especialidad del MEP, blazer	Es una chaqueta de vestir pero se diferencia de ella en que tiene un corte más informal , con accesorios como bolsillos de parche o botones metálicos. El blazer fue utilizado originariamente como chaqueta deportiva por lo que es una prenda de larga duración.
Vestir la mesa	Ahora que ya tienes montada toda la arquitectura en tu plano para el montaje de mesa, es momento de montar las mesas poniendo en ellas la vajilla, la cristalería y mantelería, esto se conoce como vestir la mesa
Videoconferencia	Sistema interactivo que permite a varios usuarios mantener una conversación virtual por medio de la transmisión en tiempo real de video, sonido y texto a través de Internet.
Web	Forma abreviada de World Wide Web, también conocida como www. Es el gran hipertexto, el espacio en el que se recoge toda la información que trasciende los ámbitos de comunicación locales. Los documentos básicos en la web son los HTML. Los usuarios recorren la web con la ayuda de un navegador
Wine cocktail	Mezcla de vinos aromáticos, servida bien helada.



Zombie	Pertenece al grupo de tragos largos, lleva muchos ingredientes y se sirve en vasos altos grandes.
Zoom	Trago largo que se prepara en fa coctelera. Uno de sus componentes básicos es la crema de leche.



Apéndices



Apéndice 1: Formato Cronograma de alternancia

S	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	35	37	38	39	40	41	42	TO				
	Feb	Marzo			Abril				Mayo				Junio				Julio			Agosto			Setiembre			Octubre			Noviembre			Diciembre															
CE																																															
E																																															
																																									400						

CE: Centro Educativo E: Empresa Primer Nivel= xx horas en la empresa

Segundo Nivel

S	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	35	37	38	39	40	41	42	TO				
	Feb	Marzo			Abril				Mayo				Junio				Julio			Agosto			Setiembre			Octubre			Noviembre			Diciembre															
CE																																															
E																																															
																																									400						

CE: Centro Educativo E: Empresa Primer Nivel=xx horas en la empresa

Tercer Nivel

S	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	35	37	38	39	40	41	42	TO					
	Feb	Marzo			Abril				Mayo				Junio				Julio			Agosto			Setiembre			Octubre			Noviembre			Diciembre																
CE																																																
E																																																
																																	Práctica Profesional 320 horas											560				

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

MODALIDAD DUAL ORGANIZACIÓN DE OPERACIONES DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	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
1. Operaciones de servicios de salón						
2. Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol						
3. Tecnologías de información aplicadas a la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y bebidas						
4. Emprendimiento e innovación para la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y Bebidas						
5. Organización de servicios de eventos especiales						
6. Diseño y Organización de menús para establecimientos gastronómicos						
7. English Oriented to Food and Beverages Service Operations						
Práctica Profesional	-	-	-	-	-	320
Total 2840 lecciones¹⁵						

¹⁵ Incluye las 320 horas de la práctica profesional de duodécimo nivel.



Mapa curricular, I nivel

Subárea: Operaciones de servicios de salón

ORGANIZACIÓN DE SALONES				PROCEDIMIENTOS PARA EL MONTAJE DE SALONES				VENTAS NACIONALES E INTERNACIONALES DE EVENTOS ESPECIALES			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
80 LECCIONES				40 LECCIONES				40 LECCIONES			

Subárea: Operaciones en preparación de bebidas con o sin alcohol

PROCEDIMIENTOS MIXOLÓGICOS, PARA LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS CON SIN ALCOHOL				TÉCNICAS DE BAR PARA LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL				MÉTODOS Y TÉCNICAS EN BARRA PARA LA EXTRACCIÓN DE CAFÉ			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
80 LECCIONES				120 LECCIONES				120 LECCIONES			



Subárea: Tecnología de información aplicada a Organización de operaciones de servicio de alimentos y bebidas

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	52
68 LECCIONES				40 LECCIONES				52 LECCIONES			

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operation, total 320 Hours

RESTAURANT AND BAR SERVICES				BAR MANAGEMENT				MIXOLOGY			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
120 LESSONS				100 LESSONS				100 LESSONS			



Mapa curricular, II nivel

Subárea: Operaciones de servicios de salón

OPERACIONES DE SERVICIO EN LA MESA (SALONERO PROFESIONAL).				SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE MANJARES Y BEBIDAS A LA VISTA DEL CLIENTE.				OPERACIONES Y DIRECCIÓN DE SALÓN. (CAPITAL, HOSTEES, MAITRE "D).			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
80 LECCIONES				60 LECCIONES				20 LECCIONES			

Subárea: Operaciones en preparación de bebidas con o sin alcohol

PROCESOS DE TOSTADO DE CAFÉ				TÉCNICAS DE BARISMO EN MÁQUINA Y ARTE LATTE.				GESTIÓN DE PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS.			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
60 LECCIONES				220 LECCIONES				40 LECCIONES			

Subárea: Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de Alimentos y Bebidas

OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS				MODELO DE NEGOCIOS				CREACIÓN DE LA EMPRESA				PLAN DE VIDA			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
40 LECCIONES				32 LECCIONES				68 LECCIONES				12 LECCIONES			

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operation, total 320 Hours

BEING A WAITER/WAITRESS/ BARTENDER AND TYPES OF SERVICES						BARISTA SKILLS AND TECHNIQUES					
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
180 LESSONS						140 LESSONS					



Mapa curricular, III nivel

Subárea: Organización y servicios de eventos especiales

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS ESPECIALES Y CORPORATIVOS.				TÉCNICAS DE DECORACIÓN PARA EVENTOS.			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
104 LECCIONES				96 LECCIONES			

Subárea: Organización y diseños de menús, para establecimientos gastronómicos

SISTEMATIZACIÓN Y COSTEO PARA EL DISEÑO DE MENÚS.				MARKETING GASTRONÓMICO.			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
104 LECCIONES				96 LECCIONES			

Subject: English Oriented to Food and Beverages Service Operation, total 320 Hours

CORPORATE EVENTS				MENU DESIGNS				FOOD MARKETING			
EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA		CENTRO EDUCATIVO	
80 LESSONS				80 LESSONS				40 LESSONS			



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: _____

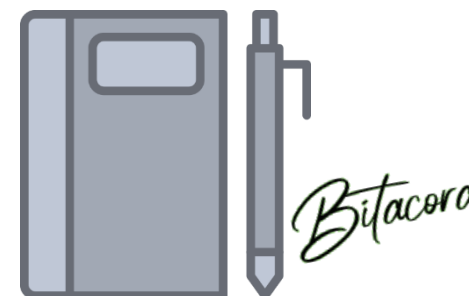


Día	Unidad de estudio	Actividades de aprendizaje realizadas	Aprendizajes logrados	Áreas por mejorar

✚ 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: **Operaciones de Servicios de Salón.**

Tema: **Organización de salones.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Implementar los procedimientos para la puesta a punto del restaurante, como clave de éxito del servicio, según la normativa vigente.			
Examinar los tipos de servicio a la mesa utilizados en el restaurante, con base en las necesidades de los clientes y la oferta gastronómica.			
Organizar el almacenamiento de los insumos del restaurante, según los estándares de calidad.			
Total obtenido			



Lista de verificación



Nivel: I Nivel

Subárea: **Operaciones de Servicios de Salón.**

Tema: **Procedimientos para el montaje de salones**

Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Ejecutar el montaje de las mesas, con base en los estándares de simetría y calidad percibidos por el cliente.			
Proponer diseños creativos e innovadores para el montaje de salones y las mesas.			
Total obtenido			



Lista de verificación

Nivel: I Nivel

Subárea: **Operaciones de Servicios de Salón.**

Tema: **Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Aplicar técnicas para la comercialización de eventos nacionales e internacionales.			
Implementar estrategias que propicien el buen servicio al cliente.			
Total obtenido			



Lista de verificación

Nivel: I Nivel

Subárea: **Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.**

Tema: **Procedimientos mixológicos para la producción de bebidas con sin alcohol.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Preparar bebidas con o sin alcohol, aplicando métodos y técnicas de la mixología clásica y de vanguardia, considerando las demandas del sector.			
Elaborar cocteles con sabores y texturas innovadores para establecimientos gastronómicos, según los estándares internacionales.			
Total obtenido			



Lista de verificación

Nivel: I Nivel

Subárea: **Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.**

Tema: **Técnicas de bar para la producción de bebidas con o sin alcohol.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Preparar bebidas frías y calientes, con o sin alcohol, con base en los estándares internacionales y las políticas de la empresa.			
Aplicar protocolos para la atención de clientes en la barra, de acuerdo con las políticas organizacionales.			
Total obtenido			



Lista de verificación

Nivel: I Nivel

Subárea: **Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.**

Tema: **Métodos y técnicas en barra para la extracción de café.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Ejecutar el proceso para la elaboración del café, según las normas del barismo.			
Total obtenido			





Lista de verificación / II nivel-¹⁶-Segundo año¹⁷

¹⁶ Plan a dos años: las unidades “

¹⁷ Plan a dos años: las unidades



Lista de verificación

Nivel: II Nivel

Subárea: **Operaciones de Servicios de Salón**

Tema: **Operaciones de servicio en la mesa (salonero profesional).**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Aplicar técnicas de venta y promoción de manjares a la vista del cliente, con base en las normas y políticas de la organización.			
Brinda servicios en mesa para la atención del cliente, según la normativa internacional y políticas organizacionales.			
Total obtenido			



Lista de verificación



Nivel: II Nivel / Primer año

Subárea: **Operaciones de Servicios de Salón**

Tema: **Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente.**

Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Preparar manjares y trinchas a la vista del cliente, mediante la aplicación de técnicas, según normas y políticas de la organización.			
Aplicar el protocolo para el servicio de vinos, con base en las normas internacionales y políticas de la organización.			
Total obtenido			



Lista de verificación

Nivel: II Nivel

Subárea: **Operaciones de Servicios de Salón**

Tema: **Operaciones y dirección de salón. (Capital, Hostees, Maitre “D”).**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Ejecutar las actividades del servicio de salón del restaurante, cumpliendo las funciones asignadas al maitre o metre del establecimiento gastronómico.			
Desarrollar actividades del servicio de salón del restaurante, cumpliendo las funciones asignadas al puesto de capitán de meseros.			
Total obtenido			



Lista de verificación

Nivel: II Nivel

Subárea: **Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.**

Tema: **Procesos de tostado de café.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

	Logrado	No logrado	Observaciones
Explicar el proceso del tostado de café según estándares internacionales.			
Desarrollar el proceso de Catación del café, según los estándares internacionales.			
Total obtenido			



Lista de verificación

Nivel: II Nivel

Subárea: **Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.**

Tema: **Técnicas de barismo en máquina y arte latte.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Preparar diferentes tipos de café espresso y bebidas con alcohol a base de café, según recetas internacionales.			
Realizar figuras dentro de las bebidas de café o chocolate utilizando las técnicas del arte latte.			
Total obtenido			



Lista de verificación

Nivel: II Nivel

Subárea: **Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.**

Tema: **Gestión de procesos administrativos de los establecimientos de bebidas.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Implementar procedimientos para el cálculo del costo de los platillos del restaurante.			
Calcular el costo de los platillos ofertados en el menú, según fórmulas establecidas.			
Total obtenido			





Lista de verificación / III nivel-¹⁸-Tercer año¹⁹

¹⁸ Plan a dos años: las unidades “

¹⁹ Plan a dos años: las unidades



Lista de verificación

Nivel: III Nivel

Subárea: **Organización de servicios de eventos especiales.**

Tema: **Organización de eventos especiales y corporativos.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Discriminar los procedimientos que se implementan en la planificación y organización de eventos especiales y corporativos, según protocolos y políticas organizacionales.			
Aplicar las reglas de la etiqueta empresarial como clave para la proyección de imagen y posicionamiento de la organización.			
Total obtenido			



Lista de verificación

Nivel: III Nivel /

Subárea: **Organización de servicios de eventos especiales.**

Tema: **Técnicas de decoración para eventos.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Ilustrar técnicas de composición para la realización de diferentes tipos de eventos, según los requerimientos del cliente.			
Realizar decoraciones de eventos especiales aplicando las técnicas de composición.			
Total obtenido			



Lista de verificación

Nivel: III Nivel / Segundo año

Subárea: **Diseño y organización de menús para establecimientos gastronómicos.**

Tema: **Sistematización y costeo para el diseño de menús.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Calcular costos de menús de establecimientos gastronómicos, utilizando herramientas tecnológicas.			
Total obtenido			



Lista de verificación

Nivel: III Nivel / Segundo año

Subárea: **Diseño y organización de menús para establecimientos gastronómicos.**

Tema: **Marketing gastronómico.**



Escala: Logrado = 1 / No logrado = 0.

Indicadores de logro	Logrado	No logrado	Observaciones
Diseñar planes de marketing gastronómico para restaurantes, que comuniquen el valor diferencial a los potenciales clientes.			
Total obtenido			



Apéndice 6. Estándar de cualificación



Catálogo Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica	
Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	6
I. Identificación de la cualificación	
1	Código Cualificación: 1013-15-03-4
2	Cualificación (Nombre): Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas
3	Nivel de cualificación: Técnico 4
4	Campo Amplio: 10 Servicios
5	Campo Específico: 101 Servicios Personales
6	Campo Detallado: 1013 Hotelería, restaurantes y servicios de banquetes
7	Campo Profesión: 1013-15 Hotelería y turismo
8	Campo Cualificación: 1013-15-03 Servicios de Alimentos y Bebidas
9	Tiempo de Vigencia del Estándar de Cualificación: 5 años
10	Fecha de actualización: Junio 2020
11	Nivel de escolaridad requerido para el ingreso: III Ciclo de Educación General Básica
12	Nivel de escolaridad requerido para la titulación: III Ciclo de Educación General Básica