



Dirección Educación Técnica  
y Capacidades Emprendedoras



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

**PROGRAMA DE ESTUDIO**

**Gerencia y producción en cocina**

Nivel ●●● Décimo año

**Educación Diversificada Técnica**



## Tabla de contenidos

Tabla de contenidos .....	2
Créditos .....	6
Autoridades .....	6
Equipo técnico .....	7
Colaboradores de diseño curricular .....	7
Docentes colaboradores de especialidad técnica .....	8
Asesora colaboradora en la subárea Emprendimiento e innovación aplicada a las especialidades técnicas .....	8
Instituciones u organizaciones colaboradoras .....	8
Presentación.....	10
Descripción de la carrera técnica .....	12
Fundamentación.....	16
Enfoque curricular.....	25
Perfil de los actores del proceso de aprendizaje.....	32
Estudiante .....	32
<i>Competencia general</i> .....	32
<i>Competencias específicas</i> .....	33
<i>Competencias genéricas</i> .....	34
<i>Competencias para el desarrollo humano</i> .....	35

Docente .....	38
Diseño curricular .....	41
Principios didácticos y estrategias metodológicas para la mediación pedagógica .....	43
Orientaciones para la persona docente .....	46
Orientaciones para la realización de actividades pedagógicas fuera de la institución .....	50
Planeamiento del proceso de aprendizaje.....	52
Plan anual.....	52
Esquema formato del plan anual .....	53
Plan de práctica pedagógica .....	54
Esquema formato del plan de práctica pedagógica.....	56
Evaluación del proceso de aprendizaje .....	57
Estructura curricular .....	63
Mapa curricular .....	64
Malla curricular .....	67
Décimo nivel.....	67
Undécimo nivel .....	75
Duodécimo nivel .....	83
Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos .....	87
Gestión de operaciones de cocina primaria .....	104

<b>Procedimientos básicos de cocina .....</b>	<b>105</b>
<b>Cocina costarricense con identidad local .....</b>	<b>105</b>
<b>Subárea Tecnologías de información aplicada a la gerencia y producción en cocina .....</b>	<b>121</b>
<b>Subject Area English Oriented to Culinary Arts.....</b>	<b>141</b>
<b>Description.....</b>	<b>142</b>
<b>CEFR Guidelines .....</b>	<b>145</b>
<b>Rationale .....</b>	<b>146</b>
<b>Meaning and Approach to Common European Framework of Reference for Languages.....</b>	<b>153</b>
<b>General Mediation Strategies and Pedagogical Approach .....</b>	<b>155</b>
<b>The Action Oriented Approach .....</b>	<b>155</b>
<b>Task Based Language Teaching (TBLT) .....</b>	<b>158</b>
<b>English for Specific Purposes (ESP) .....</b>	<b>163</b>
<b>The Methodology Used in the Classroom .....</b>	<b>165</b>
<b>Curricular Design Template Elements .....</b>	<b>168</b>
<b>Curriculum Template.....</b>	<b>170</b>
<b>Planning .....</b>	<b>172</b>
<b>Annual Learning Plan.....</b>	<b>172</b>
<b>Pedagogical Practice Plan.....</b>	<b>174</b>
<b>Task Building Process.....</b>	<b>175</b>

<b>Curricular Structure .....</b>	<b>183</b>
<b>Curricular Grid.....</b>	<b>184</b>
<b>Curriculum Scope and Sequence.....</b>	<b>187</b>
<b>Grade: Tenth .....</b>	<b>187</b>
<b>Curricular Design .....</b>	<b>192</b>
<b>Referencias.....</b>	<b>248</b>
<b>References .....</b>	<b>250</b>
<b>Glosario de términos.....</b>	<b>256</b>
<b>Apéndices.....</b>	<b>269</b>
<b>Estándar de cualificación.....</b>	<b>270</b>

### **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)**

Pablo Masís Boniche, Director de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras.

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

Departamento de Especialidades Técnicas (DET)

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, Asesor Nacional de Turismo

### **Elaboración Subject Area: English Oriented to Culinary Arts.**

Maricel Cox Alvarado, National English Advisor

### **Coordinación general y revisión**

Rocío Quirós Campos, Jefa Sección Curricular, DETCE, MEP

### **Fundamentación, enfoque curricular del programa de estudio**

Rocío Quirós Campos, Jefa Sección Curricular, DETCE, MEP

## **Colaboradores de diseño curricular**

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

Asesores Nacionales Sección Curricular, 2019

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

Heidy Cordonero Solano, Asesora Nacional de Informática, DETCE

### **Docentes colaboradores de especialidad técnica**

Evelyn Del Carmen Villafuerte Rodríguez, CTP

Alexandra Ulate Quesada, CTP Pococí

Marvin Antonio Rodriguez Ramírez, CTP Quepos

Ricardo Alexander Cartín Ramírez, CTP

Marisol Armijo Matarrita, CTP

### **Asesora colaboradora en la subárea Emprendimiento e innovación aplicada a las especialidades técnicas**

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

Departamento de Gestión de Empresas y Educación Cooperativa

### **Instituciones u organizaciones colaboradoras**

#### **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 enfoque por competencias educativas



### **Fundación Omar Dengo, FOD**

Elena Carreras Gutiérrez, Directora, Unidad de Emprendimiento y Ciudadanía.

Arlley Rivera Fallas, Productora Académica, Unidad de Emprendimiento y Ciudadanía.

### **Centro de Estudios y Capacitación Cooperativa, CENECOOP R.L**

Rafael Ángel Rojas Rodríguez, Coordinador general Programa de Innovación y emprendimiento asociativo.

Validación de la subárea de Emprendimiento e Innovación aplicada a las especialidades técnicas.

### **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.

## Presentación

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

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

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

En Costa Rica se visualiza la educación como un derecho humano y constitucional, donde el sistema educativo favorece la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas, valores y actitudes, de manera que se promueve y se estimula el desarrollo integral de los estudiantes y su participación activa en la sociedad civil y en la vida económica del país.

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

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

### **Descripción de la carrera técnica**

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

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

El programa Gerencia y producción de cocina del Ministerio de Educación Pública contempla los saberes esenciales para el desarrollo de un profesional integral, capaz de desenvolverse en el campo de la cocina nacional e internacional. Comprende cuatro subáreas básicas divididas en Sistematización administrativa de establecimientos gastronómicos, Operaciones de cocina primaria, Tecnología de información aplicada a la gerencia y producción en cocina e English Oriented to Culinary Arts. Además, dos subáreas complementarias de Emprendimiento e innovación y Tecnologías de información aplicadas al Diseño y producción en cocina.

El uso de uniforme de cocina, instalaciones y módulos de turismo con permisos de funcionamiento del Ministerio de Salud al día, con base en el Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público N° 37308-S docentes con carnet de manipulación vigente, instalaciones de gas certificadas por bomberos de Costa Rica, son requisitos por ley indispensables para el desarrollo de la carrera

técnica, el uniforme consiste en una filipina blanca de cocina y delantal blanco, con un logo de la especialidad de Turismo MEP. El material debe ser elaborado en 80% algodón y 20% poliéster por salud ocupacional, con botones blancos, pantalón blanco o príncipe de gales, toca de color blanco con pico de color verde para décimo año (aprendiz), color mostaza para undécimo nivel (ayudante de cocina) y para duodécimo año. Incluye dos litos blancos y se sugiere un calzado profesional certificado conforme a EN ISO 20347:2012 OB E (categoría SRC).

Si el docente es chef certificado utilizará el mismo uniforme, pero con ribete de color en la filipina, botones negros y su respectiva toca. Las distinciones pueden cambiar a pico de color y el delantal, con el fin de diferenciar el orden de jerarquía en la cocina.

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

### **Dirección administrativa de establecimientos gastronómicos**

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

### **Operaciones de cocina primaria**

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

### **Tecnologías de información aplicada a la gerencia y producción en cocina**

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



### **English Oriented to Culinary Arts.**

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

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

## **Fundamentación**

El sistema educativo se fundamenta en la Constitución Política de Costa Rica (1949), la cual establece que “el Estado tiene la obligación de brindar una educación adecuada que se ajuste a las necesidades y requerimientos de los y las estudiantes, permitiéndoles desarrollar al máximo sus aptitudes, determinando la educación como un derecho fundamental” (Artículos 77 y 78). El Consejo Superior de Educación (CSE), en el marco de su mandato constitucional, ha aprobado una serie de disposiciones, normativas y políticas trascendentales para orientar la educación costarricense. Reviste especial importancia en la política curricular el documento “Educar para una Nueva ciudadanía” y en la política educativa, el escrito “La persona: centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad”. Mediante el Acuerdo CSE 06-37-2016 se implementó el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional en Costa Rica (MNC-EFTP-CRF) y con el Acuerdo CSE 06-67-2016, el proyecto piloto “Modelo Dual: Institucionalización de una alternativa para el fortalecimiento del sistema educativo y la inserción laboral de los jóvenes en Costa Rica”. La consolidación de las cuatros estrategias responden a las necesidades de la educación técnica y formación profesional que demanda el mundo laboral actual y el fundamento curricular de los programas de estudio, bajo un enfoque de educación basada en normas de competencias, el cual constituye uno de los avances más importantes de la educación técnica profesional costarricense en el camino hacia una educación holista.



Cabe resaltar los aspectos señalados por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), en relación con el reconocimiento a la educación técnica y la formación profesional como un contribuyente clave para el desarrollo económico y la cohesión social (Galván, 2015).

En acatamiento a lo establecido en las normativas y políticas aprobadas por el Consejo Superior de Educación, la DETCE ha implementado una serie de reformas educativas orientadas a brindar herramientas que propicien la incorporación de las personas a la empleabilidad, la creación de su propia empresa o continuar estudios de educación superior.

En busca del mejoramiento continuo y el fomento de la movilidad social ascendente de la población costarricense, la educación técnica profesional (ETP) de Costa Rica continúa evolucionando para generar talento humano técnico calificado, capaz de tomar decisiones informadas, asumir la responsabilidad de sus acciones individuales e incidir en la colectividad actual y futura, con integridad ambiental, viabilidad económica y justicia social en el marco del respeto de la diversidad cultural y de la ética ambiental que contribuya con la competitividad del país.

La política educativa y política curricular aprobadas por el CSE establecen el modelo educativo en el que se enmarcan los programas de estudio de la ETP, con un enfoque curricular de educación por competencias. Éste constituye la fundamentación y el marco de referencia por seguir para el alcance de las metas y objetivos propuestos del subsistema.



Los programas de estudio tienen su fundamento en los pilares filosóficos establecidos en la política educativa La persona: centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad.

### **Paradigma de la Complejidad**

Plantea que el ser humano es un ser autoorganizado y autoreferente, 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.

## **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.

## **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 (CSE; MEP, 2016, p 8-10).



Los programas de estudio se orientan al desarrollo de competencias específicas y competencias para el desarrollo humano, las cuales se fundamentan en los pilares filosóficos de la política educativa y se articulan con los ejes que permean las diferentes situaciones desarrolladas en el ámbito educativo. Los ejes son parte de las acciones que se implementan en este programa de estudio de manera transversal en todas las unidades de estudio que se desarrollan.

### **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).

De acuerdo con las necesidades de la educación técnica y formación profesional demandadas por el mundo laboral actual y las recomendaciones de la OCDE, se creó 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. El propósito es guiar la formación, clasificar las ocupaciones y puestos para empleo y facilitar la movilidad de las personas en los diferentes niveles.



La formulación del documento del MNC-EFTP-CR es autoría de un grupo interdisciplinario integrado por representantes del Ministerio de Educación Pública (MEP), el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS), el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), el Consejo Nacional de Rectores (CONARE), la Unión Costarricense de Cámaras y Asociaciones del Sector Empresarial Privado (UCCAEP) y la Unidad de Rectores de las Universidades Privadas de Costa Rica (UNIRE).

Asimismo, mediante el Decreto Ejecutivo N° 39851 -MEP-MTSS se creó la Comisión Interinstitucional para la Implementación y Seguimiento del Marco Nacional de Cualificaciones de la educación y formación técnica profesional de Costa Rica (CIIS-MNC-EFTP-CR), adscrita al Ministerio de Educación Pública; la cual está conformada por los jefes de las instituciones citadas y tiene, como función esencial, servir como instancia de coordinación para la implementación del Marco Nacional de Cualificaciones de la educación y formación técnica profesional de Costa Rica.

El Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica MNC-EFTP-CR (2018), “tiene como propósito general normar el subsistema de educación y formación técnica profesional, a través de la estandarización de los niveles de formación, descriptores, duración y perfiles de ingreso y egreso de la formación, entre otros; además de establecer la articulación vertical y horizontal en el sistema educativo costarricense y orientar la atención de la demanda laboral” (p. 36-37).



Para la detección de las competencias específicas y competencias para el desarrollo humano que requiere el país en el área técnica, se utiliza como mecanismo la implementación de la metodología establecida por el MNC-EFTP-CR para la elaboración de estándares de cualificación.

El estándar de cualificación es un documento de carácter oficial aplicable en toda la República de Costa Rica. Establece los lineamientos para la formulación y alineación de los planes de estudios y programas de la EFTP, desarrollados en las organizaciones educativas. Pueden entenderse como definiciones de lo que una persona debe saber, hacer, ser y convivir para ser considerado competente en un nivel de cualificación. Los estándares describen lo que se debe lograr como resultado del aprendizaje de calidad. Para la elaboración de estándares de cualificación se desarrollan una serie de etapas en las cuales se involucra desde el inicio hasta la validación de estándar al sector empleador. En el Estándar de Cualificación (2018) “La metodología incorpora la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-F-2013), con el objetivo de codificar las cualificaciones para el Catálogo Nacional de Cualificaciones de EFTP, normalizar la oferta educativa y los indicadores de la estadística de la EFTP en el ámbito nacional e internacional” (p. 2-3).

Una vez que se implemente este programa de estudio, cuyo diseño y desarrollo curricular utiliza como uno de los insumos el estándar de cualificación aprobado por la Comisión para la Implementación y Seguimiento del MNC-EFTP-CR (CIIS-MNC-EFTP-CR, el



diploma de técnico en el nivel medio de esos programas tendrá equivalencia con el Técnico 4, establecido en el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica.





### **Enfoque curricular**

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

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

En dicho 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).

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

### Estudiante

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

#### *Competencia general*

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

- Dirigir las pre-elaboraciones y preparaciones culinarias de la cocina costarricense de vanguardia, elaboraciones de la cocina internacional con identidad cultural, así como productos de pastelería para restauración, eventos y banquetes, diseñando ofertas gastronómicas, liderando los proceso productivos que se realizan en el área operativa a cargo, con innovación y enfoque a resultados, según procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y mediante una gestión de recursos que considere el presupuesto disponible, planes remediales y requerimientos del recurso humano.



### *Competencias específicas*

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

### *Competencias genéricas*

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

- Identifica oportunidades de negocios y aplica metodologías para la construcción de modelos de negocios.
- Elabora planes de negocios aplicando metodologías vigentes en el mercado.
- Desarrolla las etapas correspondientes para la creación de empresas de práctica y de su proyecto de vida, tomando en consideración sus competencias, recursos, el entorno y su compromiso local y social.
- Utiliza herramientas y tecnologías digitales mediante la aplicación de software de código abierto y licenciado, la automatización y el análisis de datos y su transmisión a través del Internet; así como la evaluación de alternativas para la protección e integridad de los datos mediante el uso de tecnologías.
- Promueve y verifica acciones que respondan a la normativa ambiental.
- Aplica las normas de salud ocupacional, según protocolos establecidos.
- Aplica normas de aseguramiento de la calidad establecidas a nivel nacional e internacional.
- Coordina acciones con equipos de trabajo, de manera asertiva y propositiva.
- Propone soluciones creativas e innovadoras a procesos específicos del campo de formación técnica.



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

### ***Competencias para el desarrollo humano***

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

- Desempeña las labores propias de su área de formación técnica con:
  - *Autocontrol*: capacidad de control o dominio sobre uno mismo.

- *Compromiso ético:* Capacidad o voluntad para hacer el bien a través de relaciones morales entre humanos.
  - *Discernimiento:* Capacidad de comprender o declarar la diferencia entre varias cosas de un mismo asunto, involucra juicios morales o de actuación, resueltos con conciencia, aplicando un proceso lento de concentración para la toma de decisiones con ética y moral.
  - *Responsabilidad:* Capacidad de analizar procesos e identificar y comprender el asunto para proponer un planteamiento eficaz y viable.
- Propone soluciones a los problemas que se presentan en el campo laboral mostrando capacidad para el análisis de procesos e identificación y comprensión de planteamientos eficaces y viables.
  - Aplica los principios de atención al cliente.
  - Demuestra capacidad para ser atento con otro aplicando las políticas de la empresa, relacionándose de manera efectiva con el fin de resolver la necesidad, el servicio o producto planteado.
  - Atiende al usuario con proactividad y asertividad.
  - Se comunica correctamente tanto en forma oral como escrita. Demuestra capacidad de producir un canal de comunicación audible o visual para transmitir información en forma precisa
  - Demuestra capacidad para aprender por él mismo, sin necesidad de un mediador (autoaprendizaje).

- Se comunica asertivamente. Comunica información clara y objetiva en relación con puntos de vista, deseos y sentimientos, con honestidad y respecto a las otras personas.
- Trabaja en equipo de manera responsable y ordenada.
- Muestra capacidad de negociación. Expone puntos de vista con el propósito de obtener un acuerdo o resultados.
- Evidencia innovación y creatividad. Desarrolla productos o procesos de manera novedosa y creativa.
- Demuestra liderazgo en el desempeño de su área de formación técnica para el logro de las metas y objetivos de la organización y el bien común.
- Manifiesta capacidad para anticiparse a problemas o necesidades futuras, por iniciativa propia, en el ámbito de su área de formación técnica.
- Evidencia pensamiento crítico. Interpreta las opiniones o afirmaciones con argumentos válidos o veraces, aplicados al contexto de la vida cotidiana.
- Otras que el sector productivo y educativo requieran.

## Docente

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

- Muestra inquietud por investigar, conocer y desarrollar conocimientos nuevos relacionados con su especialidad técnica.
- Muestra conocimiento de la realidad nacional e internacional que se relaciona con el campo de acción de su especialidad.
- Evalúa detenidamente su propio aprendizaje y experiencias.
- Reconoce sus capacidades y limitaciones, en busca de un continuo desarrollo personal.
- Domina y estructura los saberes para facilitar experiencias de aprendizaje significativo.
- Reconoce con profundidad las competencias, los contenidos y los enfoques que se establecen para la enseñanza, así como las interrelaciones y la racionalidad del plan de estudios.
- Posee competencias de pensamiento crítico, sistémico, divergente y reflexivo enmarcado en procesos éticos válidos ante la sociedad.
- Participa responsablemente en el proceso de desarrollo de competencias.
- Posee la habilidad de aprender a aprender.

- Promueve estrategias que motiven al estudiante a adquirir un aprendizaje significativo.
- Diseña, organiza y propone estrategias y actividades didácticas, adecuadas a los niveles y formas de desarrollo de competencias, que deben ser adquiridas por la persona estudiante, interrelacionando las características propias del medio social y cultural.
- Participa en el mejoramiento de la calidad educativa.
- Posee capacidad de expresarse en forma clara, sencilla y correcta en forma verbal y escrita, tanto en el ámbito técnico, como en el social cotidiano.
- Sabe escuchar los diferentes puntos de vista y atender las necesidades de expresión de los aprendientes e iguales en un marco de reflexión positiva.
- Aborda correctamente los procesos de solución de conflictos entre pares, promoviendo el diálogo, comprometiéndose con los ideales de la educación costarricense.
- Guía del desarrollo intelectual de los estudiantes.
- Genera estrategias de evaluación que motiven el aprendizaje significativo.
- Explora conocimientos y potenciales del estudiante para el desarrollo de competencias.
- Trabaja en equipo.
- Expone empatía, sensibilidad y respeto por las necesidades y sentimientos de los demás.

- Posee sentido de equidad social, justicia, respeto, imparcialidad, integridad y honradez.
- Plantea, analiza y resuelve problemas; enfrentando desafíos intelectuales en los que genera respuestas propias a partir de sus conocimientos y experiencias.
- Posee capacidad de orientar a sus estudiantes para que estos adquieran la competencia de analizar y de resolver problemas.
- Identifica estilos de aprendizaje para optimizar y estimular las competencias.
- Determina su propio estilo en cuanto al proceso enseñanza aprendizaje usando múltiples fuentes de información e innovación.



## **Diseño curricular**

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

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

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

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



**Esquema formato del Diseño Curricular**

<b>Especialidad<sup>1</sup>:</b> Haga clic aquí para escribir texto.	<b>Modalidad:</b> Elija un elemento.	<b>Campo detallado<sup>2</sup>:</b> Haga clic aquí para escribir texto.	<b>Nivel:</b> Elija un elemento.
<b>Subárea:</b> Haga clic aquí para escribir texto.	<b>Unidad de estudio:</b> Haga clic aquí para escribir texto.		<b>Tiempo estimado:</b> Haga clic aquí para escribir texto.
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Elija un elemento.		<b>Eje política educativa<sup>3</sup>:</b> Elija un elemento.	
Resultados de aprendizaje		Saberes esenciales	Indicador de logro <sup>4</sup>
1.			
2.			
3.			

<sup>1</sup> Nombre de la Cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

<sup>2</sup> Según el Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>3</sup> Política Educativa “Persona centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad”.

<sup>4</sup> Indicadores para la macroevaluación.



### **Principios didácticos y estrategias metodológicas para la mediación pedagógica**

La educación del siglo XXI necesita encontrar nuevas formas de organizar el proceso de aprendizaje en las instituciones educativas. Este esfuerzo de búsqueda y aplicación de nuevos métodos y medios de enseñanza se requiere para todos y cada uno de los niveles educativos.

Las condiciones sociales y culturales del nuevo siglo exigen una educación diferente, más acorde con las peculiaridades de los niños, adolescentes y jóvenes de hoy. Y la razón salta a la vista: 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?

## **Orientaciones para la persona docente**

Las estrategias y técnicas de enseñanza aprendizaje se encargan de articular las actividades que la persona docente propone a sus estudiantes. Surge entonces la oportunidad para que se convierta en un diseñador de escenarios y ambientes educativos experienciales, situados, enriquecidos y distribuidos, en los que intervengan diversas variables; entre ellas, el espacio físico o virtual, la duración de la actividad, el tipo y número de participantes, los recursos o materiales por emplear, los contenidos por revisar, las acciones por ejecutar, pero sobre todo, la competencia que se desea alcanzar mediante los resultados esperados (Ferreiro, 2009).

Una vez descritos los resultados de aprendizaje; que deben alcanzar las personas estudiantes, el siguiente paso es definir la estrategia de enseñanza-aprendizaje adecuada, la cual comprende tanto la metodología didáctica como la evaluación. La metodología docente es el conjunto de las estrategias, técnicas y actividades educativas (conferencias, resolución de problemas, prácticas de laboratorio, trabajo cooperativo, seminarios, visitas a empresas, entre otras) utilizadas por los docentes y las personas estudiantes en el proceso educativo.



En el diseño del proceso de enseñanza-aprendizaje se integra la estrategia de la evaluación, es decir, utilizar las técnicas y actividades evaluativas que propicien el aprendizaje.

La coordinación de resultados de aprendizaje, metodología docente y metodología de evaluación y tienen como propósito mejorar el aprendizaje, renovar la actuación docente y los procesos de mediación pedagógica para incrementar su fiabilidad, validez y transparencia. En síntesis, los resultados de aprendizaje orientan las estrategias y actividades de mediación y de evaluación.

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 a seguir por el docente.
- 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).

En el marco del socialconstructivismo, el aprendizaje cooperativo y colaborativo revisten de importancia como metodología para el desarrollo de estrategias de mediación pedagógica bajo el enfoque por competencias. Es una metodología que establece cómo





agrupar a los educandos en el salón de clases, cuántos alumnos por equipo, la forma de disponer el mobiliario, así como las funciones didácticas que van a complementarse y las estrategias que hacen posible la mediación en cada momento del proceso educativo, entre otros aspectos para que los alumnos aprendan significativamente.

La categoría básica de aprendizaje cooperativo 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).



### **Orientaciones para la realización de actividades pedagógicas fuera de la institución**

*El Manual de actividades pedagógicas fuera de las instituciones educativas que ofrecen especialidades de educación técnica (2006)* establece la normativa para el desarrollo de actividades pedagógicas fuera de la institución y tiene como finalidad orientar y dar a conocer los requisitos para realizar visitas, giras, pasantías y la práctica profesional en las asignaturas del área técnica del plan de estudios de la Educación Técnica Profesional, que se imparten en los colegios técnicos profesionales.

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

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

*El Manual de actividades pedagógicas fuera de las instituciones educativas que ofrecen especialidades de educación técnica (2006)* establece las actividades pedagógicas por utilizar como parte del proceso de aprendizaje del estudiante de la ETP:

### **Práctica Profesional**

Es una actividad de índole curricular que proporciona al estudiante la oportunidad de la experiencia práctica, mediante su vinculación a la empresa pública y/o privada que le permita aplicar los conocimientos atinentes a su especialidad. Dichas prácticas se rigen por lo que establece el Reglamento de Requisitos de Graduación para optar por el Título de Técnico en el Nivel Medio en las especialidades aprobadas por la DETCE.

### **Pasantía**

Es la actividad de índole curricular, que forma parte del proceso de enseñanza y aprendizaje que se realiza en instituciones públicas y/o privadas, cuyo objetivo es lograr que el estudiante vivencie la realidad inherente a su especialidad y facilite, de esta manera, la incorporación del estudiante al sector productivo. Dicha actividad es de carácter obligatorio.

### **Gira**

Viaje a distintas instituciones públicas y/o privadas, cuyo propósito es que el o la estudiante refuerce el proceso de aprendizaje en condiciones reales.

### **Visita**

Ir a una institución pública y/o privada con el propósito de que el estudiante refuerce el proceso de aprendizaje en condiciones reales (MEP, 2006, p 2-3).



## **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 el cual se desarrollarán las unidades de estudio con sus respectivos resultados de aprendizaje.

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

Este plan debe ser entregado al director o directora del centro educativo de manera física o digital, según lo establezca la administración al inicio del curso lectivo. A continuación se detalla el formato en el que debe presentarse el plan anual, el cual fue aprobado por el CSE en el programa de estudio.



## 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, mapa y malla curricular del programa de estudio.

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



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

Asimismo, le corresponde al docente generar los indicadores de logro que espera observar en las personas estudiantes, producto de las estrategias de mediación empleadas y las evidencias de conocimiento, desempeño o producto según corresponda.

Los indicadores de logro, establecidos por el docente en el plan de práctica pedagógica, deben tener concordancia con la información incluida en los instrumentos técnicamente elaborados para el proceso de evaluación y, en el caso de las evidencias, deben observarse en el portafolio de evidencias del estudiante.

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

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

**Esquema formato del plan de práctica pedagógica**

PLAN DE PRÁCTICA PEDAGÓGICA					
<b>Institución educativa:</b> Elija un elemento.					
<b>Nombre del docente:</b> Haga clic aquí para escribir texto.			<b>Nivel:</b> Elija un elemento.		
<b>Especialidad:</b> Haga clic aquí para escribir texto.		<b>Modalidad:</b> Elija un elemento.		<b>Campo detallado<sup>5</sup>:</b> Haga clic aquí para escribir texto.	
<b>Subárea:</b> Haga clic aquí para escribir texto.		<b>Unidad de estudio:</b> Haga clic aquí para escribir texto.		<b>Tiempo estimado:</b>	
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Elija un elemento.			<b>Eje política educativa<sup>6</sup>:</b> Elija un elemento.		
Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Estrategias para la mediación pedagógica		Evidencias	Tiempo estimado (horas)
1.		Docente	Estudiante	Conocimiento Desempeño Producto	
<b>Recursos:</b>					
<b>Aula para clase teórica:</b> Haga clic aquí para escribir texto.					
<b>Laboratorio o taller para clase práctica:</b> Haga clic aquí para escribir texto.					
<b>Equipos y herramientas:</b> Haga clic aquí para escribir texto.					
<b>Materiales:</b> Haga clic aquí para escribir texto.					

<sup>5</sup> Según la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

<sup>6</sup> Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.



### **Evaluación del proceso de aprendizaje**

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 alumno, dirigida a situaciones de naturaleza auténtica, cada vez más cercanas a la vida real. Por lo tanto, la competencia es contextual; refleja la relación entre las habilidades de las personas y las actividades que desempeñan en una situación particular en el mundo real (López, 2014).

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

Desde esta perspectiva, la competencia predice el desempeño; está directamente vinculada con procesos prácticos del estudiante y no tanto con el cúmulo de datos. Mediante la evaluación se identifican y registran los atributos de la competencia que se pretende desarrollar a través de los procesos y las evidencias generadas por los estudiantes, con la intención de valorar la evolución del dominio y la transferencia de las mismas. El docente hace juicios basados en el proceso y las evidencias de sus estudiantes por medio de la observación y análisis de la evolución del dominio de niveles.

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 docentes, padres de familia, compañeros y comunidad en general “evidencias” de su desempeño por medio de nuevas herramientas y métodos de evaluación. Estas herramientas se apoyan en una perspectiva de corte constructivista y centran su dinámica en los procesos.

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

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

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

- **Trabajo cotidiano**

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

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

- **Tareas**

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

- **Pruebas**

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

A menos que la persona docente lo juzgue necesario, las pruebas no deben tener carácter acumulativo durante un mismo período.

La prueba escrita debe ser resuelta individualmente y debe aplicarse ante la presencia del docente o, en su defecto, ante el

funcionario que el director o la directora designe. La prueba oral y de ejecución debe aplicarse ante la persona docente a cargo de la asignatura.

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

- **Proyecto**

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

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

- **Asistencia**

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

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

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

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

**Estructura curricular**

NOMBRE DE LA SUBÁREA	(NÚMERO DE LECCIONES POR SUBÁREA POR NIVEL)					
	Décimo		Undécimo		Duodécimo	
	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales
1. Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos.	4	160	-	-	-	-
2. Gestión de operaciones de cocina primaria.	12	480	-	-	-	-
3. Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina.	4	160	-	-	-	-
4. Técnicas de cocina internacional.	-	-	12	480		
5. Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.	-	-	4	160	8	200
6. Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina.	-	-	4	160	-	-
7. Dirección de procesos de alta cocina.	-	-			12	300
8. English Oriented to Culinary Arts. <sup>7</sup>	4	160	4	160	4	100
<b>Total 2840 horas<sup>8</sup></b>	<b>24</b>	<b>960</b>	<b>24</b>	<b>960</b>	<b>24</b>	<b>600</b>

<sup>7</sup> La subárea se detalla en el apartado destinado para la descripción de la misma.

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

**Mapa curricular**

Décimo	
<b>1. Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos.</b>	
<b>1</b> Unidad Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes.  80 horas	<b>2</b> Unidad Administración de establecimientos gastronómicos.  80 horas

Undécimo	
<b>1. Técnicas de cocina internacional.</b>	
<b>1</b> Unidad Cocina internacional clásica  120 horas	<b>2</b> Unidad Cocina internacional de América del Norte y América del Sur  120 horas
<b>3</b> Unidad Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea.  120 horas	<b>4</b> Unidad Cocina internacional Asiática.  120 horas

Duodécimo	
<b>1. Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.</b>	
<b>1</b> Unidad  Técnicas de elaboración de postres.  104 horas	<b>2</b> Unidad  Confeitería y chocolatería de fantasía.  96 horas





**Décimo**

**2. Gestión de operaciones de cocina primaria**

<p><b>1</b></p> <p>Unidad Procedimientos básicos de cocina.</p> <p>360 horas</p>	<p><b>2</b></p> <p>Unidad Cocina costarricense con identidad local.</p> <p>120 horas</p>
--	--

**Undécimo**

**2. Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional**

<p><b>1</b></p> <p>Unidad Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros.</p> <p>80 horas</p>	<p><b>2</b></p> <p>Unidad Técnicas de repostería, en productos primarios y hoteleros.</p> <p>80 horas</p>
--	---

**Duodécimo**

**2. Dirección de procesos de alta cocina.**

<p><b>1</b></p> <p>Unidad Tendencias de alta cocina</p> <p>204 horas</p>	<p><b>2</b></p> <p>Unidad Dirección de cocina para eventos especiales.</p> <p>96 horas</p>
--	--



**Décimo**

**3. Tecnología de información  
 aplicadas a la gerencia y producción  
 en cocina**

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

**Undécimo**

**3. Emprendimiento e innovación  
 aplicada a la gerencia y producción de  
 cocina.**

<b>1</b> Unidad Oportunidades de negocios.  40 horas	<b>2</b> Unidad Modelo de negocios.  32 horas
<b>3</b> Unidad Creación de la empresa.  68 horas	<b>4</b> Unidad Plan de vida.  12 horas

**Malla curricular**

**Décimo nivel**

<b>Gerencia y producción en cocina</b>	
<b>1. Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos</b>	
<p><b>Unidad de estudio</b>                  Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes</p> <p><b>(80 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>                  Administración de establecimientos gastronómicos</p> <p><b>(80 horas)</b></p>
<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interpretar la normativa vigente en relación con las responsabilidades de los establecimientos gastronómicos, autoridades sanitarias y personas que implementan procesos de manipulación de alimentos.</li> <li>2. Aplicar técnicas para el manejo y control de los residuos de la cocina, según la legislación y normativa vigente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Implementar los principios administrativos en el manejo de empresas gastronómicas.</li> <li>2. Interpretar el papel de la estadística descriptiva en la administración de establecimientos gastronómicos.</li> <li>3. Confeccionar ciclos contables para empresas de servicios gastronómicos, utilizando como herramienta la hoja electrónica o software contable, según lo establecido en la legislación vigente.</li> </ol>



**Gerencia y producción en cocina**

**1. Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos**

**Unidad de estudio**

Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes

**(80 horas)**

**Unidad de estudio**

Administración de establecimientos gastronómicos

**(80 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

3. Realizar la coordinación de procedimientos para la limpieza y desinfección de la cocina del establecimiento gastronómico, según protocolos vigentes.
4. Discriminar normas de gestión preventiva en salud y seguridad ocupacional para las personas que se desempeñan en restaurantes y afines, según la normativa vigente.
5. Implementar sistemas informáticos y soluciones digitales de control, análisis de peligros y puntos de control críticos en la elaboración de platillos de la cocina 4.0.
6. Demostrar conductas que reflejen la aplicación de principios y valores, durante su desempeño en la manipulación de alimentos

**Resultados de aprendizaje**

4. Implementar sistemas de control del desperdicio en establecimientos gastronómicos, haciendo uso de tecnologías de la información.
5. Coordinar la ejecución de sistemas de inventarios en el manejo de establecimientos gastronómicos, haciendo uso de tecnologías de la información.
6. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo contable de las finanzas de establecimientos gastronómicos.
7. Promover acciones orientadas a la resolución de problemas en gestiones administrativas del establecimiento gastronómico.

**Gerencia y producción en cocina**

**1. Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos**

**Unidad de estudio**

Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes

**(80 horas)**

**Unidad de estudio**

Administración de establecimientos gastronómicos

**(80 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

en establecimientos gastronómicos, como norma de convivencia con los que le rodean.

7. Implementar acciones orientadas al cumplimiento del propósito y metas del Objetivo 3 para el Desarrollo Sostenible “Salud y Bienestar”, según la UNESCO y la agenda 2030.

**Resultados de aprendizaje**

**Gerencia y producción en cocina**

**Gestión de operaciones de Cocina primaria**

**Unidad de estudio**  
 Procedimientos básicos de cocina

**(360 horas)**

**Unidad de estudio**  
 Cocina costarricense con identidad local

**(120 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

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

**Resultados de aprendizaje**

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

**Gerencia y producción en cocina**

**Gestión de operaciones de Cocina primaria**

**Unidad de estudio**  
 Procedimientos básicos de cocina

**(360 horas)**

**Unidad de estudio**  
 Cocina costarricense con identidad local

**(120 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

4. Implementar técnicas de preparación, presentación y montaje de platillos primarios en la cocina, requeridos para la elaboración de manjares.
5. Dirigir actividades de manera colaborativa con el propósito de brindar servicios de alimentación a los usuarios de establecimientos gastronómicos.
6. Emplear estrategias que mitiguen impactos ambientales producto del desecho de materias primas utilizadas en la cocina de establecimientos gastronómicos; contribuyendo con el bienestar y calidad de vida para la población.

**Resultados de aprendizaje**

5. Examinar hábitos de alimentación para la vida saludable.

**Gerencia y producción en cocina**

**Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina**

<p><b>Unidad de estudio</b>                      Herramientas para la producción de documentos                       (68 horas)</p>	<p><b>Unidad de estudio</b>                      Herramientas y análisis de la información                       (40 horas)</p>	<p><b>Unidad de estudio</b>                      Internet de todo y seguridad de datos                       (52 horas)</p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplicar las funciones básicas del procesador de textos en la elaboración de documentos requeridos en el desempeño de su especialidad.</li> <li>2. Utilizar las herramientas que presenta la hoja electrónica para la elaboración de documentos, propios de su especialidad técnica.</li> <li>3. Generar presentaciones con los elementos básicos del editor para la presentación de documentos de forma dinámica.</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Examinar las características de los datos, usos, tipos y su relación con bases de datos.</li> <li>2. Elaborar bases de datos mediante la ejecución de operaciones de manipulación de la información.</li> <li>3. Utilizar dispositivos digitales como elemento fundamental de la cocina 4.0.</li> <li>4. Aplicar principios éticos y legales en el acceso, uso y análisis de la información obtenida a partir de datos.</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evaluar la importancia del internet en cada aspecto cotidiano de la vida y como se interconectan los objetos.</li> <li>2. Formular propuestas de transmisión de internet de todo, unificando objetos, personas, datos y procesos.</li> <li>3. Determinar la aplicación de tecnologías IoT para la mejora de los procesos productivos que se desarrollan en la industria culinaria.</li> <li>4. Explicar la importancia de la protección de la información que se</li> </ol>



**Gerencia y producción en cocina**

**Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina**

<p><b>Unidad de estudio</b>            Herramientas para la producción de documentos   <b>(68 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>            Herramientas y análisis de la información   <b>(40 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>            Internet de todo y seguridad de datos   <b>(52 horas)</b></p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Describir los elementos que integran el entorno web y sus aplicaciones en la cocina 4.0.</li> <li>5. Aplicar las herramientas colaborativas para la elaboración de documentos en la nube.</li> <li>6. Implementar procesos de autoaprendizaje que propicien el uso herramientas ofimáticas, mediante software de código abierto y licenciado que faciliten los procesos que se desarrollan en la gastronomía de vanguardia.</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Desarrollar capacidades para el acceso a la información de forma eficiente haciendo un uso preciso, responsable, creativo y crítico de la misma.</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>maneja en el ciber mundo y los tipos de ataques que pueden presentarse.</li> <li>5. Evaluar alternativas para la protección de los dispositivos informáticos, la red y la organización.</li> <li>6. Distingue las características del ámbito de la ciberseguridad, sus principios y las medidas de seguridad cibernética.</li> <li>7. Ilustrar los procedimientos para la protección e integridad de los datos mediante el uso de tecnologías.</li> </ol>

**Gerencia y producción en cocina**

**Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina**

<p><b>Unidad de estudio</b>                      Herramientas para la producción de documentos</p> <p><b>(68 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>                      Herramientas y análisis de la información</p> <p><b>(40 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>                      Internet de todo y seguridad de datos</p> <p><b>(52 horas)</b></p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>7. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje, en respuesta a situaciones de la vida cotidiana.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>8. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo y protección de los datos.</p>

**Undécimo nivel**

**Gerencia y producción en cocina**

**Técnicas de cocina internacional**

<p><b>Unidad de estudio</b>          Cocina internacional clásica.</p> <p><b>(120 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>          Cocina internacional de américa del Norte y América del Sur.</p> <p><b>(120 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>          Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea.</p> <p><b>( 120 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>          Cocina internacional Asiática.</p> <p><b>(120 horas)</b></p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>1. Analizar los aspectos relacionados con la denominación de origen y evolución de la cocina clásica como referente para la gastronomía internacional.</p> <p>2. Implementar el sistema de jerarquía de brigadas en</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>1. Determinar la diversidad de componentes, alimentos, técnicas e influencia cultural y socioeconómica de las gastronomías de América del Norte y Sur América.</p> <p>2. Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Estados Unidos, México, Argentina y Perú.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>1. Examinar la diversidad de componentes, alimentos, técnicas e influencia cultural y socioeconómica de las gastronomías de Europa Central y los países que conforman la cuenca mediterránea.</p> <p>2. Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>1. Contrastar la diversidad de componentes, alimentos, técnicas e influencia cultural y socioeconómica de las gastronomías de Japón, China y Tailandia.</p> <p>2. Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Japón, China y Tailandia.</p>

**Gerencia y producción en cocina**

**Técnicas de cocina internacional**

<p><b>Unidad de estudio</b>            Cocina internacional clásica.</p> <p>(120 horas)</p>	<p><b>Unidad de estudio</b>            Cocina internacional de américa del Norte y América del Sur.</p> <p>(120 horas)</p>	<p><b>Unidad de estudio</b>            Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea.</p> <p>( 120 horas)</p>	<p><b>Unidad de estudio</b>            Cocina internacional Asiática.</p> <p>(120 horas)</p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>la elaboración de platillos de la cocina clásica.</p> <p>3. Aplicar técnicas de la cocina francesa en la preparación y presentación de sus platillos clásicos.</p> <p>4. Emplear formas de comunicación asertiva con los integrantes de la brigada de cocina clásica.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>3. Aplicar técnicas de comunicación oral y escrita requeridos para la atención de comensales de diferentes nacionalidades.</p> <p>4. Promover el sentido de pertenencia humanitaria, aplicando actitudes socioemocionales que evidencien empatía con los</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>Europa Central y el Mediterráneo.</p> <p>3. Implementar técnicas de servicio a los clientes que gustan de la gastronomía internacional con excelencia, como ventaja competitiva para la empresa.</p> <p>4. Promover la diversidad natural y cultural del</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>3. Aplicar estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos.</p> <p>4. Promover estrategias para la interacción con personas de origen asiático, respetando su cultura, costumbres y permanencia en el país.</p>

**Gerencia y producción en cocina**

**Técnicas de cocina internacional**

<p><b>Unidad de estudio</b> Cocina internacional clásica.</p> <p>(120 horas)</p>	<p><b>Unidad de estudio</b> Cocina internacional de américa del Norte y América del Sur.</p> <p>(120 horas)</p>	<p><b>Unidad de estudio</b> Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea.</p> <p>( 120 horas)</p>	<p><b>Unidad de estudio</b> Cocina internacional Asiática.</p> <p>(120 horas)</p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>5. Aplicar buenas prácticas para la producción, preparación y consumo de alimentos sostenibles.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>clientes que acuden a establecimientos gastronómicos.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>planeta, con el uso de modelos gastronómicos que fomenten e impulsen el consumo de alimentos sostenibles.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p>

**Gerencia y producción en cocina**

**Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional**

**Unidad de estudio**

Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros.

**(80 horas)**

**Unidad de estudio**

Técnicas de repostería, en productos primarios y hoteleros.

**(80 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

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

**Resultados de aprendizaje**

1. Aplicar técnicas básicas para la elaboración de productos reposteros utilizando los equipos y utensilios diseñados para tal fin.
2. Emplear técnicas en la preparación de pastas y masas finas, para la producción de repostería en miniatura (petit four).
3. Demostrar habilidades en la implementación de técnicas para el acabado y presentación de los productos de repostería nacional e internacional.
4. Proponer soluciones creativas e innovadoras para la producción de repostería en miniatura.

**Gerencia y producción en cocina**

**Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional**

**Unidad de estudio**

Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros.

**(80 horas)**

**Unidad de estudio**

Técnicas de repostería, en productos primarios y hoteleros.

**(80 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

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

**Resultados de aprendizaje**

5. Utilizar las tecnologías como recurso para el incremento de la producción, reducción de costos operativos y automatización de los procesos del negocio de repostería.



**Gerencia y producción en cocina**

**Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina**

Unidad de estudio Oportunidades de negocios.  <b>(40 horas)</b>	Unidad de estudio Modelo de negocios.  <b>(32 horas)</b>	Unidad de estudio Creación de la empresa.  <b>(68 horas)</b>	Unidad de estudio Plan de vida.  <b>(12 horas)</b>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Explicar las características esenciales e importancia del emprendimiento haciendo uso productivo de las tecnologías.</li> <li>2. Examinar el mercado y su entorno, aplicando herramientas de recolección de información para la identificación de oportunidades de</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Construir modelos de negocio a partir de ideas innovadoras con propuestas de valor diferenciadoras, utilizando las herramientas y metodologías vigentes.</li> <li>2. Validar el modelo de negocio, mediante el diseño de productos mínimos viables</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Describir los tipos de empresas con los cuales se puede desarrollar negocios.</li> <li>2. Estructurar el negocio con el enfoque orientado al cliente a través del plan de negocio.</li> <li>3. Realizar labores en las áreas funcionales que conforman la empresa de práctica propuesta aplicando los principios</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estimar el nivel alcanzado en la gestión del emprendimiento según las metas y objetivos propuestos en el plan de negocio, para la obtención de la certificación empresarial.</li> <li>2. Evaluar las oportunidades que ofrece la sociedad para el desarrollo y</li> </ol>



**Gerencia y producción en cocina**

**Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina**

Unidad de estudio Oportunidades de negocios.  <b>(40 horas)</b>	Unidad de estudio Modelo de negocios.  <b>(32 horas)</b>	Unidad de estudio Creación de la empresa.  <b>(68 horas)</b>	Unidad de estudio Plan de vida.  <b>(12 horas)</b>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>negocio, según las nuevas tendencias.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Utilizar técnicas creativas que permitan la generación de ideas de negocio innovadoras, brindando soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales.</li> <li>Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>aplicando metodologías vigentes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Desarrollar el plan de puesta en marcha del modelo de negocio y lanzamiento del producto.</li> <li>Aplicar estrategias de negociación en el proceso de validación de propuestas de negocios.</li> <li>Validar propuestas de negocios tomando en</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>de la administración y lo establecido en el plan de negocios.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Aplicar los principios de servicio con un enfoque orientado al cliente en la puesta en marcha del plan de negocio.</li> <li>Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>consolidación del emprendimiento.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Emplear el aprendizaje permanente como herramienta en el desarrollo de competencias para el fortalecimiento de su desempeño en el área de formación técnica, personal y el de su plan de vida.</li> </ol>

**Gerencia y producción en cocina**

**Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina**

<p>Unidad de estudio Oportunidades de negocios.  <b>(40 horas)</b></p>	<p>Unidad de estudio Modelo de negocios.  <b>(32 horas)</b></p>	<p>Unidad de estudio Creación de la empresa.  <b>(68 horas)</b></p>	<p>Unidad de estudio Plan de vida.  <b>(12 horas)</b></p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>oportunidades del mercado. 5. Valorar el impacto social, económico y ambiental que generan las propuestas de proyectos de negocios sostenibles.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>consideración el compromiso con la sociedad local y global.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>forma individual o colaborativa.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>4. Planificar su vida, considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de la cultura emprendedora.</p>

## Duodécimo nivel

### Gerencia y producción en cocina

#### Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.

**Unidad de estudio**  
 Técnicas de elaboración de postres.

**(104 horas)**

#### Resultados de aprendizaje

1. Discriminar generalidades del arte de la repostería, según estándares internacionales.
2. Aplicar técnicas para la preparación de postres, según las normas nacionales e internacionales.
3. Implementar técnicas para la decoración de pasteles de diferentes tamaños y formas.
4. Demostrar características de liderazgo en el proceso de producción y decoración de pasteles expresando sus potencialidades y maximizando los rendimientos.

**Unidad de estudio**  
 Confitería y chocolatería de fantasía.

**(96 horas)**

#### Resultados de aprendizaje

1. Examinar el proceso de elaboración del chocolate y su utilización en diversos platillos de la gastronomía nacional e internacional.
2. Implementar técnicas para la elaboración y decoración de chocolatería de fantasía y confites de diferentes tamaños y formas.
3. Proponer soluciones creativas e innovadoras para la producción de confites y chocolates.

**Gerencia y producción en cocina**

**Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.**

**Unidad de estudio**  
Técnicas de elaboración de postres.

**(104 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

5. Validar propuestas de negocios reposteros tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.

**Unidad de estudio**  
Confitería y chocolatería de fantasía.

**(96 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

4. Planificar su vida considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de la cultura emprendedora.

**Gerencia y producción en cocina**

**Dirección de procesos de alta cocina.**

**Unidad de estudio**  
 Tendencias de alta cocina.

**(204 horas)**

**Unidad de estudio**  
 Dirección de cocina para eventos especiales.

**(96 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

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

**Resultados de aprendizaje**

1. Aplicar las unidades de medidas y tamaño de las porciones en los servicios de comida para eventos especiales.
2. Emplear los principios fundamentales para el servicio de catering de establecimientos gastronómicos.
3. Implementar las técnicas para el montaje de las mesas o estaciones de servicio que contribuyan a la buena imagen de la empresa ante el cliente.
4. Implementar técnicas para la recuperación o el mantenimiento del autocontrol.

**Gerencia y producción en cocina**

**Dirección de procesos de alta cocina.**

**Unidad de estudio**  
 Tendencias de alta cocina.

**(204 horas)**

**Unidad de estudio**  
 Dirección de cocina para eventos especiales.

**(96 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

5. Mostrar los escenarios de Trabajo decente y crecimiento económico incluidos en la Agenda 2030.

**Resultados de aprendizaje**

5. Garantizar la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición, según los Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda 2030.



## Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos



### **Descripción de la subárea Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos.**

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

### **Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes**

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

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

### **Administración de establecimientos gastronómicos**



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

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

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

<b>Especialidad<sup>9</sup>:</b> Gerencia y producción en cocina.	<b>Modalidad:</b> Comercial y servicios.	<b>Campo detallado<sup>10</sup>:</b> 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	<b>Nivel:</b> Décimo.
<b>Subárea:</b> Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos.	<b>Unidad de estudio:</b> Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas.		<b>Tiempo estimado:</b> 80 horas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Compromiso ético		<b>Eje política educativa<sup>11</sup>:</b> Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro <sup>12</sup>
1. Interpretar la normativa vigente en relación con las responsabilidades de los establecimientos gastronómicos, autoridades sanitarias y personas que implementan procesos de manipulación de alimentos.	<p>Normas vigentes para la manipulación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislación vigente. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reglamento General de Higiene para los Manipuladores de Alimentos N° 34745-S</li> </ul> </li> <li>• Normas de ingreso a la cocina.</li> <li>• Funciones de cada brigada.</li> <li>• Orden y producción en la cocina.</li> <li>• Manipulación de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inocuidad alimentaria</li> <li>- Microorganismos</li> <li>- Alimento alterado</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce la legislación y normativa vigente que debe aplicarse en procesos de manipulación de alimentos en cocinas.</li> <li>• Distingue la responsabilidad que asumen las personas que desarrollan procesos para la elaboración de alimentos inocuos, considerando la legislación vigente.</li> </ul>

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

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

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

<sup>12</sup> Indicadores para la macro evaluación.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro <sup>12</sup>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfermedades alimentarias</li> <li>- Errores en la manipulación de alimentos.</li> <li>• Normas de higiene de la persona manipuladora de alimentos:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Higiene corporal y buccal.</li> <li>- Uñas.</li> <li>- Joyas.</li> <li>- Unifome.</li> <li>- Maquillaje.</li> <li>- Barba o patillas.</li> <li>- Uso de las manos.</li> <li>- Lavado de manos</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica la legislación y normativa vigente durante el desarrollo de procesos de manipulación de alimentos en establecimientos gastronómicos.</li> </ul>
<p>2. Aplicar técnicas para el manejo y control de los residuos de la cocina, según la legislación y normativa vigente.</p>	<p>Manejo y control de residuos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ley para la Gestión Integral de Residuos, Ley N° 8839.</li> <li>• Categorías para la separación de los tipos de residuos:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orgánicos.</li> <li>- Envases (plástico y tetra pak, limpios y secos).</li> <li>- Aluminio.</li> <li>- Papel y cartón limpio y seco.</li> <li>- Residuos ordinarios.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cita los principios de la Ley N° 8839.</li> <li>• Identifica las categorías para la separación y gestión integral de los residuos de la cocina.</li> <li>• Distingue los factores de riesgo que provocan la</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro <sup>12</sup>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión integral de los:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Residuos cocinados.</li> <li>- Residuos crudos.</li> <li>- Residuos de grasas y aceites.</li> </ul> </li> <li>• Manejo del gas licuado de petróleo.</li> <li>• Manejo de plagas.</li> </ul>	<p>aparición de animales en la cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestiona de forma integral los residuos de la cocina, según la normativa vigente.</li> </ul>
<p>3. Realizar la coordinación de procedimientos para la limpieza y desinfección de la cocina del establecimiento gastronómico, según protocolos vigentes.</p>	<p>Métodos de limpieza y desinfección:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza</li> <li>- Desinfección.</li> </ul> </li> <li>• Métodos de limpieza:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza física.</li> <li>- Limpieza química: cloro, desinfectantes, jabones lavamanos, jabones lavaplatos, detergentes, limpiadores para pisos y loza sanitaria, entre otros.</li> </ul> </li> <li>• Métodos de desinfección:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- En seco.</li> <li>- Húmeda.</li> <li>- Química.</li> </ul> </li> <li>• Productos para la limpieza y desinfección:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos químicos.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce los conceptos de limpieza y desinfección.</li> <li>• Ejemplifica los métodos para la limpieza y desinfección de cocinas de establecimientos gastronómicos.</li> <li>• Distngue tipos de productos para la limpieza y desinfección de cocinas.</li> <li>• Aplica métodos de limpieza y desinfección en equipos y utensilios de cocinas de establecimientos gastronómicos.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro <sup>12</sup>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos verdes.</li> <li>- Protocolo para el manejo de productos.</li> <li>• Fase de lavado de cocinas:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- A fondo.</li> <li>- Profundo de equipos.</li> <li>- Profundo de utensilios.</li> <li>- Aclarado.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica las fases de lavado en cocinas y restaurantes.</li> </ul>
<p>4. Discriminar normas de gestión preventiva en salud y seguridad ocupacional para las personas que se desempeñan en restaurantes y afines, según la normativa vigente.</p>	<p>Salud ocupacional y seguridad en establecimientos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Factores de riesgo por áreas de trabajo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salón o área de servicio.</li> <li>- Cocina.</li> <li>- Bodegas.</li> <li>- Oficinas.</li> <li>- Áreas misceláneas (parqueo, jardines, entre otros).</li> </ul> </li> <li>• Tipos de factores de riesgo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seguridad.</li> <li>- Higiénicos</li> <li>- Ergonómicos.</li> <li>- Riesgo social.</li> </ul> </li> <li>• Identificación y evaluación de riesgos:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe aspectos de salud ocupacional orientados a la prevención de accidentes y enfermedades asociadas con el trabajo en establecimientos gastronómicos.</li> <li>• Reconoce los factores de riesgo implícitos en el desempeño del personal de cocina del establecimiento gastronómico.</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro <sup>12</sup>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de peligros.</li> <li>• Medidas de prevención.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caídas.</li> <li>- Cortes y amputaciones por elementos cortantes de máquinas y utensilios.</li> <li>- Quemaduras por contacto o gases calientes.</li> <li>- Contacto eléctrico, directo o indirecto por instalaciones eléctricas, equipo o máquinas usadas en el restaurante.</li> <li>- Contacto con productos que contienen sustancias químicas peligrosas.</li> <li>- Riesgos de incendio y explosión.</li> <li>- Trabajos realizados manejando cargas o en posiciones forzadas.</li> <li>- Control de agentes físicos.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica medidas de prevención de accidentes relacionados con el personal de cocina que se desempeña en establecimientos gastronómicos.</li> </ul>
<p>5. Implementar sistemas informáticos y soluciones digitales de control, análisis de peligros y puntos de control críticos en la elaboración de platillos de la cocina 4.0.</p>	<p>Sistemas de controles de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trazabilidad de los productos.</li> <li>• Temperaturas de los productos.</li> <li>• Seguridad alimentaria.</li> <li>• (EPack Higiene). (control de higiene en la cocinas.</li> <li>• Blockchain.( Libros de control)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue sistemas informáticos de control para cocinas 4.0, como referente para la gastronomía de vanguardia.</li> <li>• Aplica elementos de la cocina 4.0, tales como el uso</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro <sup>12</sup>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rendimiento de los equipos.</li> <li>• Mantenimiento de los equipos.</li> </ul> Análisis el flujo de trabajo.	de soluciones digitales de control, análisis de peligros y puntos de control críticos, como aspectos fundamentales en la cocina de vanguardia. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emplea soluciones digitales de control, análisis de peligros y puntos de control críticos 4.0, como elemento diferenciador en la cocina de vanguardia.</li> </ul>
6. Demostrar conductas que reflejen la aplicación de principios y valores, durante su desempeño en la manipulación de alimentos en establecimientos gastronómicos, como norma de convivencia con los que le rodean.	<b>Compromiso ético:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Principios y valores:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respeto.</li> <li>- Probidad.</li> <li>- Anticorrupción.</li> <li>- Compromiso.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce la importancia del compromiso ético en el desempeño de las situaciones de aprendizaje propias de su área de formación técnica y en la convivencia con otras personas.</li> <li>• Discrimina acciones que dan origen a conductas que reflejan falta de compromiso ético.</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro <sup>12</sup>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectúa con empeño las obligaciones o responsabilidades que le asignan superando los obstáculos para el logro de la inocuidad de los alimentos servidos en establecimiento gastronómico.</li> </ul>
<p>7. Implementar acciones orientadas al cumplimiento del propósito y metas del Objetivo 3 para el Desarrollo Sostenible “Salud y Bienestar”, según la UNESCO y la agenda 2030.</p>	<p>Objetivos para el Desarrollo Sostenible</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué son?</li> <li>• ¿En qué consiste el ODS 3 “Salud y Bienestar”?</li> <li>• Importancia y situación nacional y mundial.</li> <li>• Acciones a cumplir en establecimientos gastronómicos para promover la salud y el bienestar de todos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce la importancia del ODS 3.</li> <li>• Distingue las metas y propósitos del ODS 3.</li> <li>• Implementa acciones orientadas a garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades.</li> </ul>





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

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

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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gráfico de barras.</li> <li>- Gráfico de sectores.</li> <li>- Tablas de probabilidad.</li> <li>- Tablas bidimensionales.</li> <li>- Gráfico de cajas.</li> </ul>	
<p>3. Confeccionar ciclos contables para empresas de servicios gastronómicos, utilizando como herramienta la hoja electrónica o software contable, según lo establecido en la legislación vigente.</p>	<p>Contabilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Importancia</li> <li>• Componentes de la ecuación contable               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Activos</li> <li>• Pasivos</li> <li>• Patrimonio</li> <li>• Importa</li> </ul> </li> </ul> <p>Ciclo contable:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tratamiento de las cuentas y sus componentes.</li> <li>• Cuentas que conforman los estados financieros.</li> <li>• Asientos contables (simples y complejos).</li> <li>• Ciclo contable de la empresa de servicio:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asientos, mayorización, estados financieros, notas al pie, libros legales digitales, asientos de</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menciona la importancia de la Contabilidad.</li> <li>• Distingue los componentes de la ecuación contable.</li> <li>• Identifica las cuentas de los estados financieros.</li> <li>• Realiza asientos simples y complejos.</li> <li>• Elabora el ciclo contable de empresas de servicios</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>cierre y ajustes, asientos de cierre, hoja de trabajo digital, declaración tributaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislación que puede incidir en la presentación de estados financieros (contable, comercial, tributaria y laboral vigentes).</li> <li>• Herramientas para la presentación de los estados financieros: hoja electrónica o software contable.</li> <li>• Medidas de prevención en la legitimación de capitales.</li> </ul>	<p>gastronómicos, según normativa vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica el software específico para la presentación de estados financieros de empresas de servicios gastronómicos.</li> </ul>
<p>4. Implementar sistemas de control del desperdicio en establecimientos gastronómicos, haciendo uso de tecnologías de la información.</p>	<p>Control del desperdicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exceso de existencias de alimentos.</li> <li>• Deterioro de alimentos.</li> <li>• Cambios de quejas de clientes.</li> <li>• Errores de empleados.</li> <li>• Accidentes que provocan la pérdida de alimentos.</li> <li>• Comidas no aprobadas servidas al personal.</li> <li>• Robo de inventario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cita los factores que provocan el desperdicio en los establecimientos gastronómicos.</li> <li>• Explica los tipos y características de sistemas de control de desperdicio que pueden utilizarse en establecimientos gastronómicos.</li> <li>• Utiliza los sistemas de control del desperdicio como forma de</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<p>aprovechamiento máximo de las materias primas en la cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordina la implementación de sistemas de control del desperdicio como forma de aprovechamiento máximo de las materias primas en la cocina.</li> <li>•</li> </ul>
<p>5. Coordinar la ejecución de sistemas de inventarios en el manejo de establecimientos gastronómicos, haciendo uso de tecnologías de información.</p>	<p>Métodos de control de inventarios en establecimientos gastronómicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto, fines y propósitos de los inventarios.</li> <li>• Tipos de inventarios para un restaurante.</li> <li>• Control de inventarios:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de inventario físico.</li> <li>- Clasificación de productos: Sistema ABC.</li> <li>- Lista de entradas y salidas.</li> <li>- Definición de frecuencia para la revisión del inventario.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe los fines, tipos y propósitos del inventario.</li> <li>• Explica el procedimiento para el control de inventarios del establecimiento gastronómico.</li> <li>• Aplica los sistemas de inventarios en la cocina del establecimiento gastronómico.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de máximos y mínimos.</li> <li>• Sistemas tecnológicos para optimizar el control de inventarios y evitar pérdidas.</li> </ul>	
<p>6. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo contable de las finanzas de establecimientos gastronómicos.</p>	<p>Discernimiento y responsabilidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Importancia.</li> <li>• Responsabilidad:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones.</li> <li>- Tipos</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica la importancia de la ejecución de acciones con discernimiento y responsabilidad.</li> <li>• Relaciona características de las personas que actúan con responsabilidad y discernimiento.</li> <li>• Ejecuta actividades propias del área contable en establecimientos gastronómicos asumiendo las consecuencias de sus actos.</li> <li>• Aplica el discernimiento y la responsabilidad como parte importante para la sana convivencia.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>7. Promover acciones orientadas a la resolución de problemas en gestiones administrativas del establecimiento gastronómico.</p>	<p>Solución de problemas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Actitud hacia los problemas.</li> <li>• Generación de soluciones alternativas.</li> <li>• Procedimientos y actividades para la solución de problemas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica situaciones que pueden entenderse como problema durante el manejo administrativo de la empresa.</li> <li>• Distingue procesos y actividades para la solución de problemas en el manejo de inventarios del restaurante.</li> <li>• Genera oportunidades y alternativas que brinden solución a los problemas identificados, utilizando los principios de la administración.</li> </ul>

## Gestión de operaciones de cocina primaria





### **Descripción de la Subárea Gestión de operaciones de cocina primaria**

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

### **Procedimientos básicos de cocina**

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

### **Cocina costarricense con identidad local**

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

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

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

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

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

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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hortalizas y legumbres.</li> <li>- Frutas y derivados.</li> <li>- Tubérculos y derivados.</li> <li>- Condimentos y especias.</li> <li>- Harinas y derivados.</li> <li>- Edulcorantes.</li> <li>- Estimulantes y derivados.</li> <li>- Grasas comestibles de procedencia vegetal.</li> <li>- Plantas aromáticas.</li> <li>• De origen mineral:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agua.</li> <li>- Sales minerales.</li> <li>- Vinagres.</li> </ul> </li> <li>• De origen animal:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnes rojas, blancas, rosadas u otras y derivados.</li> <li>- Pescados y mariscos.</li> <li>- Huevos y derivados.</li> <li>- Leche y derivados.</li> <li>- Grasas comestibles de procedencia animal.</li> <li>- Tipos de cortes y porciones.</li> </ul> </li> </ul>	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Selección de géneros.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación y evaluación de los géneros y materias primas.</li> <li>• Procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de géneros crudos y semielaborados.</li> <li>• Procedimientos para el control de consumos en restauración.</li> </ul> <p>Buenas prácticas en el mise en place:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hábitos higiénicos y buenas prácticas de manipulación de alimentos.</li> <li>• Lavado y desinfección de verduras.</li> <li>• Almacenamiento en seco y húmedo.</li> <li>• Control de refrigeración y congelación por género.</li> <li>• Control de la caducidad y rotación.</li> <li>• Etiquetado de las materias primas.</li> <li>• Control de la cadena de frío (en recepción, almacenamiento y manipulación).</li> <li>• Tapado y preservación.</li> <li>• Métodos de conservación natural y artificial.</li> </ul>	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Preparación del mise en place.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortes en lugumbres, verduras y frutas.</li> <li>• Preparaciones y decoraciones en huevo.</li> <li>• Decoraciones para platos con frutas y verduras, flores comestibles.</li> <li>• Preparaciones primarias de aprovechamiento.</li> </ul> <p>Salsas y derivados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fondos, sopas, consomé.</li> <li>• Salsas madres y derivados.</li> </ul>	
<p>3. Aplicar técnicas de cocción para la preparación de alimentos de la cocina clásica.</p>	<p>Cocción de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por calor seco:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- En el horno (asar, a la sal, papillote, entre otros).</li> <li>- Grill o a la parrilla.</li> <li>- Gratinado y sofrito.</li> <li>- A la plancha.</li> <li>- A la brasa.</li> <li>- Rustir (asar).</li> <li>- Baño maría.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue métodos de cocción de alimentos.</li> <li>• Identifica técnicas utilizadas para la cocción de alimentos.</li> <li>• Ejemplifica hábitos higiénicos y buenas prácticas para la cocción de alimentos, según normativa vigente.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Al vacío.</li> <li>• En medio líquido o húmedo.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estofado.</li> <li>- Hervido.</li> <li>- Cocinado al vapor.</li> <li>- Blanqueado o escaldado.</li> <li>- Escalfado o pochado.</li> <li>- Cocción en caldo blanco.</li> </ul> </li> <li>• En medio graso.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fritura.</li> <li>- Rehogado.</li> <li>- Sofrito.</li> <li>- Salteado.</li> <li>- Dorado.</li> </ul> </li> <li>• Cocción mixta o combinada.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Braseado.</li> <li>- Estofado.</li> <li>- Guisado (como el ragú o ragout).</li> <li>- À la poêle.</li> </ul> </li> <li>• Cumplimiento de hábitos higiénicos y buenas prácticas de manipulación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica las técnicas para la cocción de alimentos resguardando su inocuidad.</li> </ul>



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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchi, gnocci o ñoquis.</li> <li>- Lasaña.</li> <li>- Macarrones o maccheroni.</li> <li>- Pastina.</li> <li>- Ravioli.</li> <li>- Rollito de primavera.</li> <li>- Tallarines.</li> <li>- Noodles.</li> <li>- Otros.</li> <li>• Tipos de arroz.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Forma: largo, corto o medio.</li> <li>- Color, aroma o textura: aromáticos, glutinosos o pigmentados.</li> <li>- Forma de procesarlo: integral, vaporizados y precocidos.</li> </ul> </li> <li>Presentación y montaje del platillo.</li> <li>• Componentes del plato.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proteínas.</li> <li>- Guarnición de almidón (almidones).</li> <li>- Guarnición de verduras u hortalizas.</li> <li>- Salsa.</li> <li>- Decoraciones.</li> </ul> </li> </ul>	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoría de montaje de platos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tradicional.</li> <li>- No tradicional (estructurado o disperso).</li> </ul> </li> <li>• Reglas de presentación.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equilibrio (alimentos, color, métodos de cocción, formas, texturas, sabores y especias).</li> <li>- Unidad.</li> <li>- Punto focal.</li> <li>- Flujo (balance simétrico o asimétrico).</li> <li>- Altura.</li> </ul> </li> <li>• Cumplimiento de hábitos higiénicos, buenas prácticas de manipulación de alimentos.</li> </ul>	
<p>5. Dirigir actividades de manera colaborativa, con el propósito de brindar servicios de alimentación a los usuarios de establecimientos gastronómicos.</p>	<p>Trabajo en equipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Grupo y equipo.</li> <li>• Funcionamiento de los equipos.</li> <li>• Dinámica de los equipos:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Roles.</li> <li>- Liderazgo</li> <li>- Comunicación</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferencia los conceptos de grupo, equipo y trabajo en equipo.</li> <li>• Compara características de grupo y equipo de trabajo.</li> <li>• Coordina la colaboración y apoyo del equipo de la cocina para el</li> </ul>

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

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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Argumentar la cocina como fenómeno cultural y el aporte de las gastronomías española, francesa, italiana y china a la cocina costarricense.	<p>Fundamentos de la cocina costarricense.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origen de la cocina criolla:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cocina aborigen.</li> <li>- La cocina española.</li> <li>- La cuchara africana.</li> </ul> </li> <li>• Tradiciones culinarias.</li> <li>• Identidad y perfil del comensal.</li> <li>• Producción agrícola.</li> </ul> <p>Influencias culinarias de otros países.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• China.</li> <li>• España.</li> <li>• Italia.</li> <li>• Francia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica las raíces fundamentales de la cocina costarricense.</li> <li>• Discrimina el aporte de la cocina china, italiana, española y francesa en la dieta alimenticia del costarricense.</li> <li>• Interpreta la relación entre la producción agrícola de las regiones y las costumbres alimenticias.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>2. Examinar las particularidades de la cocina de las regiones de Costa Rica y su influencia en la actividad turística.</p>	<p>La cocina y costumbres alimenticias de regiones de Costa Rica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cocina del Valle Central.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cartago y sus raíces coloniales.</li> <li>- Influencia de la cultura europea.</li> <li>- Uso de la leche y derivados.</li> <li>- El “casado”.</li> </ul> </li> <li>• La cocina de Guanacaste.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Influencia cultural.</li> <li>- Uso del maíz.</li> <li>- Bebidas.</li> </ul> </li> <li>• La cocina de Puntarenas y los pueblos costeros del Pacífico costarricense.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Influencia cultural.</li> <li>- Productos de la tierra y el mar.</li> <li>- Dulces.</li> <li>- Producción frutera.</li> </ul> </li> <li>• La cocina de la costa Atlántica.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso del maíz, tubérculos y plátanos.</li> <li>- Uso de hojas verdes.</li> <li>- Productos marinos y métodos de cocción.</li> <li>- Producción de panes, queques y repostería.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce las costumbres alimenticias de las familias del Valle Central.</li> <li>• Explica la influencia cultural e importancia del maíz en los alimentos preparados por la cocina guanacasteca.</li> <li>• Identifica el aporte culinario de la región de Puntarenas en la preparación de productos del mar y postres.</li> <li>• Diferencia las particularidades de la cocina limonense con respecto a otras regiones del país.</li> <li>• Interpreta los atractivos turísticos que ofrecen las cocinas regionales del país.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	- Variedad de bebidas y frescos.	
3. Implementar estrategias para el desarrollo de las cocinas tradicionales como elemento de identidad social para la población costarricense.	Cocinas tradicionales regionales. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fenómeno cultural de la gastronomía local.</li> <li>• Productos de la zona.</li> <li>• Cocina con identidad local.</li> <li>• Recetas de las localidades.</li> <li>• Recate de recetas de la zona.</li> <li>• Rescate de platos típicos: olla de carne, gallo pinto, ensalada de frutas, chifrijo, tres leches, arroz con pollo, pozol, tamales, sopa negra, patacones, rice and beans, vigorón, mazamorra, chorreadas, arroz con leche, picadillos, entre otros, según localidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce elementos diferenciadores de las tradiciones culinarias por regiones del país.</li> <li>• Distingue productos locales utilizados para la producción de recetas autóctonas.</li> <li>• Elabora recetas propias de la zona y platillos típicos para la preservación de la identidad cultural costarricense.</li> </ul>
4. Desarrollar propuestas de recetas creativas e innovadoras con productos de las regiones costarricenses.	Creatividad e innovación: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Precondición de la creatividad.</li> <li>• Métodos y técnicas de creatividad.</li> <li>• Creatividad en proceso de pensamiento.</li> <li>• Fases de la resolución creativa de problemas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica el concepto de innovación y creatividad</li> <li>• Diferencia las formas y fases para la resolución de problemas con creatividad e innovación.</li> <li>• Formula soluciones de manera creativa e innovadora para la</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lugares en donde se generan las ideas creativas.</li> <li>• ¿Qué influye en la creatividad?</li> </ul>	<p>preservación de la cocina costarricense con identidad cultural.</p>
<p>4. Examinar hábitos de alimentación para la vida saludable.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vida saludable.</li> <li>• Concepto.</li> <li>• Importancia.</li> <li>• Hábitos para una vida saludable.</li> <li>• Comer bien, de manera equilibrada.</li> <li>• Hacer ejercicio de manera habitual.</li> <li>• Relación entre ejercicio y salud.</li> <li>• Mantener un peso saludable (consultando el IMC y al médico).</li> <li>• Evitar el consumo excesivo de sustancias como el alcohol.</li> <li>• No consumir drogas.</li> <li>• No fumar.</li> <li>• Acudir de manera regular al médico.</li> <li>• Mantener una saludable presión arterial.</li> <li>• Cuidar nuestra salud emocional.</li> <li>• Seguir las normas de seguridad.</li> <li>• Dormir bien (los adultos deben dormir alrededor de 8 horas por día y los niños entre 10 y 12 horas dependiendo su edad).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica el concepto de vida saludable.</li> <li>• Distingue los hábitos necesarios para una vida saludable.</li> <li>• Implementa los hábitos de alimentación saludable como parte de sus funciones en establecimientos gastronómicos.</li> </ul>



## Subárea Tecnologías de información aplicada a la gerencia y producción en cocina



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

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

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

La subárea tiene como objetivo que el estudiante aplique el software de código abierto y licenciado, la automatización y el análisis de datos y su transmisión a través del internet, así como la evaluación de alternativas para la protección e integridad de los datos mediante el uso de tecnologías.

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

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

<b>UNIDADES DE ESTUDIO</b>	<b>SEMANAS</b>	<b>HORAS ANUALES</b>
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
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>160</b>

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

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

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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mover.</li> <li>• Copiar.</li> <li>• Seleccionar.</li> <li>• Utilización de fórmulas.</li> <li>• Formatos.</li> <li>• Creación de gráficos.</li> <li>• Tablas dinámicas.</li> <li>• Impresión de una hoja cálculo.</li> </ul>	
<p>3. Generar presentaciones con los elementos básicos del editor para la presentación de documentos de forma dinámica.</p>	<p>Creación de una presentación nueva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de asistentes.</li> <li>• Elementos de la diapositiva.</li> <li>• Características y propiedades.</li> <li>• Combinaciones de colores.</li> <li>• Ajuste de la diapositiva en el papel.</li> <li>• Impresión de diapositivas.</li> <li>• Combinación de archivos de diapositivas para la presentación.</li> </ul> <p>Objetos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características.</li> <li>• Propiedades.</li> <li>• Inserción de objetos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue los pasos para la creación de presentaciones.</li> <li>• Explica el funcionamiento de las herramientas disponibles en la administración y asignación de objetos para las presentaciones.</li> <li>• Utiliza las funciones disponibles para el manejo del entorno del software, en la presentación de documentos de forma dinámica.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserción de otras aplicaciones.</li> <li>• Formas de cambiar las propiedades a los objetos.</li> <li>• Efectos de transición.</li> <li>• Ocultar diapositiva en la presentación.</li> <li>• Efectos para los dibujos y objetos.</li> <li>• Elaboración de presentaciones profesionales.</li> </ul>	
<p>4. Describir los elementos que integran el entorno web y sus aplicaciones en la cocina 4.0.</p>	<p>Entorno Web:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Correo electrónico.</li> <li>• Redes sociales.</li> <li>• Videoconferencia.</li> <li>• Realidad aumentada.</li> <li>• Inteligencia artificial.</li> <li>• Simuladores.</li> <li>• Industria 4.0.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto.</li> <li>- Ventajas.</li> <li>- Importancia.</li> <li>- Aplicaciones en la industria culinaria.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica las herramientas que proporciona el entorno web para la comunicación, mensajería instantánea y visualización de imágenes.</li> <li>• Explica la importancia del uso del entorno web como parte de las labores propias de su área de formación.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>5. Aplicar las herramientas colaborativas para la elaboración de documentos en la nube.</p>	<p>Aplicaciones y servicios en la nube:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesador de texto.</li> <li>• Hoja electrónica.</li> <li>• Presentaciones multimedia.</li> <li>• Herramientas para la web.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formularios en línea.</li> <li>- Almacenamiento.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Utiliza los componentes de los software para entorno web en el procesamiento de la información, elaboración de multimediales, creación de formularios y hojas de cálculo.</li> </ul>
<p>6. Implementar procesos de autoaprendizaje que propicien el uso herramientas ofimáticas, mediante software de código abierto y licenciado que faciliten los procesos que se desarrollan en la gastronomía de vanguardia.</p>	<p>Autoaprendizaje</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de aprendizaje.</li> <li>• ¿Qué significa aprender?</li> <li>• Utilidad del autoaprendizaje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica las herramientas disponibles para la elaboración de documentos propios de su área de formación.</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motivación para aplicar el autoaprendizaje.</li> <li>• Aplicaciones de código abierto y licenciadas.</li> <li>• Aplicaciones de la tecnología en la industria culinaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferencia el uso y aplicabilidad de las herramientas disponibles en la industria culinaria.</li> <li>• Desarrolla procesos de autoaprendizaje de manera individual y colaborativa relacionados con la industria culinaria.</li> </ul>
<p>7. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje, en respuesta a situaciones de la vida cotidiana.</p>	<p>Tecnologías digitales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso</li> <li>• Importancia en el proceso de aprendizaje.</li> <li>• Impacto económico y social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferencia las tecnologías digitales para la creación de documentos, tomando en consideración el proceso de aprendizaje.</li> <li>• Valora el impacto económico y social de las tecnologías digitales en la industria culinaria.</li> </ul>

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

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

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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventanas de trabajo.</li> </ul> <p>Trabajo con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tablas, formularios.</li> <li>• Consultas, impresión.</li> </ul> <p>Operaciones básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agregar.</li> <li>• Actualizar.</li> <li>• Eliminar.</li> <li>• Funciones, gráficos.</li> <li>• Exportar e importar datos.</li> <li>• Combinación de tablas, registros.</li> <li>• Asistentes, formularios o auto formularios.</li> <li>• Búsquedas.</li> </ul> <p>Consultas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilización.</li> <li>• Selección de tablas.</li> </ul>	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
3. Utilizar dispositivos digitales como elemento fundamental de la cocina 4.0.	<p>Aplicaciones de la inteligencia artificial en la cocina 4.0.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interconexión de los sistemas en la cocina.</li> <li>• Tipos de dispositivos digitales en la cocina.</li> <li>• Uso de la tecnologías digitales y su impacto en el ahorro costos.</li> <li>• Uso de los datos para toma de decisiones y marketing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enumera aplicaciones de la inteligencia artificial en la cocina 4.0</li> <li>• Explica la interconexión de sistemas en la cocina.</li> <li>• Distingue los tipos de dispositivos digitales en la cocina.</li> <li>• Emplea dispositivos digitales en las labores gastronómicas.</li> <li>• Interpreta datos para la toma de decisiones en aspectos relacionados con la red de comercio y el marketing, como elemento diferenciador de la cocina 4.0.</li> </ul>
4. Aplicar principios éticos y legales en el acceso, uso y análisis de la información obtenida a partir de datos.	<p>Ética.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Principios y valores:</li> <li>• Respeto.</li> <li>• Probidad.</li> <li>• Anticorrupción.</li> <li>• Compromiso.</li> </ul> <p>Legislación vigente relacionada con el tratamiento de los datos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce la importancia de la protección de los datos personales según normativa vigente.</li> <li>• Discute implicaciones económicas, socioculturales y éticas en el uso de la información proporcionada a partir del análisis de datos.</li> <li>• Determina las implicaciones legales del uso incorrecto de los datos, según la legislación vigente.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>5. Desarrollar capacidades para el acceso a la información de forma eficiente haciendo uso preciso, responsable, creativo y crítico de la misma.</p>	<p>Tecnologías de información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Importancia.</li> <li>• Aplicabilidad en el quehacer del área de formación técnica.</li> </ul> <p>Perspectivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Académicas,</li> <li>• Comerciales,</li> <li>• Laborales y éticas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe los recursos digitales disponibles para la presentación y organización de la información.</li> <li>• Discute estrategias para la búsqueda de información en medios digitales.</li> <li>• Interpreta la información que proporciona el análisis de grandes volúmenes de datos.</li> </ul>

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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Evaluar la importancia del internet en cada aspecto cotidiano de la vida y cómo se interconectan los objetos.	<p>Internet de todo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Internet.</li> <li>• Transición a Internet de Todo (IdT)</li> <li>• El valor de IdT</li> <li>• Conectados globalmente</li> </ul> <p>Pilares del IdT:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los objetos.</li> <li>• Los datos.</li> <li>• Las personas.</li> <li>• Los procesos</li> </ul> <p>Conectar lo que no está conectado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conexión de objetos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce el valor del internet de todo y cómo se da la conexión globalmente.</li> <li>• Describe los pilares del internet de todo y cómo se interrelacionan.</li> <li>• Justifica la forma de conexión y configuración de los objetos en un proceso de comunicación a través del internet.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Configuración de objetos</li> <li>• Programación</li> </ul>	
2. Formular propuestas de transmisión de internet de todo, unificando objetos, personas, datos y procesos.	<p>Transición a IdT:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las conexiones de IdT</li> <li>• Tecnología de la información (TI) y Tecnología Operativa (TO) en IdT</li> <li>• Conexiones Máquina a Máquina (M2M)</li> <li>• Conexiones Máquina a Persona (M2P)</li> <li>• Conexiones de redes entre pares (P2P)</li> <li>• Implementación de una solución de IdT.</li> <li>• Seguridad e IdT.</li> </ul> <p>Unificación de todo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creación de modelos de una solución IdT.</li> <li>• Interacciones de IdT en un modelo.</li> <li>• Creación de un prototipo para sus ideas.</li> <li>• Recursos para la creación de prototipos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica las formas de transmisión de las tecnologías.</li> <li>• Describe la implementación de solución de internet de todo en el entorno de trabajo.</li> <li>• Diseña propuestas para la aplicación del internet de todo mediante prototipos propios de su área de formación técnica.</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oportunidades de aprendizaje.</li> <li>• Ejemplos de IdT</li> </ul>	
3. Determinar la aplicación de tecnologías IoT para la mejora de los procesos productivos que se desarrollan en la industria culinaria.	<p>Impacto de las tecnologías del internet del todo en la industria culinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mejora los procesos productivos en la industria de alimentos y bebidas</li> <li>• Establecimiento de altos niveles organizativos de seguridad alimentaria.</li> <li>• Impulso a mejoras en la trazabilidad.</li> <li>• Reducción del desperdicio.</li> <li>• Disminución de costos y de riesgos a lo largo de las etapas de elaboración de platillos.</li> </ul> <p>Áreas de aplicación del IoT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Infraestructura</li> <li>• Instrumentalización (equipos y hardware basados en datos y conectados).</li> <li>• Sistemas integrados</li> <li>• Análisis de datos</li> <li>• Cloud Computing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce el impacto de las tecnologías del internet del todo en la industria culinaria.</li> <li>• Distingue los procesos en los cuales el uso de la aplicación de tecnologías IoT impacta de forma positiva.</li> <li>• Discrimina las áreas de aplicación de las tecnologías IoT en la cocina.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>4. Explicar la importancia de la protección de la información del ciber mundo y los tipos de ataques que se pueden presentar.</p>	<p>La necesidad de la ciberseguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Datos personales.</li> <li>• Datos de una organización.</li> <li>• Los atacantes y profesionales de la ciberseguridad.</li> <li>• Panorama actual y tendencias.</li> <li>• Ataques, conceptos y técnicas.</li> <li>• Características y funcionamiento de un ciberataque.</li> <li>• Panorama de las ciberamenazas.</li> <li>• Ingeniería social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe el impacto de la violación de seguridad.</li> <li>• Determina las características y el valor de los datos personales y de una organización.</li> <li>• Explica las características y el propósito de las guerras cibernéticas, los ataques y su funcionamiento.</li> </ul>
<p>5. Evaluar alternativas para la protección de los dispositivos informáticos, la red y la organización.</p>	<p>Protección de sus datos y su privacidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protección de los datos</li> <li>• Protección de seguridad en línea</li> <li>• Protección de la organización</li> <li>• Firewalls.</li> <li>• Comportamiento a seguir en la ciberseguridad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determina procedimientos para la protección de los dispositivos y su red contra amenazas.</li> <li>• Describe procedimientos seguros para el mantenimiento de datos.</li> <li>• Explica los métodos de autenticación fuerte y comportamientos seguros en línea para la protección de la privacidad de la organización.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
6. Distinguir las características del ámbito de la ciberseguridad, sus principios y las medidas de seguridad cibernética.	<p>Ciberseguridad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilares de la seguridad informática:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confidencialidad.</li> <li>- Integridad.</li> <li>- Disponibilidad de los datos</li> <li>- El mundo de la ciberseguridad</li> <li>- Criminales cibernéticos</li> <li>- Amenazas</li> <li>- Estados de datos</li> <li>- Contramedidas de ciberseguridad</li> <li>- Marco de gestión de seguridad de Tecnologías de Información</li> <li>- Amenazas de Ciberseguridad, Vulnerabilidades y Ataques</li> <li>- Malware y código malicioso.</li> <li>- Astucia</li> </ul> </li> <li>• Los ataques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe las características y principios del mundo de la ciberseguridad.</li> <li>• Compara cómo las amenazas de ciberseguridad afectan a individuos, empresas y organizaciones.</li> <li>• Diferencia los tipos de malware y código malicioso.</li> </ul>
7. Ilustrar los procedimientos para la protección e integridad de los datos mediante el uso de tecnologías.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El arte de proteger los secretos</li> <li>• Criptografía</li> <li>• Técnicas de encriptación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe las técnicas de control de acceso a la confidencialidad.</li> </ul>

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

## Subject Area English Oriented to Culinary Arts



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 Culinary Arts in Tenth grade** offers a new curricular approach that combines the development of communicative skills with student-centered pedagogy, a technical orientation that integrates collaborative learning, the development of critical thinking, instruction based on conversation about a problem or product in the classroom, and project-based learning.

For the first time, English for Specific Purposes (ESP) is incorporated, in which the four linguistic competences are worked on using the six levels of the Common European Framework of Reference (CEFR) with essential knowledge that belongs specifically to the **English Oriented to Culinary Arts** field, other related topics such as employability and entrepreneurship.

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 **two** different 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.

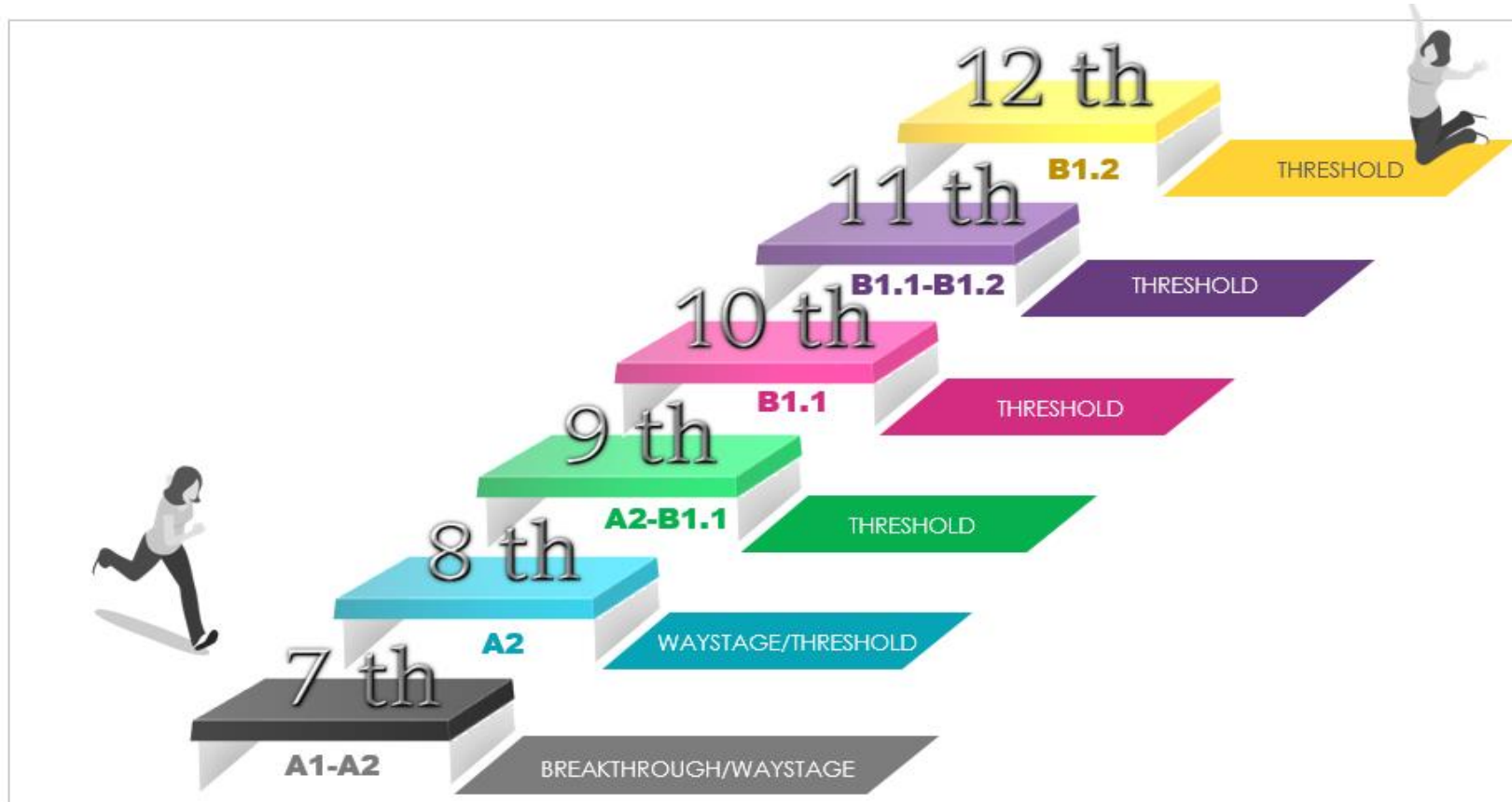


Figure 1. Common reference levels Common reference levels in the Technical Professional Education Curriculum.  
 Source: Prepared by the authors on the basis of data supplied by CEFR, 2018.DETCE, 2016.



## 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 study programs are based on the philosophical pillars established in the educational policy: The person: center of the educational process and transforming the society.

### **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.

This curriculum is oriented to the development of specific linguistic and human competencies, which are based on the philosophical pillars of the educational policy and are articulated with the axes that permeate the different situations developed in the educational field. The axes are part of the actions that are implemented in this study program scaffolding in all the study units that are developed.

- **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.

- **Digital Citizenship with Social Equity**

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.

- **Strengthening a Planetary Citizenship with National Identity**

Refers to the development of a set of practices aimed at reducing the social and digital divide through the usefulness of digital technologies. (CSE; MEP, 2016, p 10-12)

From the perspective of an education focused on competencies, the Curricular Transformation which is named “Educating for a new citizenship” (2015) integrates four dimensions:

- Ways of thinking: refers to the cognitive development of each person, and therefore involves the skills related to knowledge acquisition, problem solving, creativity and innovation.
- Ways of living in the world: involves socio-cultural development, the interrelations that are woven into global citizenship with multicultural roots and the construction of life projects.
- Ways of relating to others: it is related to the development of bridges that are built through communication and collaboration.
- Tools for integrating to the world: this is the appropriation of digital technologies and other forms of integration, as well as the attention that should be paid to the management of information (MEP, 2015, p 33-37).

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.

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

**English Oriented to Culinary Arts** curriculum presents the goals under four modes of communication: reception, production, interaction, and mediation, using the common reference levels established by the Common European Framework of Reference for languages.



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

The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment, abbreviated in English in 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 competences on which we draw when we engage in them.

#### **Language Activities**

The CEFRL distinguishes among four kinds of language activities:

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

## Domains

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

## Competences

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

## **General Mediation Strategies and Pedagogical Approach**

### **The Action Oriented Approach**

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

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

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

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

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

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

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

Krashen explains this feature of language acquisition by saying “Language acquisition is a subconscious process; language acquirers are not usually aware of the fact that they are acquiring language, but are only aware of the fact that they are using the language for communication (2009, p. 10). He also makes clear the difference between learning and using a language. In this process of acquisition and learning “language is not only a means of communication but a tool of social action at the same time” (Alrabadi, 2012, p. 1). Bourguignon also emphasizes the same characteristic by saying “In action oriented approach communication is at the service for action” (2006, p. 64). It shouldn’t forget “the action came before the language in the process of the evolution of humanity and it constitutes the first stage of the interaction between the people, first the action is revealed then the language develops” (Moreno; Dökme; as cited in Saynsoy, 2003, p. 116). This phrase shows the learner and the teacher how important the action is.

Summarizing the components of the action-oriented approach. The social agent who learns in a learning environment uses various knowledge, skills and abilities when performing tasks. Every place where language learning considered as a social process takes place is the social learning environment; therefore, this social environment can be a classroom, home, shopping center. Learner is an autonomous and language’s user in this social environment but collaborator as a social agent. It shouldn’t be forgotten that this approach is based on the tasks. Important tools to create meaningful experiences are; authentic materials as comprehensible input, as much as

possible as well as IT access. Functions, vocabulary, grammar, phonology are taught with the purpose of facilitating communication.

This approach also takes into account the cognitive and emotional resources.

### **Task Based Language Teaching (TBLT)**

#### **What is a Task?**

The purposeful actions performed by one or more individuals strategically using their own specific competences to achieve a given result. When the description of the text (oral and written) is examined carefully, it reveals that language learners face tasks in everyday life within domains and scenarios. In order to fulfil these tasks, the learner will need a number of 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' personal commitment to the learning process. It may differ in nature according to the balance determined by the goal and the combination of dimensions (general and communicative competences). There are different types of tasks orientations to the complexity (from simple to complex), the length (from shortest to the longest) and social implication (from individual actions to collective actions)

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

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

- A needs-based approach to content selection.
- An emphasis on learning to communicate through interaction in the target language.
- The introduction of authentic texts into the learning situation.
- The provision of opportunities for learners to focus not only on language but also on the learning process itself.
- An enhancement of the learner's own personal experiences as important contributing elements to classroom learning.
- The linking of classroom language learning with language use outside the classroom.

## **Seven Principles For Task-based Language Teaching**

### **Principle 1: Scaffolding**

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

### **Principle 2: Task Dependency**

Within a lesson, one task should grow out of, and build upon, the ones that have gone before. Within the task-dependency framework, a number of other principles are in operation. One of these is the receptive-to-productive principle. Here, at the beginning of the instructional cycle, learners spend a greater proportion of time engaged in receptive (listening and reading) tasks than in productive (speaking and writing) tasks. Later in the cycle, the proportion changes, and learners spend more time in productive work. The reproductive-to-creative-language principle is also used in developing chains of tasks.



### **Principle 3: Recycling**

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

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

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

### **Principle 5: Integration**

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

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

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

### **Principle 7: Reflection**

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

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

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

In this approach in which knowledge and skill blended, the learner can no longer be called only the constructor of knowledge, but can also be called as the one who can put together new information with existing and can carry acquired knowledge to future learning process.

Teachers are the facilitators and guides that guide the learning process, form the need, take an active role with the learners in the learning process and their task is to facilitate the acquisition of real or near-real learning environments for the acquisition of language skills.

### **English for Specific Purposes (ESP)**

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

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

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

### **The Methodology Used in the Classroom**

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

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

Teaching English Oriented to Culinary Arts and Food Service Management 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 escenarios. Each scenario has themes:

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

- a) They are open-ended and resist a simple or single right answer.
  - b) They are deliberately thought-provoking, counterintuitive, and/or controversial.
  - c) They require students to draw upon content knowledge and personal experience.
  - d) They can be revisited throughout the unit to engage students in evolving dialogue and debate.
  - e) They lead to other essential questions posed by students.
- The Essential Competence and the New Citizenship Axis are shared by the teacher at the beginning of each unit to connect students with the core ideas that have lasting value beyond the classroom.
  - Essential Competence is presented to the students, they need to follow human development competences which are already established in order to articulate the three learnings: learn to know, learn to do and learn to be and live in community
  - The New Citizenship Axis are: sustainable Development Education, Digital Citizenship with Social Equity and Strengthening of Planetary Citizenship with Identity.
  - Teachers select the goals from each theme. They can combine oral or written comprehension with oral and written production, depending on the pedagogical purpose of the lesson.

- Teachers start the lesson with a warm-up activity related to the name of theme. Then they share the learning goals/expected outcomes with the learners for that day or week.
- Lessons follow a task-based approach combined with the action-oriented approach.
- Grammar is developed by combining both inductive and deductive instruction within a meaningful context.
- The teacher follows a set of integrated sequence procedures to develop the different linguistic competences.

## Curricular Design Template Elements

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

**Table 2. Curricular elements of English Oriented to Culinary Arts and Food Service Management Curriculum**

Element	Definition
CEFR	A tool promotes positive formulation of educational aims and outcomes at all levels.
Scenario	A real life context referenced for an entire unit, providing authenticity of situations, tasks, activities, texts.
Time	Amount of hours devoted for the whole unit.
Essential Question	A question to develop and deepen students' understanding of important ideas and processes, so that they can transfer their learning within and outside school. It stimulates learner thinking and inquiry.
Theme	The focus of attention for communicative acts and tasks, that refers back to the real life scenario. (context rather than content)
Essential Competence	Based on the New Citizenship Policy we need to follow human development Competences which are already established in order to articulate the three learnings: learn to know, learn to do and learn to be and live in community
New Citizenship Axis	Sustainable Development Education Digital Citizenship with Social Equity Strengthening of Planetary Citizenship with Identity
Goals	Can do performance descriptors based on CEFR.
<b>Oral and Written Comprehension</b>	What a learner can understand or is able to do when listening and/or reading.
Listening and Reading	



<b>Oral and Written Production</b>	<b>What a learner can produce in an oral and/or written way.</b>
<b>Spoken production, Spoken Interaction and Writing</b>	
Performance Indicator	They describe observable behaviors, give information about the student's performance acquired during the learning process. It allows to show the achievement of knowledge, skills, abilities and attitudes. Contains three basic elements: <b>Verb-Action and Condition.</b>
Pedagogical Task	They are communicative or non-communicative activities that demand knowledge, skills and abilities and occur in the classroom.
Learnings	This is what learners need to know to communicate effectively within a domain, scenario and theme.
Functions	The use of spoken discourse and/or written texts in communication for a particular purpose (e.g. asking and giving information, describing)
Grammar	The grammatical components that will be covered in the unit.
Vocabulary	Words learners need to know to communicate effectively within a domain, scenario and theme.
Phonology	The part of the lesson that addresses the Learners ability to hear, identify, and manipulate sounds.

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

**Curriculum Template**

<b>Subject Area: English Oriented to Culinary Arts and Food Service Management</b>		
<b>Level: Tenth</b>		
CEFR Band: B1.1	Scenario 1:	Time: <b>hours</b>
Essential Question:	Theme 1.1: Haga clic aquí para escribir texto.	
Essential Competences: Elija un elemento.	New Citizenship Axis <sup>13</sup> : Elija un elemento.	

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

<sup>13</sup> Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.

<b>Learnings</b>			
<b>Functions and Discourse Markers</b>	<b>Grammar</b>	<b>Vocabulary</b>	<b>Phonology</b>
<b><u>Functions</u></b>			
<b><u>Discourse Markers</u></b>			

## Planning

### Annual Learning Plan

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

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

**ANNUAL LEARNING PLAN**

**Technical High School:** Elija un elemento.

**Subject Area:** English Oriented to Culinary Arts and Food Service Management

**Level:** Tenth

**Teacher:** Haga clic aquí para escribir texto.

**Year :** Haga clic aquí para escribir una fecha.

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

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

Second Column are Task Mediation Activities. First a task is for Essential Competence and second task corresponds for New Citizenship Axis and then comes the methodological message where language learning should be directed towards enabling learners to act in real life situations, expressing themselves and accomplishing tasks of different natures.

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

### **Task Building Process**

#### **Pre task**

#### **Schemata building**

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

#### **Example:**

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

## **Task Rehearsal**

### **Controlled practice**

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

### **Example:**

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

### **Focus on Linguistic Elements**

The students now get to take part in a sequence of exercises in which the focus is on one or more linguistic elements. In the task-based procedure being presented here, it occurs relatively late in the instructional sequence. Before analyzing elements of the linguistic system, they have seen, heard and spoken the target language within a communicative context. Hopefully, this will make it easier for the learner



to see the relationship between communicative meaning and linguistic form than when linguistic elements are isolated and presented out of context as is often the case in more traditional approaches.

**Example:**

*3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question related to the field of study.*

*4. Give learners controlled practice in using the target language, vocabulary, structures and functions.*

**Post Task**

**Provide Freer Practice**

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

**Example:**

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

### **Assessment**

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

### **Example:**

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

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

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

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

### **Pedagogical Recommendations**

- Teacher makes sure that all learners understand task instructions.

- Teachers should ensure learners know how to use strategies through teacher scaffolding and modeling, peer collaboration and individual practice.
- Learners have at their disposition useful words, phrases and idioms that they need to perform the task. It could be an audio recording with the instructions and the pronunciation of the words and phrases needed.
- The task could involve the integration of listening and speaking or reading and writing and is given to students individually, in pairs, or teams.
- The learners complete the task together using all resources they have. They rehearse their presentation, revise their written report, present their spoken reports or publish their written reports.
- Teacher monitors the learners' performance and encourages them when necessary.
- The learners consciously assess their language performances (using rubrics, checklists and other technically designed instruments that are provided and explained to them in advance). Teachers assess performance, provide feedback in the form of assistance, bring back useful words and phrases to learners' attention, and provide additional pedagogical resources to learners who need more practice.
- At the end of each period, the learners develop and present Integrated Mini-Projects to demonstrate mastery of the scenario goals.

- The Essential Competences and The New Citizenship Axis are central to articulate the three learnings: learn to know, learn to do and learn to be and live in community. The Integrated Mini-Project is an opportunity for students to integrate these three learnings in a single task.
- Teach and plan English lessons in English to engage learners socially and cognitively according to the steps mentioned above.

Pedagogical Practice Plan		
<b>Institution:</b> Elija un elemento.		<b>CEFR:</b> B1.1
<b>Teacher:</b> Haga clic aquí para escribir texto.		<b>Level:</b> Twelfth
<b>Subject Area:</b> English Oriented to Culinary Arts	<b>Scenario:</b> Haga clic aquí para escribir texto.	<b>Time:</b> hours
<b>Essential question:</b> Haga clic aquí para escribir texto.		<b>Themes:</b> Haga clic aquí para escribir texto.
<b>Essential Competences:</b> Elija un elemento.		<b>New Citizenship Axis<sup>14</sup>:</b> Elija un elemento.
Goals	Task Mediation Activity	Indicators
<b>Essential Competences.</b> <b>New Citizenship Axis.</b> <b>Oral and Written Comprehension</b> Listening: Reading: <b>Oral and Written Production</b> Spoken Interaction Spoken Production:	<b>Task Building Process ::</b> <b>Pre Task:</b> 1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions as mention  <b>Task Rehearsal:</b> 2. Expose learners to authentic materials to deal with 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary  4. Give learners controlled practice in using the target language, vocabulary, structures and functions.	

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

<sup>14</sup> Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.

### Curricular Structure

SCENARIOS	TENTH GRADE (HOURS PER LEVEL)	
	Weekly hours	Yearly hours
<b>1. Scenario: S.1 Kitchen Cleaning and Sanitation</b> <b>1.1 Theme: Kitchen Cleaning</b> <b>1.2 Theme: Cleaning, Disinfecting and Sanitizing Guidelines</b>	4	48
<b>2. Scenario: S2. Administrative Operations of Gastronomic Facilities</b> <b>2.1 Theme: Food Management</b> <b>2.2 Theme: Food Handling</b>	4	48
<b>3. Scenario: S3. Kitchen Utensils, Basic and Costa Rican Traditional Cuisine</b> <b>3.1 Theme: Kitchen Utensils</b> <b>3.2 Theme: Traditional Cuisine and Recipes</b>	4	44
<b>4. Scenario: Entrepreneurship</b> <b>4.1 Theme: Entrepreneurship</b>	4	20
<b>Total (hours)</b>		<b>160</b>

**Curricular Grid**

<b>Décimo</b>	
<b>S1. Kitchen Cleaning and Sanitizing</b>	
<p><b>1</b>  <b>Theme</b>            Kitchen Cleaning</p> <p>24 hours</p>	<p><b>2</b>  <b>Theme</b>            Cleaning,            Disinfecting and            Sanitizing            Guidelines</p> <p>24 hours</p>

<b>Undécimo</b>
<b>S1. International Cuisine</b>
<p><b>1</b>  <b>Theme</b>            International Cuisine</p> <p>40 hours</p>

<b>Duodécimo</b>
<b>S1.Preparing Desserts</b>
<p><b>1</b>  <b>Theme</b>            Preparing Desserts</p> <p>20 hours</p>



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

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

<b>Duodécimo</b>	
<b>S2. Confectionery and Fancy Chocolate</b>	
<b>1</b> <b>Theme</b> Confectionery .  12 hours	<b>2</b> <b>Theme</b> Fancy Chocolate  12 hours

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

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

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

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

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

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

## Curriculum Scope and Sequence

### Grade: Tenth

#### English Oriented to Culinary Arts

#### 1. Scenario: Kitchen Cleaning and Sanitation (48 hours)

##### 1.1 Theme: Kitchen Cleaning (24 hours)

##### 1.2 Theme: Cleaning, Disinfecting and Sanitizing Guidelines (24 hours)

#### Goals

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/ 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

#### Goals

EC/ Generate valuable and original ideas based on your own experiences and share your own feelings as a member of a community.  
 NCA/ Show and active, positive and reflexive role as a member of a local, national and global community.  
 L/ Infer speakers' opinions in conversations on familiar everyday topics.  
 R/ Understand the main information in technical work-related documents.  
 SI/ Report the opinions of others, using simple language.

Produce familiar sounds and prosodic patterns.

W/ Write a descriptive paragraph about a how to clean commercial kitchens applying technical knowledge and vocabulary.

SP/ Talk about technical topics. Produce familiar sounds and prosodic patterns.

W/ Write a detailed description of an object, device or product.

**English Oriented to Culinary Arts**

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

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

**English Oriented to Culinary Arts**

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

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

**Goals**

EC/ Make decisions and maintain a proactive attitude considering their own and others' well-being understanding the deep connection between those elements.  
 NCA/ Assume a proactive attitude, a reflexive and constructive role in the local, national and global community.  
 L/ Identify simple information in a short video or conversations.  
 R/ Recognizes specific information by reading simple academic/technical texts.  
 SI/ Lead a discussion, expanding and developing ideas, if given time in advance to prepare.  
 SP/ Express views clearly and evaluate hypothetical proposals in informal discussions. Produce familiar sounds and prosodic patterns.  
 W/ Write short, simple essays with basic structure on familiar topics.

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

**Goals**

EC/ Establish innovative strategies and mechanisms to respond with efficiency to the constant changes in modern environments.  
 NCA/ Engage in dynamic digital environments that facilitate the achievement of common social changes with invention.  
 L/ Follow a straightforward presentation or demonstration with visual support.  
 R/ Understand written advice and instructions for solving a problem with a specific application or digital device.  
 SI/ Ask for, follow and give detailed procedures.  
 SP/ Communicate factual information on a familiar topic to indicate the nature of a problem or to give detailed directions to solve it. Produce familiar sounds and prosodic patterns.  
 W/ Point out the most important experiences and results in a clearly structured technical narrative.

## English Oriented to Culinary Arts

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

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

#### Goals

- EC/ Express empowerment becoming an entrepreneur in the commercial sector with the awareness of Planetary Citizenship with Identity
- NCA/ To be aware of Planetary Citizenship with Identity showing empowerment being an entrepreneur.
- L/ Understand the main points of a work-related recorded presentation in oral texts about entrepreneurship.
- R/ Distinguish between facts and opinions in simple written proposals about entrepreneurship.
- SI/ Discuss product features in a business setting using simple language related to entrepreneurship.
- SP/ Carry out a prepared information related to entrepreneurship in our society. Produce familiar sounds and prosodic patterns.
- W/ Write a short online profile for an entrepreneur use information about your specialty or career.

### Curricular Design

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Culinary Arts		
<b>Level:</b> Tenth		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 1:</b> Kitchen Cleaning and Sanitation	<b>Time:</b> 24 hours
<b>Essential Question:</b> Why is cleaning the kitchen premises important?	<b>Theme 1.1:</b> Kitchen Cleaning	
<b>Essential Competences:</b> 10. Teamwork	New Citizenship Axis <sup>15</sup> : Digital Citizenship with Social Equity	

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

<sup>15</sup> Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.




<b>Oral and Written Production</b>		
<b>Spoken Interaction:</b> Describe how often a work-related task should be completed.	Describes a classmate how to clean a commercial kitchens using appropriate vocabulary.	<p>communication related to kitchen cleaning.</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 kitchen cleaning.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on kitchen cleaning.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about related to kitchen cleaning.</p>
<b>Spoken Production:</b> How to do something, giving detailed instructions  Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Makes a presentation and gives details about how to clean commercial kitchens applying technical knowledge and vocabulary.  Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	
<b>Writing:</b> Write a descriptive paragraph about a how to clean commercial kitchens applying technical knowledge and vocabulary.	Writes a checklist of steps about how to clean commercial kitchens applying technical knowledge and vocabulary.	

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

Learnings		
	<p>A preposition usually precedes a noun or a pronoun.</p> <p>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"> <li>• <b>In front of:</b> The trash can is <b>in front of</b> the students.</li> <li>• <b>Behind:</b> The garbage can is <b>behind</b> the house.</li> <li>• <b>Between:</b> The scrubbers are between the bottles.</li> <li>• <b>Among</b> my friends, Mary is the most collaborative person.</li> <li>• <b>Across/Opposite:</b> I live across the street.</li> <li>• The sink is <b>next to</b> the entrance gate.</li> </ul>	<p>for cleaning things, or for washing yourself</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cleaner:</b> a piece of equipment used for cleaning things</li> <li>• <b>Feather duster:</b> a stick with feathers at one end used for removing dust from things</li> <li>• <b>Scrubber:</b> a ball of plastic or metal fibres used for cleaning pans</li> <li>• <b>Scrubbing brush:</b> a stiff brush used for cleaning things</li> <li>• <b>Squeegee:</b> an object used for cleaning windows, consisting of a short handle with a rubber blade</li> </ul>

Learnings		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> The dishes are kept <b>on</b> the table. (Indicates position)</li> <li>• The store will be open <b>on</b> Sunday. (This indicates time.)</li> <li>• The cleaners arrived <b>on</b> time.</li> </ul> <p><b>Adverbs</b>            Broader range of intensifiers such as too, enough</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I can't work today. It's <b>too</b> hot.</li> <li>• I'd like to buy that dishwasher, but it is <b>too</b> expensive.</li> <li>• We need another hose, this one isn't long <b>enough</b>.</li> <li>• I can't wash the floors because it's <b>too</b> difficult.</li> </ul> <p><b>Present</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I cleaned the stove because it is dirty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Steel wool:</b> <u>wire wool</u></li> <li>• <b>Vacuum cleaner:</b> a piece of electrical equipment that cleans floors by sucking up dirt</li> <li>• <b>Wire wool:</b> very thin pieces of wire twisted together into a ball, used for cleaning metal</li> </ul> <p><b>Materials and Equipment:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposable Gloves</li> <li>• Wet Mop &amp; Bucket with Wringer</li> <li>• Floor Squeegee</li> <li>• Deck Brush</li> <li>• Wet-Dry Vacuum</li> <li>• Wet Floor Sign</li> </ul> <p>First, Place wet <b>floor signs</b> outside of the area to alert employees.</p>	

Learnings		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I cleaned my utensils with soap and water after we use.</li> <li>• The chef cleans every electric appliances in the kitchen.</li> </ul> <p><b>Past</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I prepared the chemical solution for cleaning the floors.</li> <li>• I applied the solution to the mop.</li> </ul> <p><b>Comparatives</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• These mops are heavier than those ones.</li> <li>• These dishes are more delicate than those ones.</li> </ul> <p><b>Superlatives</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• These stoves are the easiest to cook in this restaurant.</li> </ul>	 <p><b>Step 1. Remove Debris</b>          Begin the cleaning process by sweeping and removing all large debris from the area.</p> <p><b>Step 2. Prepare the Chemical Solution</b>          There are several different types of degreasers. Each type of degreaser is formulated to remove specific soils.</p> <p><b>Step 3. Apply Degreaser</b>          Apply diluted solution liberally to the floor using a clean wet mop. You should use overlapping strokes to ensure you have not missed an area.</p>

Learnings		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Those mops are the best to clean floors.</li> <li>• The best solution to finish cleaning is to use a wet/dry vacuum.</li> <li>• The most difficult task is to dry the floors.</li> </ul> <p><b>Online Resouces</b>  <a href="https://kaivac.com/a_782-Commercial-Kitchen-Cleaning-Hacks-to-Keep-Your-Business-Strong">https://kaivac.com/a_782-Commercial-Kitchen-Cleaning-Hacks-to-Keep-Your-Business-Strong</a>  <a href="https://www.ebpsupply.com/blog/grease-removal-commercial-kitchen-floor">https://www.ebpsupply.com/blog/grease-removal-commercial-kitchen-floor</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=5eHjkaPXDwM&amp;app=desktop">https://www.youtube.com/watch?v=5eHjkaPXDwM&amp;app=desktop</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=6RgG3cBUf2E">https://www.youtube.com/watch?v=6RgG3cBUf2E</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=MZsoQqMnPZI">https://www.youtube.com/watch?v=MZsoQqMnPZI</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=UuvqPCQ-kq8">https://www.youtube.com/watch?v=UuvqPCQ-kq8</a></p>	<p>Degreasers work most effectively when given the proper dwell time. Leave it at for at least 10 minutes.</p> <p><b>Step 4. Scrub the Floor</b>            Agitate the solution on the floor with a stiff bristle deck brush. Grout is very porous and allows grease to easily penetrate the surface, causing stains.</p> <p><b>Step 5. Remove Solution</b>            If your floor has drains, squeegee the dirty solution into the drain. Using a wet/dry vacuum will allow you to remove the most amount of solution.</p> <p><b>Step 6. Allow Floor to Air Dry</b>            Allow the floor to air dry or use an air mover/floor blower to accelerate the drying process. Do not allow employees to enter the area before the floor is dry..</p>



Learnings		
		<p><b>Step 7. Perform Proper Mop Cleaning Procedures</b></p> <p>Using a clean mop and bucket is critical to a successful cleaning procedure. After your cleaning procedure, properly wash and store your mop for future use. If you do not properly wash your mop and bucket, you will have leftover chemical and/or soil residues which will resoil the area on your next cleaning procedure.</p> <p><b>Taken from:</b>  <a href="https://www.ebpsupply.com/blog/grease-removal-commercial-kitchen-floor">https://www.ebpsupply.com/blog/grease-removal-commercial-kitchen-floor</a></p>




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

Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Generate valuable and original ideas based on your own experiences and share your own feelings as a member of a community.	Analyzes his/her own ideas in order to improve individually or collectively.	Help students to formulate objectives in a collective way about the different learning outcomes.
Show and active, positive and reflexive role as a member of a local, national and global community.	Communicates assertively with his/her own surroundings.	Create consciousness of everybody's, national and global commitment in all life areas.
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> Infer speakers' opinions in conversations on familiar everyday topics.	Comprehends opinions in conversations about cleaning, disinfecting and sanitizing guidelines.	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 cleaning, disinfecting and sanitizing. 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar
<b>Reading:</b> Understand the main information in technical work-related documents.	Read tips and texts about cleaning, disinfecting and sanitizing.	
<b>Oral and Written Production</b>		
<b>Spoken Interaction:</b> Report the opinions of others, using simple language.	Describes guidelines about cleaning, disinfecting and sanitizing.	



Goals Learners can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<p><b>Spoken Production:</b> Talk about technical topics. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Makes a presentation about cleaning, disinfecting and sanitizing. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</p>	<p>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 cleaning, disinfecting and sanitizing.</p>
<p><b>Writing:</b> Write a detailed description of an object, device or product.</p>	<p>Writes ideas about cleaning, disinfecting and sanitizing.</p>	<p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on cleaning, disinfecting and sanitizing.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about cleaning, disinfecting and sanitizing.</p>

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

Learnings		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The entrepreneur used to take risk when he created a new start-up.</li> </ul> <p><b>Past</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I cleaned the floors and grills.</li> <li>Did you clean the sinks?</li> <li>No, I didn't clean the sinks.</li> </ul> <p><b>Past Perfect</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I had sanitizing and disinfecting the new kitchen, when the supervisor arrived.</li> <li>Lauren had working at the restaurant since 2000, when she was fired.</li> </ul> <p><b>Past Perfect Continuous</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I had been cleaning when Ray came yesterday.</li> <li>Mary had been disinfecting the sink after she found some insects there.</li> </ul>	 <p><b>Sanitizing</b> reduces the growth of viruses, fungi, and types of harmful bacteria. You can <b>clean every day</b>, but you should always <b>sanitize</b> and also <b>disinfect</b> to keep <b>your</b> home or workplace safe. Appropriate <b>sanitizers</b> will reduce microbiological contamination to levels that conform to local health regulations</p> <p><b>Daily:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wipe down walls</li> <li>Clean the grill, griddle, range, flattop and fryer. Don't forget the underside!</li> </ul>

Learnings		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• They had been wiping down the coffee makers and toasters because we needed to use it for the event.</li> </ul> <p><b>Wh questions in the Past Perfect Continuous</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• What had he been cleaning?</li> <li>• How had she been disinfecting the kitchen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Change foil lining on top of ranges, grills and flattops.</li> <li>• Wipe down other equipment: coffee makers, microwaves, toasters and slicers.</li> <li>• Disinfect prep area surfaces.</li> <li>• Clean beverage dispenser heads and soda guns.</li> <li>• Clean sinks.</li> <li>• Wash rags, towels, aprons and uniforms in a washing machine.</li> <li>• Sweep walk-in refrigerators and other storage.</li> <li>• Disinfect waste disposal areas and trash cans.</li> <li>• Clean floors.</li> </ul> <p><b>Weekly:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean oven walls, door and racks.</li> <li>• Delime sinks and faucets</li> <li>• Boil out deep fryer</li> </ul>

Learnings			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash and sanitize walk-in refrigerator and freezer</li> <li>• Clean floor drain</li> </ul> <p><b>Monthly:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash behind the hot line</li> <li>• Run cleaning chemicals through coffee machines</li> <li>• Clean and sanitize the ice machine.</li> <li>• Clean and sanitize freezer.</li> <li>• Clean refrigerator coils.</li> <li>• Empty grease traps.</li> <li>• Wash walls and ceilings to remove grease buildup.</li> <li>• Wash vent hoods.</li> </ul> <p><b>Taken from:</b>  <a href="https://www.webstaurantstore.com/article/153/restaurant-cleaning-checklist.html">https://www.webstaurantstore.com/article/153/restaurant-cleaning-checklist.html</a></p> <p><b>How to clean electrical devices</b>  <b>Fryers</b> – Boil out your fryer once or twice a week.</p>	



Learnings		
		<p><b>Ovens and ranges</b> – Wipe down rack, walls and the door as part of your weekly oven maintenance.</p> <p><b>Burners, flattops and cooktops</b> – Scrub down these parts and surfaces using a disinfectant spray or warm soapy water.</p> <p><b>Grills</b> – Brush off ash and grime off your grates after use. In some cases, you may have to soak them in warm soapy water to break up grease..</p> <p><b>Refrigeration units</b> – Every few months, clean the condenser coils by using a stiff bristle brush and vacuum to remove dust and grime.</p> <p>.</p> <p><b>Taken From:</b>  <a href="https://www.partstown.com/about-us/how-to-clean-a-commercial-kitchen-thoroughly">https://www.partstown.com/about-us/how-to-clean-a-commercial-kitchen-thoroughly</a></p> <p><b>Health department inspections</b> Pay close attention to potential cross-</p>



Learnings			
		contamination and employing safety measures to prevent violations. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cleaning checklists to be completed daily and weekly.</li> <li>• Conducting self-evaluations at random, unscheduled times to ensure your kitchen staff is on top of health department requirements.</li> <li>• Employee quizzes to evaluate decision-making abilities and judgment regarding safety and sanitary issues.</li> <li>• Regular monitoring of food handling and preparation.</li> </ul>	

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

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

**Oral and Written Comprehension**

**Task Building Process**

<b>Listening:</b> Recognize that a speaker is expressing concerns in a formal discussion.	Recognize that a speaker is expressing concerns in a formal discussion about food management.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about food management.
<b>Reading:</b> Understand the main information in technical work-related documents.	Describes the main information related to food management by reading a text.	





Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Oral and Written Production</b>		2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to food 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 food management. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on food management. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about food management.
<b>Spoken Interaction:</b> Report the opinions of others, using simple language.	Reports the opinions of others, using simple language related to graphic sketching and illustration techniques.	
<b>Spoken Production:</b> Make a presentation related to food management using technical vocabulary.  Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Makes an oral presentation related to food management.  Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	
<b>Writing:</b> Respond in writing to an order for goods or services using simple language.	Responds in writing to an order for goods or services using simple language about food management.	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dealing with customers.</li> <li>Recognizing details.</li> <li>Describing places and duties.</li> </ul> <p><b>Connecting words</b> cause and effect, contrast</p> <p><b>Connecting words giving a reason</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Due to</li> <li>-due to the fact that</li> <li>-Owing to -owing to the fact that</li> <li>-Because</li> <li>Because of</li> <li>-Since</li> <li>-As</li> </ul> <p><b>Connecting words</b> cause and effect, contrast</p>	<p><b>Past and Past progressive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I dreamed in French when I was studying culinary arts in France.</li> <li>I was cutting the onions when the John came.</li> <li>They visited Barcelona when Mary was working in Michelin Star restaurant.</li> </ul> <p><b>First and Second, and Third conditionals Conditionals</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>First conditional:</b> If I have enough money, I will buy a restaurant.</li> <li><b>Second conditional:</b> If I had enough money, I would buy a restaurant near the beach.</li> <li><b>Third conditional:</b> If I had had enough investors, I would</li> </ul>	<p><b>Meaning of Food Management</b></p> <p><b>Food management</b> is the process of planning, organizing, implementing and co-coordinating the primary duties to oversee the activities of <b>food</b> service, kitchen <b>managers</b> and cooking staff. It involves the control of the entire process and the flow of goods and services.</p> <p>A program in <b>food service management</b> or administration covers the day-to-day operations of restaurants and related establishments that serve <b>foods</b> and beverages. This type of program could benefit those who wish to prepare for a career in restaurants, <b>food service</b> facilities or <b>food</b> distribution <b>services</b>.</p>	<p><b>Identify the following sounds:</b></p> <p>[ æ ] as in father and actor</p> <p>[ ɜ ] as in turn, first, and serve</p> <p><b>Identify the following sounds:</b></p> <p>[ ə ] as in a, upon, soda</p> <p>[ ʌ ] as in up, but, come</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>have bought this food franchise.</p> <p><i>See Appendix: #1 Conditionals</i></p>	<p><b>Taken from:</b>  <a href="https://www.wisegeek.com/what-is-food-management.htm#">https://www.wisegeek.com/what-is-food-management.htm#</a></p> <p><b>How to manage a kitchen restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pay Attention to Inventory</li> <li>• Menu Management</li> <li>• Provide the Proper Equipment</li> <li>• Hire Staff</li> <li>• Train and Cross-Train Employees</li> <li>• Menu books</li> <li>• Detailed lists of processes and procedures</li> <li>• Test meals as part of a pre-show gathering</li> </ul> <p><i>Appendix # 2: Glossary of Food Management</i></p>	

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

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

**Oral and Written Comprehension**

**Task Building Process**

<b>Listening:</b> Understand the main points of narratives and conversations about familiar topics (e.g. work, leisure) delivered in clear standard speech.	Identifies information about food handling in a short video in a short video or conversation.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and
---	---	--

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Reading:</b> Recognizes specific information by reading simple academic/technical texts.	Recognizes specific information in written texts and dialogues about food handling.	functions for a concrete action about food handling.
<b>Oral and Written Production</b>		2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to food handling.
<b>Spoken Interaction:</b> Give basic technical instructions in their field of specialization.	Explains in small groups specific information in oral way conversations and dialogues about food handling and food allergies.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
<b>Spoken Production:</b> Talk about specific information in oral way (sketches, role plays) conversations and dialogues about emergency procedures.  Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Talks about specific information in oral way (sketches, role plays) conversations and dialogues about how to handle seafood.  Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about food handling. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on food handling.
<b>Writing:</b> Describe general work-related experiences.	Writes your own procedures about specific information related to food handling, writes all the information and vocabulary acquired in the classroom.	6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about food handling.



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Recognizing procedures in food handling.</li> <li>Describing processes.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b></p> <p><b>Giving a result</b></p> <p>Therefore</p> <p>So</p> <p>Consequently</p> <p>This means that</p> <p>As a result</p>	<p><b>Present</b></p> <p><b>Present simple examples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Does your brother cook in that famous restaurant?</li> <li>Do they store the food for the party?</li> <li>Do you know how to handle meats?</li> </ul> <p><b>Verb To be</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Are you ready for cleaning the kitchen?</li> <li>Am I okay?</li> <li>Is your brother a famous Sous chef?</li> </ul> <p><b>Present continuous/progresive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Are you washing the cutboards right now?</li> <li>Is your father cooking pizza?</li> <li>Are these restaurants preventing food poisoning?</li> </ul> <p><b>Present perfect examples</b></p>	<p><b>Why is Food Hygiene Important?</b></p> <p>Food Hygiene can be defined as handling, preparing and storing food or drink in a way that best reduces the risk of consumers becoming sick from the food-borne disease. The principles of food safety aim to prevent food from becoming contaminated and causing food poisoning. This means that food hygiene is important at home as well as in the restaurant, retail store or food factory. The CDC estimates that each year 48 million people get sick from a foodborne illness, 128,000 are hospitalized, and 3,000 die from food poisoning.</p> <p>Food hygiene is important for the following reasons:</p>	<p><b>Identify the following sounds:</b></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><b>Minimal Pairs:</b></p> <p>/ eɪ / or / aɪ / practice</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Have you seen my washing guidelines?</li> <li>• Has your teacher watched the new videos about handling food?</li> <li>• Have we reached our goals for this year in our high school?</li> </ul> <p><b>Present perfect continuous examples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Have you been poisoning the food if you don't wash your hands?</li> <li>• Have the customers been feeling sick the whole day?</li> <li>• Have you been washing dishes in the machine for an hour?</li> </ul> <p><b>Past</b>  <b>Past simple examples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you say my name?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food poisoning can lead to gastroenteritis and dehydration or potentially even more serious health problems such as kidney failure and death.</li> <li>• This risk is especially significant for those in the high-risk category: <i>Small children/ babies, pregnant moms, the elderly and immunocompromised, especially HIV infections and cancer patients.</i></li> <li>• Food hygiene and safety prevent germs from multiplying in foods and reaching dangerous levels.</li> <li>• Hand washing accounts for 33% of all related food poisoning cases. It is therefore important to maintain good personal hygiene practice.</li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did the sous chef handle food in the kitchen?</li> <li>Did your parents drink all the wine?</li> </ul> <p><b>Verb To be</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Were you ready for the party?</li> <li>Was the chef at dinner last Friday?</li> <li>Were your brothers all sports fans when they were young?</li> </ul> <p><b>Past continuous examples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Were you cooking pasta?</li> <li>Was he cooking yesterday at 11:00 p.m.?</li> <li>Was he wearing the chef jacket the last time you saw me?</li> </ul> <p><b>Past perfect examples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Had you separated the meat after you refrigerated it?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cross-contamination is a major cause of food poisoning and can transfer bacteria from one food to another (usually raw foods to ready to eat foods).</li> </ul> <p><b>Cross-Contaminate</b></p> <p>Cross-contamination is the transfer of harmful bacteria to food from other foods, cutting boards, utensils, etc., if they are not handled properly. You can prevent cross-contamination and reduce the risk of foodborne illness.</p> <p><b>When Shopping:</b>          Separate raw meat, poultry, and seafood from other foods in your grocery-shopping cart. Place these foods in plastic bags to prevent their juices from dripping onto other foods.</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Had your sister cleaned the kitchen before you used the knives?</li> <li>Had you studied French Cuisine before you went to Buenos Aires?</li> </ul> <p><b>Past perfect continuous examples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Had you been studying Haute Cuisine before you moved to England?</li> <li>Had the manager been acting strange before you arrived this morning?</li> <li>Had they been baking for long before you arrived with other cake?</li> </ul>	<p><b>When Refrigerating Food:</b> Place raw meat, poultry, and seafood in containers or sealed plastic bags to prevent their juices from dripping onto other foods.</p> <p><b>When Preparing Food:</b> Wash hands and surfaces often. Harmful bacteria can spread throughout the kitchen and get onto cutting boards, utensils, and counter tops. To prevent this: Wash hands with soap and warm water for 20 seconds before and after handling food.</p> <p><b>Cutting Boards:</b> Always use a clean cutting board use one cutting board for fresh produce and a separate one for raw meat, poultry, and seafood.</p> <p><b>Seafood allergy</b></p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Approximately 1% of the population is estimated to suffer from seafood allergy. It is more common in teenage and adult life than very early childhood. About 20% will grow out of their allergy with time.</p> <p><b>Symptoms of seafood allergy</b></p> <p>Many allergic reactions to seafood are mild and cause hives (urticaria), tingling of the throat and mouth, swelling (angioedema) and/or gut reactions (vomiting, diarrhoea).</p> <p>The most dangerous symptoms are breathing difficulties. This is known as anaphylaxis, a <b>severe allergic reaction</b>.</p> <p>The major groups of seafood that can trigger allergic reactions are:</p> <p><b>Vertebrates (fish with a backbone)</b></p> <p>Fish including salmon, cod,</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>mackerel, sardines, herring, anchovies, tuna, trout, haddock, John Dory, eels, rays.</p> <p><b>Invertebrates (without a backbone)</b></p> <p>Shellfish: crustaceans including prawns/shrimps, lobster, crab, crayfish, yabbies; and molluscs including oysters, mussels, clams, octopus, squid, calamari, abalone, sea slugs. Besides this, a person can be allergic to crustaceans, molluscs and insects such as crickets (flour crickets).</p> <p><b>Taken From:</b> Hyginie Food Safety. Why is Food Hygiene Important?</p> <p><a href="https://hygienefoodsafety.org/why-is-food-hygiene-important/">https://hygienefoodsafety.org/why-is-food-hygiene-important/</a></p> <p><b>See Appendix # 3: Handling Food Vocabulary</b></p>	

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

<b>Goals</b>	<b>Performance Indicator</b>	<b>Pedagogical Task</b>
<b>Learner can...</b>	<b>The student...</b>	<b>The teacher will...</b>
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.
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> Identify simple information in a short video or conversations.	Identifies main points about kitchen utensils and vocabulary a short video.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about kitchen utensils and vocabulary. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world
<b>Reading:</b> Recognizes specific information by reading simple academic/technical texts.	Recognizes specific information in written conversations and dialogues about in a short video about recipes, kitchen utensils and food vocabulary.	



Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Oral and Written Production</b>		
<b>Spoken Interaction:</b> Lead a discussion, expanding and developing ideas, if given time in advance to prepare.	Explains in small groups specific information in oral way conversations and dialogues about kitchen utensils and cooking verbs.	<p>of communication related to kitchen utensils and vocabulary.</p> <p>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</p> <p>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about kitchen utensils and vocabulary.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on kitchen utensils and vocabulary.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about kitchen utensils and vocabulary.</p>
<p><b>Spoken Production:</b> 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 food vocabulary and recipes.</p> <p>Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</p>	
<b>Writing:</b> Write short, simple essays with basic structure on familiar topics.	Writes your own procedures about specific information related to kitchen utensils and vocabulary.	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Recognizing cooking terms.</li> <li>Describing objects/duties.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b></p> <p><b>First</b> - indicates the start, the initial step  <i>First, we ate very early.</i></p> <p><b>Then</b> - indicates the next step  <i>Then, we drank tea..</i></p> <p><b>Next</b> - indicates what happens immediately after  <i>Next, we drove our car to the office..</i></p> <p><b>After</b> - indicates what's following in time  <i>After, we had a meeting with some colleagues.</i></p> <p><b>After that</b> - indicates what's following an already stated event, implied by <b>that</b></p>	<p><b>Interrupting to Give Someone Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I'm sorry to interrupt but you're needed</li> <li>What you are suggesting is this/can be this...</li> <li>Pardon me, but I didn't understand...</li> <li>Excuse me, could I design this for you/can I explain this to you...</li> <li>I'm so sorry. This will just take a minute.</li> </ul> <p><b>Interrupting Someone Who Has Interrupted You</b></p> <p><b>Please let me finish.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Let me complete my thought.</li> <li>Would you please let me finish?</li> </ul>	<p><b>Cooking Terms List</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Break</li> <li>Melt</li> <li>Spread</li> <li>Layer</li> <li>Roll out</li> <li>Fry</li> <li>Peel</li> <li>Mix</li> <li>Whip</li> <li>Saute</li> <li>Taste</li> <li>Cut</li> <li>Chop</li> <li>Slice</li> <li>Grate</li> <li>Boil</li> <li>Steam</li> <li>Pinch</li> <li>Pour</li> <li>Add</li> </ul>	<p><b>Identify the following sounds:</b></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><b>Minimal Pairs:</b></p> <p>/ eɪ / or / aɪ / practice</p>


Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><i>We discussed everything about the new perfume marketing campaign.</i></p> <p><b>Before</b> - indicates what happened at an earlier time  <i>Before starting the meeting, we drank coffee.</i></p> <p><b>Before that</b> - indicates what happened earlier than an already stated event, implied by <b>that</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Can I continue, please?</li> </ul> <p><b>Present Continuous/Progressive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I <b>am studying</b> Culinary Arts and Food Service Management right now.</li> <li>• I <b>am cooking</b> now I need to marinate this meat.</li> </ul> <p><b>Present Perfect Continuous/Progressive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I <b>have been reading</b> “Family Recipes” for a month now.</li> <li>• He <b>has been working</b> in this restaurant since 1985.</li> </ul> <p><b>Past Perfect Continuous/Progressive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• They <b>had been eating</b> in in their home before Tony measured the flour.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbecue</li> <li>• Roast</li> <li>• Bake</li> <li>• Stir</li> <li>• Weigh</li> </ul> <p><i>See Appendix # 4 and #5: Cooking Verbs</i></p> <p><b>Equipment, cookware, kitchen utensils</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stove</li> <li>• Ovens</li> <li>• Chefs Knife (paring Knife, bread knife,</li> <li>• Cutting Board</li> <li>• Can Opener</li> <li>• Measuring Cups</li> <li>• Measuring Spoons</li> <li>• Mixing Bowls</li> <li>• Colander</li> <li>• Vegetable Peeler</li> <li>• Potato Masher</li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• She <b>had been working</b> at that company for three years when it went out of business.</li> <li>• How long <b>had John been chopping</b> the meat?</li> <li>• John had been chopping the meat for three hours. I'm tired!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whisk</li> <li>• Salad Spinner</li> <li>• Grater</li> <li>• Shears</li> <li>• Citrus Juicer</li> <li>• Garlic Press</li> <li>• Honing / Sharpening Ceramic Rod</li> <li>• Knife Sharpener</li> </ul> <p><b>Cookware</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless Steel Skillet</li> <li>• Sauté Pan</li> <li>• Small Saucepan</li> <li>• Medium Saucepan</li> <li>• Large Pot</li> <li>• Cast Iron Skillet</li> <li>• Grill Pan</li> <li>• Baking Sheet Pan</li> <li>• Muffin Pan</li> <li>• Casserole Dish</li> </ul>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Broiler Pan</li> <li>• Stockpot</li> </ul> <p><b>Cooking Tools &amp; Kitchen utensils</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spatula</li> <li>• Stirring Spoon</li> <li>• Slotted Spoon</li> <li>• Tongs</li> <li>• Ladle</li> <li>• Oven Mitts</li> <li>• Trivet</li> <li>• Splatter Guard</li> <li>• Thermometer</li> </ul> <p><b>Appliances</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Immersion Blender</li> <li>• Kitchen Scale</li> </ul>	

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

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>In most of the world, recipes use the metric system of units— litres (L) and millilitres (mL), grams (g) and kilograms (kg), and degrees Celsius (°C). The official spelling <i>litre</i> is used in most English-speaking nations; the notable exception is the United.</p>  <p><b>Basic Recipe</b>  <b>Classic Lasagne</b>  <b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 tbsp olive oil</li> <li>• 2 rashers smoked bacon</li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 onion, finely chopped</li> <li>• 1 celery stick, finely chopped</li> <li>• 1 medium carrot, grated</li> <li>• 2 garlic cloves, finely chopped</li> <li>• 500g beef mince</li> <li>• 1 tbsp tomato purée</li> <li>• 2 x 400g cans chopped tomatoes</li> <li>• 1 tbsp clear honey</li> <li>• 500g pack fresh egg lasagne sheets</li> <li>• 400ml crème fraîche</li> <li>• 125g ball mozzarella, roughly torn</li> <li>• 50g freshly grated parmesan</li> <li>• Large handful basil leaves.</li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Method</p> <p><b>STEP 1</b></p> <p>Heat the oil in a large saucepan. Use kitchen scissors to snip the bacon into small pieces, or use a sharp knife to chop it on a chopping board. Add the bacon to the pan and cook for just a few mins until starting to turn golden. Add the onion, celery and carrot, and cook over a medium heat for 5 mins, stirring occasionally, until softened.</p> <p><b>STEP 2</b></p> <p>Add the garlic and cook for 1 min, then tip in the mince and cook, stirring and breaking it up with a wooden spoon, for about 6 mins until browned all over.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p><b>STEP 3</b></p> <p>Stir in the tomato purée and cook for 1 min, mixing in well with the beef and vegetables. Tip in the chopped tomatoes. Fill each can half full with water to rinse out any tomatoes left in the can, and add to the pan. Add the honey and season to taste. Simmer for 20 mins.</p> <p><b>STEP 4</b></p> <p>Heat oven to 200C/180C fan/gas 6. To assemble the lasagne, ladle a little of the ragu sauce into the bottom of the roasting tin or casserole dish, spreading the sauce all over the base. Place 2 sheets of lasagne on top of the sauce overlapping to make it fit, then repeat with more sauce and</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>another layer of pasta. Repeat with a further 2 layers of sauce and pasta, finishing with a layer of pasta.</p> <p><b>STEP 5</b></p> <p>Put the crème fraîche in a bowl and mix with 2 tbsp water to loosen it and make a smooth pourable sauce. Pour this over the top of the pasta, then top with the mozzarella. Sprinkle Parmesan over the top and bake for 25–30 mins until golden and bubbling. Serve scattered with basil, if you like.</p> <p><b>Taken From:</b>  <a href="https://www.bbcgoodfood.com/recipes/classic-lasagne">https://www.bbcgoodfood.com/recipes/classic-lasagne</a></p>	

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Culinary Arts		
<b>Level:</b> Tenth		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 3: Basic and Costa Rican Traditional Cuisine</b>	<b>Time:</b> 24 hours
<b>Essential Question:</b> Why should students know about traditional dishes in their own countries?	<b>Theme 3.2:</b> Traditional Cuisine and Recipes.	
<b>Essential Competences:</b> 6. Innovation And Creativity	<b>New Citizenship Axis:</b> Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Establish innovative strategies and mechanisms to respond with efficiency to the constant changes in modern environments.	Makes an effective selection of processes to satisfy the modern demands of a Global Community.	Provide opportunities for the student to create and develop a traditional food to adapt to modern working environments.
Engage in dynamic digital environments that facilitate the achievement of common social changes with invention.	Interacts with other citizens to obtain a determined goal using modern digital tools with responsibility and innovation.	Empower the students with ideas and strategies to develop new dishes for their future.
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> Follow a straightforward presentation or demonstration with visual support.	Distinguishes relevant information to maximize the integration of Traditional Cuisine and Recipes, within complex processes.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and



Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<p><b>Reading:</b> Understand written advice and instructions for solving a problem with a specific application or digital device.</p>	<p>Selects Traditional Cuisine and Recipes from different provinces of Costa Rica (Puntarenas, Limón, Guanacaste), read them in order to know more about these specific topics.</p>	<p>functions for a concrete action about Traditional Cuisine and Recipes.</p>
<p><b>Oral and Written Production</b></p>		
<p><b>Spoken Interaction:</b> Ask for, follow and give detailed procedures.</p>	<p>Talks about the importance of buying local Products in traditional cuisine and recipes in daily activities.</p>	<p>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Traditional Cuisine and Recipes.</p>
<p><b>Spoken Production:</b> 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 Traditional Cuisine and Recipes in daily activities.</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 Traditional Cuisine and Recipes Traditional Cuisine and Recipes.</p>
<p><b>Writing:</b> 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 Traditional Cuisine and Recipes from Costa Rica.</p>	<p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Traditional Cuisine and Recipes</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Traditional Cuisine and Recipes.</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Describing things.</li> <li>Talking about food.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b></p> <p><b>Giving a result</b></p> <p>Therefore            So            Consequently            This means that            As a result</p>	<p><b>Present tense</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Traditional foods are foods and dishes.</li> <li>Traditional foods and dishes are traditional in nature, and may have a historic precedent in a national dish, regional cuisine or local cuisine.</li> </ul> <p><b>Past tense</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I just read a book about Christmas recipes.</li> <li>Last night, I saw a documentary about how people cooked in the past.</li> </ul> <p><b>Conditionals, 1 st 2nd and 3rd</b></p> <p><b>First conditional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>If I were you, I would be aware of adding onions to that traditional recipe.</li> </ul> <p><b>Second Conditional</b></p>	<p><b>What is tradition?</b> The transmission of customs or beliefs from generation to generation.</p> <p><b>What is traditional food?</b>            Traditional foods are foods and dishes that are passed on through generations or which have been consumed for many generations. Traditional foods and dishes are traditional in nature, and may have a historic precedent in a national dish, regional cuisine or local cuisine. Traditional foods and beverages may be produced as homemade, by restaurants and small manufacturers, and by large food processing plant facilities.  <b>Taken from:</b> Wikipedia, traditional food.</p> <p><b>Importance of Buying Local Products</b></p>	<p><b>Identify the following sounds:</b>            / ɪə /   / eə /   / ʊə / =            Centring - the tongue starting from different positions in each case moves to the neutral position at the centre of the mouth.</p> <p><b>Minimal Pairs:</b>            / ɪə / or / eə / practice</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> <li>If I had enough time, I would have cooked a excellent “olla de Carne”.</li> </ul> <p><b>Third Conditional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>If I had had enough money, I would have attended to a famous Cuisine School in Costa Rica.</li> </ul> <p><i>Review: See Appendix #1 Conditionals</i></p> <p><b>Present Perfect</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I have prepared a delicious Gallo de Pinto for my classmates this week.</li> <li>We have purchased a new gas stove. I think it’s much faster.</li> <li>The class has watched YouTube videos to learn how to cook. I like it when we do that.</li> </ul>	<p><b>Environmental Benefits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preservation of small farm lands.</li> <li>Reduces agricultural footprint: Traditional farming methods throughout the world have little to no carbon footprint.</li> <li>Promotes accountability: the consumer gets a better understanding of their food and are aware of how and where their food is being produced.</li> </ul> <p><b>Economic Benefits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keeps money in the community</li> <li>Local businesses and creates jobs</li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p><b>Present Perfect Continuous</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• They have been offering to connect your electrical appliances in your kitchen.</li> <li>• You have been looking for a good chifrijo to eat.</li> </ul>	<p><b>Think Right Tips:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buy and promote local production.</li> <li>• Visit the ‘farmers market’ in your area.</li> <li>• Consume locally available dairy/vegetables products</li> </ul> <p><b>Taken</b> <span style="float: right;"><b>From:</b></span>  <a href="https://www.thinkright.me/en/live-right/importance-of-buying-local-products/">https://www.thinkright.me/en/live-right/importance-of-buying-local-products/</a></p> <p><b>A typical breakfast for weekends?</b>  <b>Gallo pinto</b>, which has a literal meaning of "spotted rooster", is the national dish of Costa Rica. It consists of <b>rice and beans</b> stir-fried together in a pan to create a speckled appearance. It is usually served for breakfast along with scrambled or fried eggs and sour cream or cheese.</p> <p><b>Olla de carne</b> It is a soup with beef, potatoes, carrots, chayote, plantains</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>and yucca, and the <b>sopa negra</b>, black bean soup.</p> <p>There are a lot of traditional Costa Rican desserts like <b>arroz con leche</b> (rice with milk). The rice is cooked in milk with sugar, cinnamon and other ingredients.</p> <p><b>Ensalada de frutas</b> (fruit salad): consists of different pieces of tropical fruits, like papaya, banana, pineapple, and many more.</p> <p><b>Tres leches:</b> One of the most common desserts is called Tres Leches, a cake bathed in evaporated, condensed and regular milk with a whipped cream top.</p> <p><b>Taken from:</b>  <a href="https://www.costaricaguides.com/articles/costa_rica_traditional_food.html">https://www.costaricaguides.com/articles/costa_rica_traditional_food.html</a></p> <p><b>What is the origin of chifrijo?</b></p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>According to its creator <i>Miguel Ángel Cordero Araya</i>, owner of a bar in San José in the capital of Costa Rica, he came one day to his bar with a desire to eat something different so he went to the kitchen where he asked the cook what they had to “nibble on”. Without waiting for the cook’s answer, he began to prepare a dish. He used tender beans with broth, cooked rice, chili peppers, pico de gallo, fried pork rinds, and other things. The original recipe became very popular.</p> <p><b>Taken from:</b> Ragoonanan, N. 196 Flavors. 196 Countries. A world of Flavors. Costa Rica: Chifrijo. <a href="https://www.196flavors.com/costa-rica-chifrijo">https://www.196flavors.com/costa-rica-chifrijo</a></p> <p><b>Other Traditional Recipes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rice with chicken</li> <li>• Pozole</li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beef Tamales</li> <li>• Sopa Negra</li> <li>• Patacones</li> <li>• Rice and Beans</li> <li>• Chuchecas</li> <li>• Rondón</li> <li>• Fruits from the Sea</li> <li>• Fried Fish with caribbean Sauce</li> <li>• Vigorones</li> <li>• Rice with Corn</li> <li>• Pan Bon</li> <li>• Mazamorra o Atol de maíz Pujagua (maíz morado)</li> <li>• Fried Cake from Limón</li> <li>• Churchill</li> <li>• Leche Dormida</li> <li>• Horchata</li> <li>• Chorreadas: Costa Rican Corn Pancakes</li> <li>• Rice with milk (Arroz con Leche)</li> <li>• Flan</li> <li>• Picadillo de papa con arracache</li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p><b>Online Resources</b></p> <p><a href="https://caribbeanfood2go.com/tag/costa-rican-cuisine/">https://caribbeanfood2go.com/tag/costa-rican-cuisine/</a></p> <p><a href="http://www.patrimonio.go.cr/biblioteca_digital/recetas/3%20cocina-tradicional-costarricense-3-cartago.pdf">http://www.patrimonio.go.cr/biblioteca_digital/recetas/3%20cocina-tradicional-costarricense-3-cartago.pdf</a></p> <p><a href="https://es.slideshare.net/JosManuelCamposNogue/costa-rican-typical-food-englishpostorg">https://es.slideshare.net/JosManuelCamposNogue/costa-rican-typical-food-englishpostorg</a></p>	



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

<b>Goals</b> Learner can...	<b>Performance Indicator</b> The student...	<b>Pedagogical Task</b> The teacher will...
Express empowerment becoming an entrepreneur in the commercial sector with the awareness of Planetary Citizenship with Identity.	Expresses empowerment becoming an entrepreneur in the commercial sector with the awareness of Planetary Citizenship with Identity.	Help students to become an entrepreneur in the commercial sector with the awareness of Planetary Citizenship with Identity.
To be aware of Planetary Citizenship with Identity showing empowerment being an entrepreneur.	To be aware of Planetary Citizenship with Identity showing empowerment being an entrepreneur.	Contribute with the students to be empowered in order to be their own bosses in the future.
<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> 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.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about entrepreneurship.</li> <li>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world</li> </ol>
<b>Reading:</b> Distinguish between facts and opinions in simple written proposals about entrepreneurship.	Distinguishes between facts and opinions in simple written proposals about entrepreneurship.	

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

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Talking about past events</li> <li>Describing objects.</li> </ul> <p><b>Connecting words</b>  <b>Contrasting ideas</b>            But, however            although / even though,            Despite / despite the fact that,            In spite of / Nevertheless.            While, Whereas Unlike.</p>	<p><b>Present perfect (review)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>This technique <b>has considered</b> one of the most common when you want to be an entrepreneur.</li> <li>The safest procedures are the ones that <b>have designed</b> the photographers.</li> <li>Capital <b>has</b> always <b>been</b> absolutely necessary to start a business!</li> </ul> <p><b>Questions with Present Perfect (review)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Has</b> this technique <b>been</b> considered common by photographers?</li> <li><b>Have</b> the experts <b>designed</b> the safest procedures?</li> </ul> <p><b>Past Perfect (review)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>They <b>had taken many risks</b> before the investors gave the money.</li> </ul>	<p><b>What is an Entrepreneur?</b></p> <p>An entrepreneur is an individual who creates a new business, bearing most of the risks and enjoying most of the rewards. The entrepreneur is commonly seen as an innovator, a source of new ideas, goods, services, and business/or procedures.</p> <p><b>Vocabulary about entrepreneurship</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plan of action: a plan for actively doing something</li> <li>start up: get going or set in motion</li> <li>in demand: greatly desired</li> <li>trait: a distinguishing feature of your personal nature</li> <li>funding: financial resources provided to make some project possible</li> </ul>	<p><b>Identify the following sounds:</b></p> <p>/ 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.</p> <p><b>Minimal Pairs:</b>            / əʊ / or / aʊ / practice</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> <li>My latest venture had <i>been</i> very successful.</li> </ul> <p><b>Questions with Past Perfect (review)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Had</b> they <b>taken</b> risks before the investors gave the money?</li> <li><b>Had</b> you <b>been</b> successful in your work?</li> </ul> <p><b>Future tense Will /to be going to</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I will build my own business.</li> <li>Tomorrow, I will see some investors for my company.</li> <li>They will learn the hierarchy of the kitchen next month.</li> <li>A good project or business idea will create a good company.</li> </ul> <p><b>Future</b></p> <p><b>Future simple examples</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>initial: occurring at the beginning</li> <li>product: an artifact that has been created by someone or some process</li> <li>fund: a reserve of money set aside for some purpose</li> <li>venture: an undertaking with an uncertain outcome</li> <li>business: the principal activity in one's life to earn money</li> </ul> <p>In general, these are the steps you will take to become an entrepreneur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Step 1:</b> Find Your Industry or Niche</li> <li><b>Step 2:</b> Research Your Market</li> <li><b>Step 3:</b> Educate Yourself</li> <li><b>Step 4:</b> Build Your Business Slowly</li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Will you call me next week?</li> <li>• Will the cooperatives build new incubators in San Carlos next year?</li> </ul> <p><b>Future continuous examples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Will you be waiting inside the kitchen?</li> <li>• Will they be coming soon?</li> <li>• Will she be cooking when we get there?</li> </ul>	<p><b>Appendix #6: Kitchen Hierarchy</b></p> <p><b>Entrepreneurship vocabulary</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Entrepreneur/Entrepreneurship</b> - a person who starts a business/the activity of starting businesses for profit.</li> <li>• <b>Venture</b> - a risky project or business idea</li> <li>• <b>Profit</b> - financial gain</li> <li>• <b>Start-Up</b> - a newly established business</li> <li>• <b>Investor</b> - a person that puts money into a project or small business, with the hope of eventually receiving profit</li> <li>• <b>Incubator</b> - an organization or space dedicated to supporting new business ventures</li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Networking</b> - to increase your community of professional connections</li> <li>• <b>Copyright</b> - the exclusive legal right to use and reproduce literary, artistic, or musical material</li> <li>• <b>Patent</b> - authorization or license granted to an inventor that prevents others from making, using, or selling their invention</li> <li>• <b>Trademark</b> - a symbol, words, or a phrase officially registered for a company</li> <li>• <b>Launch</b> - to initiate, start or release</li> <li>• <b>Outsourcing</b> - obtain goods or resources from a source outside your company</li> <li>• <b>Strategic alliance</b> - a relationship between two</li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		companies that helps both companies reach their goals <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Capital</b> - wealth or assets available to invest in a project or business</li> <li>• <b>Venture capital</b> - capital invested in a project where there is significant risk.</li> </ul>	

## Referencias

- Bleu, L. C. (2020). La Cocina Clásica Francesa. Le Cordon Bleu
- Farrimond, D. S. (2020). La ciencia de las especies . Tapa dura .
- Farrimond, D. S. (2018). Cocinología La Ciencia de Cocinar. Tapa dura .
- Las Mejores Recetas de la Cocina Internacional. (2013). En E. Casalins. Tapa blanda.
- Magnier-moreno, M. (2016). El Gran Manual del Cocinero. Planeta Gastro.
- Perruchon, G. J. (s.f.). Todos los sabores del chocolate. Montagud.

## Webgrafía

- <https://diccionariodegastronomia.com/diccionario/>
- <https://www.limpiezaslm2.com/limpieza-de-restaurantes/>
- [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)
- <https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocina/que-es-la-alta-cocina>
- <https://www.emprendepyme.net/principios-de-la-administracion.html>
- <https://economipedia.com/definiciones/estadistica-descriptiva.html>



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

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

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

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

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

## References

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

Costa Rica Guides. Costa Rica Traditional Food. [https://www.costaricaguides.com/articles/costa\\_rica\\_traditional\\_food.html](https://www.costaricaguides.com/articles/costa_rica_traditional_food.html)

EAquals — Our aims". EAquals. Archived from the original on 14 July 2014. Retrieved 18 July 2014.

Ellis, R. 2003. Task-based Language Learning and Teaching. Oxford: Oxford University Press.

Glossary. Basic kitchen and Food Service Management. <https://opentextbc.ca/basickitchenandfoodservicemanagement/>

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

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

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

Herrera, L.; y otros (2011). Manual de Manipulación de Alimentos. (6 ed.) Alajuela: Instituto Nacional de Aprendizaje.

Instituto Nacional de aprendizaje. Curso de Manipulación de alimentos. Disponible en:

[http://www.ina.ac.cr/curso\\_manipulacion\\_alimentos/Curso\\_Manipulacion\\_Alimentos.html](http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/Curso_Manipulacion_Alimentos.html).

Hutchinson, T; Waters, A. English for Specific Purposes: A learning Centred Approach. Cambridge University Press.

Manual para manipuladores de alimentos. sf. Disponible en: <http://www.msp.gub.uy/manipulaciondealimentos/index.php#documentos>.

Setiembre 2017.

Matthew, G. Partstown. *Commercial Kitchens, Preventative Maintenance & Cleaning, Restaurant Tips*. How to Clean a Commercial Kitchen Thoroughly. July 25. <https://www.partstown.com/about-us/how-to-clean-a-commercial-kitchen-thoroughly>

KV. *Disease Prevention stories*. [https://kaivac.com/a\\_782-Commercial-Kitchen-Cleaning-Hacks-to-Keep-Your-Business-Strong](https://kaivac.com/a_782-Commercial-Kitchen-Cleaning-Hacks-to-Keep-Your-Business-Strong)

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

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

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

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

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

Pearson (2015). *Global Scale of English Teacher Toolkit. User Guide*. [https://www.pearson.com/content/dam/one-dot-com/one-dot-com/english/TeacherResources/GSE/GSE-Teacher-Toolkit-User-Guide\\_1.pdf](https://www.pearson.com/content/dam/one-dot-com/one-dot-com/english/TeacherResources/GSE/GSE-Teacher-Toolkit-User-Guide_1.pdf)

Organización de las Naciones Unidas. Buenas Prácticas para la manipulación de alimentos. Disponible en:

[http://www.paho.org/uru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=296; buenas-practicas-manipulacion-alimentos&Itemid=227.](http://www.paho.org/uru/index.php?option=com_content&view=article&id=296&Itemid=227)

Organización Panamericana de la Salud (OPS). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. Disponible en:

<http://www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladoresalimentos.pdf>

Organización Panamericana de la Salud (OPS)/Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017).

Manual para manipuladores de alimentos: Alumno. Washington, DC: OPS.

Organización Panamericana de la Salud (OPS)/Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2016).

Manual para manipuladores de alimentos: instructor. Washington, DC: OPS.

Principios generales de higiene de los alimentos, CAC/RCP 1-1969. In: Codex Alimentarius: normas internacionales de los alimentos.

Disponible en: [http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/cxp\\_001s.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/cxp_001s.pdf)

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

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

Retrieved 18 September 2015.

Ragoonanan, N. . 196 Flavors. 196 Countries. A world of Flavors. Costa Rica: Chifrijo. <https://www.196flavors.com/costa-rica-chifrijo>

Robinson, P. (1991). *ESP Today. A Practitioner´s Guide*. Prentice Hall. USA.

Skehan, P. (1998). *A Cognitive Approach to Language Learning*. Oxford: Oxford University Press.

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

[https://study.com/article\\_directory/Glossary\\_of\\_Career\\_Education\\_Programs.html](https://study.com/article_directory/Glossary_of_Career_Education_Programs.html)

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

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

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

Types of Culinary Arts and Food Service Management. [https://www.sfgate.com/?\\_ga=2.178633574.373094677.1586031028-808438274.1586031015](https://www.sfgate.com/?_ga=2.178633574.373094677.1586031028-808438274.1586031015)

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

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

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

WIDA. (2011). Alternate Access for ELLS Grade Pre-K Cluster. University of Wisconsin.

WIDA. (2016). Can Do Descriptors. Key Uses. Edition. Grades 9-12. University of Wisconsin.

**Glosario de términos**

<b>Concepto</b>	<b>Definición</b>
<b>Abrillantar</b>	Dar brillo con jalea o grasa a un preparado.
<b>Acanalar</b>	Hacer canales o estrías en el exterior de un género crudo.
<b>Acaramelar</b>	Caramelizar. Operación consistente en untar un molde o cubrir un género con azúcar a punto de caramelo.
<b>Aderezar</b>	Acción de agregar sal, aceite, vinagre, especias, etc., a ensaladas u otras preparaciones frías. Dar su justo sabor a una comida, con la adición de sal u otras especias.
<b>Adobar</b>	Colocar un género crudo o troceado dentro de un preparado llamado "adobo" con objeto de darle un aroma especial, ablandarlo o simplemente conservarlo.
<b>Afrutado</b>	Vino que tiene un sabor o aroma que recuerda a la fruta. Es un adjetivo que denota una buena uva.
<b>Agarrarse</b>	Que se pega al fondo del recipiente una preparación culinaria, dándole mal sabor, mal olor y color.
<b>Agridulce</b>	Que combina matices en el paladar tanto agrios como dulces.
<b>Al dente</b>	Expresión italiana referente al grado de cocción de la pasta, arroz y hortalizas al retirarla del fuego, estando aún algo dura.
<b>Albardar</b>	Cubrir envolviendo, una pieza de carne (generalmente de vaca, ternera, ave, etc.) con unas láminas delgadas de tocino para evitar que quede seca cuando la cocinemos.
<b>Aliñar</b>	Aderezar, sazonar. Condimentar.
<b>Almíbar</b>	Sirope o jarabe. Azúcar disuelto en agua que se pone a cocer hasta que queda consistente.
<b>Amasar</b>	Trabajar una masa con las manos.
<b>Aplastar</b>	Reducir el espesor de un artículo, por medio de un utensilio o simplemente la mano.



Concepto	Definición
<b>Aprovechar</b>	Utilizar restos de comida para otros preparados. Recoger totalmente restos de pastas, cremas, etc.
<b>Aromatizar</b>	Añadir elementos a un preparado con fuerte olor y sabor.
<b>Arreglar o aviar</b>	Preparar de forma completa un ave u otro género, para un asado, cocción, etc.
<b>Arropar</b>	Tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.
<b>Asar</b>	Cocinar un género en el horno, parrilla o asador con grasa solamente de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en su interior.
<b>Asustar</b>	Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, con el fin de que momentáneamente deje de cocer.
<b>Bañar</b>	Cubrir totalmente un género con una materia líquida pero suficientemente espesa para que permanezca.
<b>Batir</b>	Sacudir enérgicamente con las varillas batidoras una materia hasta que adquiera cierta consistencia o densidad deseada.
<b>Biscuit</b>	Preparación fría y espumosa.
<b>Blanquear</b>	Cocer un alimento, siempre en agua hirviendo, como proceso previo a u cocinado, durante un tiempo variable.
<b>Bouquet</b>	Conjunto de sensaciones que se perciben de catar vinos u otras bebidas. Pequeño montón de determinadas viandas u hortalizas.
<b>Bouquet garni</b>	Ramillete atado que se puede componer de laurel, perejil, tomillo, apio, y verde de puerro.
<b>Brasear</b>	Cocer los alimentos brevemente después de haberlos soasado en un mínimo líquido y con el recipiente tapado.
<b>Bridar o embridar</b>	Fijar con ayuda de una aguja y bramante los miembros de un ave. Sujetar con bramante o dar la forma deseada a una pieza antes e su preparación.

Concepto	Definición
<b>Carcasa</b>	Caparazón o esqueleto de las aves que se utiliza para la obtención de caldos.
<b>Clarificar</b>	Aportar limpieza o transparencia a un caldo o salsa.
<b>Clavetear</b>	Introducir "clavos", especia muy olorosa, en cebolla y otro género similar al objeto de que el preparado culinario adquiera su aroma característico.
<b>Cocer</b>	Hacer entrar en ebullición un líquido. Transformar por la acción del calor, el gusto, y propiedades de un género. Ablandar y hacer digeribles los artículos. Cocinar o guisar.
<b>Cocer al baño maría</b>	Cocer lentamente un preparado poniéndolo en el interior de un recipiente que, a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose el todo en el horno o fogón.
<b>Cocer al vapor</b>	Cocer o cocinar un preparado en recipiente puesto dentro de otro y con vapor de agua.
<b>Cocer en blanco</b>	Cocer al horno en moldes una pasta sin aderezos, sustituyendo éstos por legumbres secas.
<b>Comanda</b>	Platos o especialidades culinarias que desea el cliente y que el "maître" o camarero refleja por triplicado dando una copia a cocina.
<b>Concassée</b>	Guarnición de tomate picado en forma gruesa, sin piel ni pepitas y rehogado con cebolla de igual forma, con aderezo de orégano, ajo.
<b>Condimentar</b>	Añadir especias a un género para darle sabor.
<b>Corregir</b>	Modificar un sabor dominante en una preparación por adición de otra sustancia.
<b>Coulis</b>	Puré (tomate, cangrejo, etc.) que se somete a una evaporación completa de su juego.
<b>Crepe</b>	Oblea, torta fina elaborada con harina, huevos, leche y mantequilla.
<b>Crocante</b>	Dícese de alimento o preparación resistente al diente (crujiente).

Concepto	Definición
<b>Derretir</b>	Fundir al fuego con la ayuda del calor alguna grasa.
<b>Desalar</b>	Sumergir un género salado en agua, fría por lo general, para que pierda la sal.
<b>Desangrar</b>	Sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre. También se dice de la operación de despojar a una langosta, o similar, de la materia que en crudo tiene en la cabeza, preparándola así para su posterior empleo.
<b>Desbarasar</b>	Operación consistente, en una vez limpios, disponer los utensilios empleados bien en el comedor, bien en la cocina en su lugar correspondiente.
<b>Desecar</b>	Sacar por evaporación un preparado del fuego.
<b>Desglasar</b>	Añadir un líquido (agua, vino, aguardiente, etc.) al utensilio donde previamente se haya cocinado un ave, un pescado o una carne, para recuperar la grasa o jugo depositado y caramelizado que contenga.
<b>Desgrasar</b>	Quitar la grasa de un preparado.
<b>Deshuesar</b>	Separar los huesos de una carne.
<b>Desleir</b>	Disolver.
<b>Desmoldear o desmoldar</b>	Sacar un preparado del molde del que se conservará la forma.
<b>Dorar</b>	Dar con huevo batido sobre una pasta para que se dore durante su cocción. Caramelizar la superficie de un pescado, carne o ave. Freír un alimento hasta que adopte un color dorado. Dorar al horno. Dar bonito color dorado a un frito, asado o cocido al horno.
<b>Empanar</b>	Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género.

Concepto	Definición
<b>Emplatar</b>	Poner un preparado terminado en la fuente de servir.
<b>Encamisar, camisar o forrar</b>	Cubrir las paredes interiores de un molde con una capa de pasta, gelatina, etc., dejando un hueco central para rellenar con otro preparado distinto.
<b>Enfondar</b>	Forrar el fondo de un molde o tartera.
<b>Engrasar</b>	Untar con mantequilla u otra grasa el interior de un molde o recipiente.
<b>Enharinar</b>	Cubrir de harina las superficies de un género.
<b>Entrecot</b>	Palabra francesa que significa trozo de carne entre costillas, por ser la porción cárnica comprendida en las chuletas de vacuno.
<b>Envejecer</b>	Dar tiempo a una carne para que logre cierto punto de pasada.
<b>Escabechar</b>	Preparación de algunos géneros (ya cocinados) en un líquido aromatizado con especias y vinagre para conservarlos y que adquieran un sabor característico.
<b>Escabeche</b>	Adobo y conservante a base de aceite, vinagre, hierbas y hortalizas.
<b>Escaldar</b>	Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo.
<b>Escalfar</b>	Mantener en un punto próximo a la ebullición del líquido un género sumergido en él. Cocción de pocos minutos. Cocer en líquido graso y corto un género.
<b>Escalopar</b>	Cortar en láminas gruesas y sesgadas un género.
<b>Escamar</b>	Quitar las escamas de un pescado.
<b>Escarchar</b>	Operación consistente en sumergir en un almibar a punto de hebra floja generalmente frutas, que una vez secadas presentan dicho aspecto "escarchado" al cristalizarse el azúcar.

Concepto	Definición
<b>Espalmar</b>	Estriar y dejar más fino de grosor un género (carne o pescado) con unos golpes ayudados de una espalmadora de hierro.
<b>Especia</b>	Sustancia aromática que se obtiene de las raíces, cortezas, frutos, semillas, etc... Cuyo fin es dar sabor. Condimento culinario.
<b>Espolvorear</b>	Repartir en forma de lluvia un género en polvo.
<b>Espumar o desespumar</b>	Quitar con la espumadera las impurezas que en forma de espuma floten en un preparado durante la cocción. También significa formar espuma.
<b>Estirar</b>	Trabajar una masa con rodillo para adelgazarla. Conseguir mayor rendimiento del normal en un género al racionarlo.
<b>Farsa</b>	Compuesto de una o varias materias que sirve para rellenar manjares.
<b>Filetear</b>	Cortar un género en lonjas delgadas y alargadas.
<b>Finas hierbas</b>	Compuesto de perejil, perifollo, estragón y cebollino.
<b>Flambear</b>	Rociar un plato o postre con licor y prenderle fuego. Los platos flambeados deben de servirse en llamas.
<b>Flamear</b>	Algunos aplican a este término, quizás por su similitud lingüística, el mismo significado de la palabra anterior. Aunque hace referencia a la acción de pasar aves o partes de carnes sobre una llama para suprimir restos de pluma o pelo.
<b>Fondear</b>	Cubrir con legumbres, tocino, el fondo de un preparado o recipiente, donde se va a cocinar el género.
<b>Fondo</b>	Caldo sustancioso resultante de cocer una vianda y que puede servir de base a caldos, sopas, salsas, cremas.

Concepto	Definición
<b>Forrar</b>	Cubrir las paredes interiores de un molde con pasta, bacon, gelatina, para cocinar o presentar diferentes productos.
<b>Freír</b>	Introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar costra dorada.
<b>Fumet</b>	Extracto muy concentrado de carnes, aves o pescado. Se consigue dejándolos en ebullición para reducir al máximo el caldo y machacando en él las carnes y huesos, pasándolo luego por el tamiz.
<b>Glasa</b>	Especie de jarabe salado o dulce (glasa de azúcar).
<b>Glasear</b>	Obtener una capa lisa y brillante en la superficie del alimento.
<b>Gourmet</b>	Expresión francesa referente al gastrónomo.
<b>Gratinar</b>	Hacer tostar a horno fuerte o gratinador la capa superior de un preparado.
<b>Guarnecer</b>	Acompañar a un género principal de otros géneros menores sólidos que reciben el nombre de guarnición.
<b>Guarnición</b>	Géneros diversos que acompañan y complementan los platos de cocina. Aportación estética del plato.
<b>Guisar</b>	Cocinar alimentos sometiéndolos a la acción del fuego mediante grasa, agua o caldo, sí como otros condimentos.
<b>Gervir</b>	Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. Hacer que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.
<b>Hierbas aromáticas</b>	Constituyen un condimento fundamental en la cocina, ya que aportan aromas y sabores naturales. Existen multitud, perejil, perifollo, cebollino, apio, romero, tomillo, laurel, estragón, menta, hinojo, etc.
<b>Infusion</b>	Resultado de añadir agua hirviendo sobre una planta aromática para extraer su color, aroma y sabor.
<b>Ingrediente</b>	Elemento que forma parte de una receta.

Concepto	Definición
<b>Insípido</b>	Género o elaboración culinaria que carece de sabor.
<b>Jalea</b>	Extracto gelatinoso de frutas que se obtiene mediante reducción al fuego.
<b>Jarabe</b>	Líquido que resulta de cocer azúcar en agua sin que se formen hilos. Almíbar, sirope.
<b>Juliana</b>	Forma de cortar en tiras (de 3 a 5 cm de largo por 1 a 3 mm de grueso).
<b>Ketchup</b>	Salsa elaborada a partir de tomate que se aromatiza con sal, vinagres, especias y azúcar.
<b>Lamas</b>	Lonchas finamente cortadas.
<b>Levadura</b>	Fermento en polvo o prensado que hace aumentar el volumen de una masa, volviéndola esponjosa.
<b>Levantar</b>	Poner de nuevo una preparación en ebullición.
<b>Ligar</b>	Añadir a un preparado un elemento de ligazón para espesar. Mezclar diversos ingredientes de forma homogénea.
<b>Liz</b>	Cordel fino, bramante para atar o bordar alimentos.
<b>Macedonia</b>	Mezcla de legumbres o frutas cortadas en dados.
<b>Macerar</b>	Poner en remojo alimentos durante un tiempo para que adquieran aroma y sabor.
<b>Maizena</b>	Harina fina de maíz.
<b>Majado</b>	Alimento machacado en un mortero o almirez hasta reducirlo a una pasta.
<b>Majar</b>	Quebrar de forma grosera, machacar de forma imperfecta.
<b>Manteca</b>	Sustancia grasa de algunos productos.



Concepto	Definición
<b>Mantequilla</b>	Clarificada, fundida y decantada. Pomada reblandecida.
<b>Marcar</b>	Preparar las operaciones básicas para iniciar la confección de un plato, a falta de su cocción.
<b>Marchar</b>	Poner "en marcha" la elaboración de un plato concreto en cocina, generalmente sobre pedido de la comanda del comedor.
<b>Marinada</b>	Adobo, maceración.
<b>Marinar o enmarinar</b>	Poner géneros, generalmente carnes o pescados, en compañía de vino, hierbas aromáticas, etc., para conservarlos, aromatizados o ablandarlos. La palabra hace referencia al agua marina utilizada antiguamente para este fin.
<b>Mechar</b>	Introducir en una carne cruda, con ayuda de una mechadora, tras de tocino en forma de mecha. También trufas o jamón, o cualquier otro ingrediente.
<b>Mirepoix</b>	Término francés utilizado para designar la preparación básica en comida consistente en hortalizas troceadas y rehogadas.
<b>Mise en place</b>	También es un vocablo de origen francés que viene a significar "puesta a punto" en relación a la preparación previa en la cocina y otras áreas de la hostelería.
<b>Mojar</b>	Añadir a un preparado el líquido necesario para su cocción.
<b>Montar</b>	Colocar los géneros, después de guisados, sobre un plato. Sinónimo de batir.
<b>Mousse</b>	Preparado culinario o de pastelería en el que los ingredientes, aún siendo diversos componen una masa fina y homogénea. Pueden ser fríos o calientes.
<b>Macedonia</b>	Mezcla de legumbres o frutas cortadas en dados.
<b>Napar</b>	Sinónimo de cubrir un preparado con un líquido espeso que permanezca.



Concepto	Definición
<b>Oliva</b>	Sinónimo de aceituna.
<b>Olla</b>	Recipiente redondo alto, con boca ancha y con asas que se suele realizar de barro. Nombre de algunos cocidos en España.
<b>Oreo</b>	Exposición de carnes sacrificadas en cámaras frigoríficas para que resulten tiernas al sufrirse transformaciones químicas en su interior que mejoran su olor y sabor.
<b>Orly</b>	Pasta elaborada con harina, agua, sal, levadura y cerveza generalmente que se utiliza para rebozar posteriormente géneros que se vayan a freír.
<b>Osso-bucco</b>	Porción de jarrete de ternera cortado horizontalmente con hueso que se utiliza para la elaboración del plato del mismo nombre. De origen italiano.
<b>Ostra</b>	Molusco bivalvo de aspecto pardo verdoso por fuera y nacarado por dentro. Se suelen consumir crudas con un poco de limón.
<b>Panach</b>	Término que se aplica a diversas hortalizas o verduras previamente cocidas, que se presentan juntas como plato o guarnición.
<b>Papillote</b>	Alimento cocinado y servido en una envoltura de papel vegetal o aluminio bien cerrada.
<b>Pasado</b>	Punto de los géneros crudos que no están frescos y bordean el punto de descomposición, sin acabar de llegar a él. Excesivamente cocido, colado.
<b>Pasta</b>	Mezcla, masa.
<b>Pasta bris</b>	Pasta quebrada.
<b>Perfumar</b>	Aromatizar.
<b>Picar</b>	Cortar finamente un género. Mechar superficialmente un preparado.

Concepto	Definición
<b>Pil-pil</b>	Salsa procedente de la gelatina del pescado obtenida al "vaivén" en una cazuela.
<b>Pochar</b>	Véase rehogar.
<b>Potaje</b>	Guisado más o menos caldoso.
<b>Prensar</b>	Poner unos pesos apropiados encima del preparado para comprimirlo. También se le puede poner dentro de un molde-prensa.
<b>Provenzal</b>	Miga de pan o pan rallado, ajo y perejil, mezclado, que se añade en algunas preparaciones.
<b>Puchero</b>	Olla, cocido.
<b>Pudín o budín</b>	Especie de pastel dulce o asado.
<b>Pur</b>	Preparación más o menos espesa a base de legumbres u hortalizas cocidas u otros alimentos triturados y colados.
<b>Quenefa</b>	Son los géneros picados y posteriormente moldeados en forma de bolas que se suelen utilizar como guarnición.
<b>Rallar</b>	Desmenuzar un género por medio de la máquina ralladora o el rallador manual.
<b>Rebozar</b>	Cubrir un género con una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido, antes de freírlo.
<b>Receta</b>	Fórmula culinaria de un plato o postre.
<b>Rectificar</b>	Poner a punto el sazónamiento o color de un preparado.
<b>Reducir</b>	Disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación al hervir, para que resulte más sustancioso o espeso.

Concepto	Definición
<b>Refrescar</b>	Poner en agua fría un género, inmediatamente después de cocido o blanqueado, para cortar la cocción rápidamente.
<b>Rehogar</b>	Freír los alimentos en una sartén o cacerola a fuego lento hasta obtener el punto deseado de ternura y sabor.
<b>Releve</b>	Hoja o documento que refleja el inventario de géneros.
<b>Relleno</b>	Farsa.
<b>Remojar</b>	Poner un género desecado, para que recupere la humedad, dentro de un líquido frío.
<b>Roux</b>	Harina y grasa (por lo general, mantequilla) a partes iguales, en más o menos cantidad por litro, según su empleo. Constituye la base de muchas salsas, como por ejemplo la bechamel.
<b>Salar</b>	Poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma de sabor o color característico. También añadir, generalmente al ser servido.
<b>Salpimentar</b>	Sazonar de sal y pimienta.
<b>Salsa</b>	Líquido más o menos denso y sustancioso que acompaña a los alimentos aportándole sabor.
<b>Salsear</b>	Cubrir de salsa o jugo un género, generalmente al ser servido.
<b>Saltear</b>	Cocinar total o parcialmente con grasa y a fuego violento (180-240°) para que no pierda su jugo un preparado que debe salir dorado.
<b>Sazonar</b>	Aderezar, condimentar, dar sazón a los alimentos.
<b>Soasar</b>	Medio asar o asar ligeramente un alimento.
<b>Sofreir</b>	Véase rehogar.

Concepto	Definición
<b>Sudar</b>	Cocción lenta de ciertos géneros en recipiente cubierto con un elemento graso sin adición de líquido. En piezas de carne, hasta que aparezcan las primeras gotas de jugo.
<b>Tamizar</b>	Separar con el tamiz o cebazo las partes gruesas. Convertir en puré un género sólido, usando un tamiz.
<b>Tornear</b>	Dar forma regular a una hortaliza o fruta para embellecerla.
<b>Tostar</b>	Adquirir color tostado.
<b>Trabajar</b>	Remover, amasar, etc., una masa o género para conseguir homogeneidad.
<b>Trabar</b>	Ligar una salsa, crema, etc., por medio de huevos, féculas, etc.
<b>Trinchar</b>	Cortar limpiamente un género.
<b>Trocear</b>	Partir en trozos.
<b>Velout</b>	Salsa blanca que se puede emplear como base de otras.
<b>Worcestershire sauce</b>	Salsa de origen británico elaborada con vinagre, escalonias, sal, melazas, tamarindo, especias y sustancias aromáticas. Es más conocida por el nombre de Perrin's por ser la firma que la comercializa.

# Apéndices

## Estándar de cualificación



Catálogo Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica		6
<b>Dirección y producción en cocina</b> 1013-15-01-4		
<b>I. Identificación de la cualificación</b>		
<b>1</b>	Código Cualificación: 1013-15-01-4	
<b>2</b>	Cualificación (Nombre): Dirección y producción en cocina	
<b>3</b>	Nivel de cualificación: Técnico 4	
<b>4</b>	Campo Amplio: 10 Servicios	<b>5</b> Campo Específico: 101 Servicios Personales
<b>6</b>	Campo Detallado: 1013 Hotelaría, Restaurantes y Servicio de Banquetes	<b>7</b> Campo Profesión: 1013-15 Hotelaría y turismo
<b>8</b>	Campo Cualificación: 1013-15-01 Servicios de cocina	<b>9</b> Tiempo de Vigencia del Estándar de Cualificación: 5 años
<b>10</b>	Fecha de actualización: Junio 2025	<b>11</b> Nivel de escolaridad requerido para el Ingreso: III Ciclo de Educación General Básica
<b>12</b>	Nivel de escolaridad requerido para la titulación: Educación Diversificada	
<a href="#">Retrocede</a>		<a href="#">Avanza</a>
<a href="#">Volver al ÍNDICE</a>		

## **Appendix 2. Uses of the Conditionals.**

### **1. First conditional**

a. Nature: Open condition, what is said in the condition is possible.

b. Time: This condition refers either to present or to future time.

e.g. If he is late, we will have to go without him.

If my mother knows about this, we are in serious trouble.

### **2. Second conditional**

a. Nature: unreal (impossible) or improbable situations.

b. Time: present; the TENSE is past, but we are talking about the present, now.

e.g. If I knew her name, I would tell you.

If I were you, I would tell my father.

*Compare:* If I become president, I will change the social security system. (Said by a presidential candidate)

If I became president, I would change the social security system. (Said by a schoolboy: improbable)

If we win this match, we are qualified for the semifinals.

If I won a million pounds, I would stop teaching. (improbable)

### **3. Third conditional**

a. Nature: unreal

b. Time: Past (so we are talking about a situation that was not so in the past.)

e.g. If you had warned me, I would not have told your father about that party. (But you didn't, and I have).

Taken from: FIRST, SECOND, & THIRD CONDITIONAL (<http://guidetogrammar.org/grammar/conditional2.htm>).



### Appendix 3. Glossary of Food Management.

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

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

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

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

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

#### **Appendix 4. Handling Food Vocabulary.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Compilation from Tourism Teachers

**Appendix 5. Cooking Verbs.**



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

Appendix 6. Cooking Verbs.

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

Add more salt to the dish if necessary.

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

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

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

I'm going to barbecue some sausages for lunch.

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

Beat the cream until it starts to thicken.

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

You can blend fruit to make your own smoothie.

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

Boil the potatoes until they are cooked.

**BREAK:** To separate into smaller parts by force.

Break the eggs into a glass bowl.

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

**CARVE:** To cut meat into slices.

Who is going to carve the Thanksgiving turkey?

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

Chop the spring onions then add them to the dish.

**COMBINE:** To put two or more things together.

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

Cook the chicken until there are no pink parts.

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

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

He cut the meat into little pieces.

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

Drain the water from the pot of spaghetti.

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

I fried some bacon and eggs for breakfast.

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

Grate a large carrot and add it to the salad.

**GREASE:** To coat with oil or butter.

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

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

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

Knead the dough for the pizza base.

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

Measure exactly half a teaspoon of curry.

**MELT:** to make something become liquid through heating.

Melt the butter before adding it to the mix.

**MICROWAVE:** To heat up food with a microwave oven.

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

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

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

Mix the flour, melted butter and sugar together.

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

**PEEL:** To remove the skin or outer layer from fruit or vegetables.

Peel the potatoes before boiling them.



**POUR:** To transfer liquid from one container to another.

Pour the chocolate sauce over the pears.

**ROAST:** To cook (usually meat and vegetables) in the oven or over a fire.

We are going to roast the chicken and vegetables.

**SAUTÉ:** To quickly fry food by placing it in hot oil in a frying pan.

**SCRAMBLE:** To mix the white and yellow parts of eggs together while cooking them in a pan.

Scramble the eggs in a frying pan.

**SIFT:** to put a fine substance through a sieve so as to remove lumps or large particles.

Sift the flour into a large bowl.

**SLICE:** To cut into thin or wide portions that are of similar size.

Slice the tomatoes and add them to the salad.

**SPRINKLE:** to cover an object or surface with small drops or particles of a substance.

Sprinkle icing sugar over the cake.

**SQUEEZE:** to extract a liquid or soft substance from something by compressing it firmly.

Squeeze the juice from three lemons.

**STEAM:** To cook by placing the food above boiling water. Steam is the vapor that comes from hot water.

**STIR:** To mix liquid ingredients by moving a spoon around in a circular motion.

Stir until the sugar has completely dissolved.

**STIR-FRY:** To cook small pieces of food by moving it quickly in a wok or pan with hot oil.

I'm going to stir-fry these vegetables.

**TENDERIZE:** to make meat softer and easier to eat by beating it or adding marinade before cooking it.

I think we should tenderize the steak before cooking it.

**WASH:** To immerse food in water to make sure it becomes clean.

Wash the strawberries before cutting them into pieces.

**WEIGH:** To measure the weight (grams, ounces or pounds) of something.

Weigh the mix to make sure you have the right amount.

**WHISH:** to mix liquids, eggs, etc. into a stiff light mass, using a fork or a special tool (such as a whisk).

Whisk all of the eggs together with the milk.

## **Appendix 7. Kitchen Hierarchy.**

### **What is the Kitchen Hierarchy?**

Executive Chef: he/she sits at the top of the kitchen hierarchy.

Chef de Cuisine (Head Chef): ‘Head Chef’ is the translation for the French term ‘Chef de Cuisine’. The Head Chef will typically focus on managerial duties such as supervise and manage staff, control costs and make purchases, and liaise with the restaurant manager and suppliers to create new menus.

Sous Chef (Deputy Chef): The sous chef shares a lot of the same responsibilities as the head chef, however they are much more involved in the day-to-day operations in the kitchen. The sous chef also fills in for the head chef when they are not present.

Chef de Partie (Station Chef): This role is a vital part of the brigade system is responsible for a different section of the kitchen.

Commis Chef (Junior Chef): The commis chef works under the chef de partie to learn the ins and outs of a specific station. The junior chef has usually recently completed, or is still partaking in, formal training.

Kitchen Porter: Kitchen porters assist with basic tasks in the kitchen, and are less likely to have had formal training. Their role typically involves introductory food preparation, such as peeling potatoes, and some cleaning duties.

Escuelerie (Dishwasher): This person is responsible for washing anything that was used in the food preparation and cooking process.

Aboyeur (Waiter/Waitress): Waiters and waitresses work at the front of house and are customer-facing. They serve customers their dishes and anything else they order.

Specific chef de partie roles include the following:

**Sauté Chef/Saucier** (Sauce chef) – This chef is responsible for sautéing foods and creating sauces and gravies that accompany other dishes. They report directly to the head chef or sous chef.

**Boucher** (Butcher Chef) – They prepare meat and poultry before they are delivered to their respective stations.

**Poissonnier** (Fish Chef) – They prepare fish and seafood. In smaller kitchens, the boucher often takes on the role of the poissonnier.

**Rotisseur** (Roast Chef) – They are responsible for roast meats and appropriate sauces.

**Friturier** (Fry Chef) – This member of staff prepares, and specialises in, fried food items.

**Grillardin** (Grill Chef) – They are the king or queen of all things grilled.

**Garde Manger** (Pantry Chef) – This person is in charge of the preparation of cold dishes, such as salads.

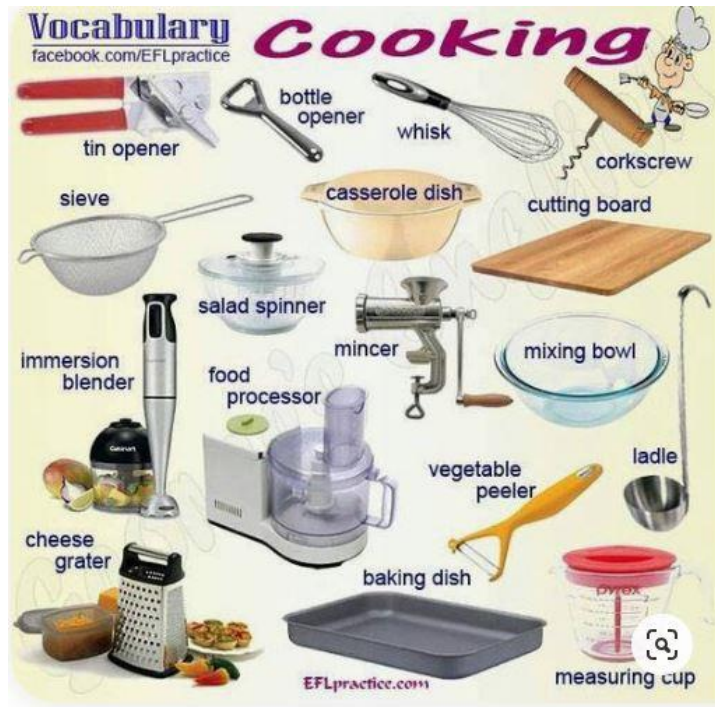
**Pâtisier** (Pastry Chef) – The master of all things pastry, baked goods, and desserts.

**Chef de Tournant** (Roundsmen/Swing Cook/Relief Cook) – This person does not have a specific job, but rather fills in as and when needed at different stations.

**Entremetier** (Vegetable Chef) – They prepare vegetables, soups, starches, and eggs. In larger kitchens, this role may split into two: **Potager**, who is in charge of making soups, and **Legumier**, who is in charge of preparing any vegetables.

Taken from: Collier, E. Hub. The Kitchen Hierarchy Explained: What is the Brigade de Cuisine? .February 2018. The Kitchen Hierarchy Explained: What is the Brigade de Cuisine? <https://www.highspeedtraining.co.uk/hub/kitchen-hierarchy-brigade-de-cuisine/>

**Appendix 8. Equipment.**



Taken from: [EFL.practice.com](http://EFL.practice.com) and [estudiamosingles.blogspot.com/](http://estudiamosingles.blogspot.com/)