



**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 ●●● Undécimo año

Educación Diversificada Técnica



## Tabla de contenidos

<b>Tabla de contenidos .....</b>	<b>2</b>
<b>Créditos .....</b>	<b>6</b>
<b>Autoridades .....</b>	<b>6</b>
<b>Equipo técnico .....</b>	<b>7</b>
<b>Colaboradores de diseño curricular .....</b>	<b>7</b>
<b>Docentes colaboradores de especialidad técnica .....</b>	<b>8</b>
<b>Asesora colaboradora en la subárea Emprendimiento e innovación aplicada a las especialidades técnicas .....</b>	<b>8</b>
<b>Instituciones u organizaciones colaboradoras .....</b>	<b>8</b>
<b>Presentación.....</b>	<b>10</b>
<b>Descripción de la carrera técnica .....</b>	<b>12</b>
<b>Fundamentación.....</b>	<b>16</b>
<b>Enfoque curricular.....</b>	<b>25</b>
<b>Perfil de los actores del proceso de aprendizaje.....</b>	<b>32</b>
<b>Estudiante .....</b>	<b>32</b>
<i>Competencia general.....</i>	<i>32</i>
<i>Competencias específicas .....</i>	<i>33</i>
<i>Competencias genéricas .....</i>	<i>34</i>
<i>Competencias para el desarrollo humano.....</i>	<i>35</i>
<b>Docente .....</b>	<b>38</b>

<b>Diseño curricular .....</b>	<b>41</b>
<b>Principios didácticos y estrategias metodológicas para la mediación pedagógica .....</b>	<b>43</b>
<b>Orientaciones para la persona docente .....</b>	<b>46</b>
<b>Orientaciones para la realización de actividades pedagógicas fuera de la institución .....</b>	<b>50</b>
<b>Planeamiento del proceso de aprendizaje.....</b>	<b>52</b>
<b>Plan anual.....</b>	<b>52</b>
<b>Esquema formato del plan anual .....</b>	<b>53</b>
<b>Plan de práctica pedagógica .....</b>	<b>54</b>
<b>Esquema formato del plan de práctica pedagógica.....</b>	<b>56</b>
<b>Evaluación del proceso de aprendizaje .....</b>	<b>57</b>
<b>Estructura curricular .....</b>	<b>63</b>
<b>Mapa curricular .....</b>	<b>64</b>
<b>Malla curricular .....</b>	<b>67</b>
<b>Décimo nivel.....</b>	<b>67</b>
<b>Undécimo nivel .....</b>	<b>73</b>
<b>Duodécimo nivel .....</b>	<b>80</b>
<b>Subárea Técnicas de cocina internacional.....</b>	<b>82</b>
<b>Subárea Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional .....</b>	<b>108</b>
<b>Subárea Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina.....</b>	<b>122</b>

<b>Subject Area English Oriented to Culinary Arts.....</b>	<b>140</b>
<b>Description.....</b>	<b>141</b>
<b>Rationale .....</b>	<b>145</b>
<b>Meaning and Approach to Common European Framework of Reference for Languages.....</b>	<b>151</b>
<b>General Mediation Strategies and Pedagogical Approach .....</b>	<b>153</b>
<b>The Action Oriented Approach .....</b>	<b>153</b>
<b>Task Based Language Teaching (TBLT) .....</b>	<b>156</b>
<b>English for Specific Purposes (ESP) .....</b>	<b>160</b>
<b>The Methodology Used in the Classroom .....</b>	<b>162</b>
<b>Curricular Design Template Elements.....</b>	<b>164</b>
<b>Curriculum Template.....</b>	<b>166</b>
<b>Planning .....</b>	<b>168</b>
<b>Annual Learning Plan.....</b>	<b>168</b>
<b>Pedagogical Practice Plan.....</b>	<b>170</b>
<b>Task Building Process .....</b>	<b>171</b>
<b>Curricular Structure .....</b>	<b>178</b>
<b>Curricular Grid.....</b>	<b>179</b>
<b>Curriculum Scope and Sequence.....</b>	<b>181</b>
<b>Eleventh Grade .....</b>	<b>181</b>

<b>Curriculum Design.....</b>	<b>185</b>
<b>Whom is an Object Pronoun .....</b>	<b>232</b>
<b>"Whose" is a Possessive Pronoun .....</b>	<b>233</b>
<b>Glosario de términos.....</b>	<b>235</b>
<b>Referencias.....</b>	<b>247</b>
<b>References .....</b>	<b>249</b>
<b>Apéndices .....</b>	<b>254</b>
<b>Apéndice 1. Estándar de cualificación.....</b>	<b>255</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, Jefe 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 para Gerencia y producción en cocina e English Oriented to Culinary Arts. Además, dos subáreas complementarias de Emprendimiento e innovación y Tecnologías de información aplicadas a la gerencia 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 cuatro 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 de aprendizaje	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**

<b>Décimo</b>	
<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

<b>Undécimo</b>	
<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

<b>Duodécimo</b>	
<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  Confitería 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**

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

**Undécimo**

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

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

**Malla curricular**

**Décimo nivel**

**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**

1. Interpretar la normativa vigente en relación con las responsabilidades de los establecimientos gastronómicos, autoridades sanitarias y personas que implementan procesos de manipulación de alimentos.
2. Aplicar técnicas para el manejo y control de los residuos de la cocina, según la legislación y normativa vigente.
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.

**Resultados de aprendizaje**

1. Implementar los principios administrativos en el manejo de empresas gastronómicas.
2. Interpretar el papel de la estadística descriptiva en la administración de establecimientos gastronómicos.
3. Confeccionar ciclos contables para empresas de servicios gastronómicos, utilizando como herramienta la hoja electrónica o software contable, según lo establecido en la legislación vigente.
4. Implementar sistemas de control del desperdicio en establecimientos gastronómicos, haciendo uso de tecnologías de la información.

**Gerencia y producción en cocina**

**1. Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos**

**Unidad de estudio**

Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes

**(80 horas)**

**Unidad de estudio**

Administración de establecimientos gastronómicos

**(80 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

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 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**

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**

**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.
4. Implementar técnicas de preparación, presentación y montaje de platillos primarios en la cocina, requeridos para la elaboración de manjares.

**Resultados de aprendizaje**

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

**Gerencia y producción en cocina**

**Gestión de operaciones de cocina primaria**

**Unidad de estudio**  
 Procedimientos básicos de cocina

**(360 horas)**

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

**(120 horas)**

**Resultados de aprendizaje**

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**

**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> <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> <li>4. Describir los elementos que integran el entorno web y sus aplicaciones en la cocina 4.0.</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> <li>5. Desarrollar capacidades para el acceso a la información de forma eficiente haciendo un uso preciso,</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 maneja en el ciber mundo y los tipos de ataques que pueden presentarse.</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> <ol style="list-style-type: none"> <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> <li>7. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje, en respuesta a situaciones de la vida cotidiana.</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>responsable, creativo y crítico de la misma.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <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> <li>8. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo y protección de los datos.</li> </ol>



**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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analizar los aspectos relacionados con la denominación de origen y evolución de la cocina clásica como referente para la gastronomía internacional.</li> <li>2. Implementar el sistema de jerarquía de brigadas en la elaboración de platillos de la cocina clásica.</li> <li>3. Aplicar técnicas de la cocina francesa en la</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Determinar la diversidad de componentes, alimentos, técnicas e influencia cultural y socioeconómica de las gastronomías de América del Norte y Sur América.</li> <li>2. Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Estados Unidos, México, Argentina y Perú.</li> <li>3. Aplicar técnicas de comunicación oral y escrita</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Europa Central y el Mediterráneo.</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contrastar la diversidad de componentes, alimentos, técnicas e influencia cultural y socioeconómica de las gastronomías de Japón, China y Tailandia.</li> <li>2. Elaborar platillos de las culturas gastronómicas de Japón, China y Tailandia.</li> <li>3. Aplicar estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos.</li> </ol>



**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>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>5. Aplicar buenas prácticas para la producción, preparación y consumo de alimentos sostenibles.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>requeridos para la atención de comensales de diferentes nacionalidades.</p> <p>4. Promover el sentido de pertenencia humanitaria, aplicando actitudes socioemocionales que evidencien empatía con los clientes que acuden a establecimientos gastronómicos.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>3. Implementar técnicas de servicio a los clientes que gustan de la gastronomía internacional con excelencia, como ventaja competitiva para la empresa.</p> <p>4. Promover la diversidad natural y cultural del planeta, con el uso de modelos gastronómicos que fomenten e impulsen el consumo de alimentos sostenibles.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></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**

**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 negocio, según las nuevas tendencias.</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 aplicando metodologías vigentes.</li> <li>3. Desarrollar el plan de puesta en marcha del</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 de la administración y lo establecido en el plan de negocios.</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 consolidación del emprendimiento.</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> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Utilizar técnicas creativas que permitan la generación de ideas de negocio innovadoras, brindando soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales.</li> <li>4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y oportunidades del mercado.</li> <li>5. Valorar el impacto social, económico y ambiental que generan</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. modelo de negocio y lanzamiento del producto.</li> <li>4. Aplicar estrategias de negociación en el proceso de validación de propuestas de negocios.</li> <li>5. Validar propuestas de negocios tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Aplicar los principios de servicio con un enfoque orientado al cliente en la puesta en marcha del plan de negocio.</li> <li>5. Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa.</li> </ol>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Emplear el aprendizaje permanente como herramienta en el desarrollo de competencias para el fortalecimiento de su desempeño en el área de formación técnica, personal y el de su plan de vida.</li> <li>4. Planificar su vida, considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al</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><b>Resultados de aprendizaje</b></p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p>
<p>las propuestas de proyectos de negocios sostenibles.</p>			<p>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)**

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

**(96 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.
5. Validar propuestas de negocios reposteros tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.

**Resultados de aprendizaje**

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



**Gerencia y producción en cocina**

**Dirección de procesos de alta cocina**

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

**(204 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.
5. Mostrar los escenarios de Trabajo decente y crecimiento económico incluidos en la Agenda 2030.

**Resultados de aprendizaje**

1. Aplicar las unidades de medidas y tamaño de las porciones en los servicios de comida para eventos especiales.
2. Emplear los principios fundamentales para el servicio de catering de establecimientos gastronómicos.
3. Implementar las técnicas para el montaje de las mesas o estaciones de servicio que contribuyan a la buena imagen de la empresa ante el cliente.
4. Implementar técnicas para la recuperación o el mantenimiento del autocontrol.
5. Garantizar la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición, según los Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda 2030.

## Subárea Técnicas de cocina internacional



“ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ”

### **Descripción de la subárea Técnicas de cocina internacional**

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

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

#### **Cocina Internacional Clásica**

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

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

occidental, que han ido incorporando a sus bases conocimientos técnicos de la cocina francesa. Es una de las cuatro gastronomías incluidas en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde el 2010.

### **Cocina Internacional de América del Norte y Américadel Sur**

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

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

### **Cocina Internacional Centro Europeo - Mediterránea**

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

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

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

### **Cocina Internacional Asiática**

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

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

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

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

<b>Especialidades<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> Undécimo
<b>Subárea:</b> Técnicas de cocina internacional	<b>Unidad de estudio:</b> Cocina internacional clásica		<b>Tiempo estimado:</b> 120 horas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Comunicación asertiva	Comunicación	<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. Analizar los aspectos relacionados con la denominación de origen y evolución de la cocina clásica como referente para la gastronomía internacional.	<p>La cocina clásica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Historia de la gastronomía medieval.</li> <li>• Historia de la alta cocina francesa: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Origen.</li> <li>- Introducción de productos y sabores.</li> <li>- La revolución en la cocina.</li> </ul> </li> <li>• La cocina del siglo XVII. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características del banquete.</li> <li>- Productos alimenticios.</li> <li>- Tipos de platos.</li> <li>- Normas de etiqueta.</li> <li>- Otros.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cita acontecimientos relevantes de la historia de la cocina desde la época medieval hasta el surgimiento de la cocina francesa.</li> <li>• Describe los parámetros considerados por la Guía Michelin para que los hoteles y restaurantes del mundo obtengan una distinción.</li> <li>• Distingue la excelencia de Le Cordon Bleu en la enseñanza</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>
	<p>Guía Michelin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características.</li> <li>• Historia</li> <li>• Métodos de premiación: cubiertos y estrellas.</li> <li>• Jueces.</li> </ul> <p>Le Cordon Bleu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origen del nombre.</li> <li>• Historia.</li> <li>• Programas y cursos.</li> </ul>	<p>de la hostelería y la cocina francesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreta la importancia de de la formación del profesional de la cocina para desempeñarse con éxito en el mundo competitivo de la gastronomía internacional.</li> </ul>
<p>2. Implementar el sistema de jerarquía de brigadas en la elaboración de platillos de la cocina clásica.</p>	<p>Brigada de cocina clásica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origen.</li> <li>• Jerarquía y sus funciones:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chef de cocina o chef de cuisine.</li> <li>- Sub chef o sous chef.</li> <li>- Chef tournant.</li> <li>- Saucier.</li> <li>- Rôtisseur o rostizer.</li> <li>- Poissonnier o pescadero.</li> <li>- Entremétier.</li> <li>- Garde manger o el cocinero de cocina fría.</li> <li>- Pâtissier o chef pastelero.</li> <li>- Chef de garde o chef de guardia.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica el origen de la brigada de cocina clásica.</li> <li>• Discrimina la jerarquía y funciones de los puestos de la brigada de cocina clásica.</li> <li>• Participa en equipos de trabajo para la preparación de alimentos, con base en el sistema de jerarquía de la brigada de cocina clásica.</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro <sup>12</sup>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chef de partie.</li> <li>- Commis o ayudante.</li> <li>- Plongeur.</li> <li>- Apprenti.</li> <li>- Boucher</li> <li>- Aboyeur.</li> </ul>	
<p>3. Aplicar técnicas de la cocina francesa en la preparación y presentación de sus platillos clásicos.</p>	<p>Técnicas para la elaboración de platillos clásicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quiche Lorraine.</li> <li>• Algot.</li> <li>• Crepes.</li> <li>• Ratatouille.</li> <li>• Soupe à l'oignon.</li> <li>• Cassoulet.</li> <li>• Confit de pato.</li> <li>• Magret de pato.</li> <li>• Coq au vin.</li> <li>• Merluza al beurre blanc.</li> <li>• Vichyssoise.</li> <li>• Le Foie Gras.</li> <li>• Aligot.</li> <li>• Cannelés.</li> <li>• Gratin Dauphinois.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce las características e ingredientes requeridos para la preparación de platillos propios de la cocina francesa.</li> <li>• Distingue los cuidados esenciales a considerarse en la preparación de platillos de la cocina clásica.</li> <li>• Implementa técnicas para la preparación de platillos de la cocina clásica.</li> <li>• Discrimina los aspectos que intervienen en el emplatado de la cocina clásica.</li> <li>• Prepara y presenta platillos según los estándares</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro <sup>12</sup>
	Arte del emplatado de la cocina clásica. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origen.</li> <li>• Técnicas: lineal, superpuesta y dispersa.</li> <li>• Estilo: estético y artístico.</li> <li>• Regla de nones.</li> <li>• Tipo y textura de la loza.</li> <li>• Temperatura.</li> <li>• Tamaño de las porciones.</li> <li>• Conservación del decorado al salir de la cocina.</li> </ul>	establecidos por la cocina clásica.
4. Emplear formas de comunicación asertiva con los integrantes de la brigada de cocina clásica.	Comunicación asertiva: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Obstáculos para ser una persona asertiva:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agresivo y pasivo.</li> </ul> </li> <li>• Técnicas para la comunicación asertiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce el concepto de comunicación asertiva.</li> <li>• Compara rasgos humanos de la persona asertiva, pasiva y agresiva.</li> <li>• Aplica técnicas de comunicación asertiva en el contexto de la brigada de cocina clásica.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro <sup>12</sup>
<p>5. Aplicar buenas prácticas para la producción, preparación y consumo de alimentos sostenibles.</p>	<p>Alimentación sostenible.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventajas de fomentar los alimentos sostenibles:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actúa contra el cambio climático.</li> <li>- Protección de las masas forestales.</li> <li>- Dieta basada en alimentos sostenibles.</li> <li>- Preservación de los recursos hídricos.</li> </ul> </li> <li>• Claves para obtenerlos.</li> <li>• Evitar el desperdicio de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce el concepto y las ventajas de la adopción de la alimentación sostenible.</li> <li>• Describe buenas prácticas para la alimentación sostenible en la elaboración de platillos.</li> <li>• Utiliza alimentos en la preparación de platillos que generen impactos ambientales reducidos para las futuras generaciones.</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> Undécimo
<b>Subárea:</b> Técnicas de cocina internacional	<b>Unidad de estudio:</b> Cocina internacional de América del Norte y América del Sur		<b>Tiempo estimado:</b> 120 horas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Comunicación oral y escrita		<b>Eje política educativa:</b> Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

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

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

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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aguadito.</li> <li>- Tacu tacu.</li> <li>- Pollo a la brasa.</li> <li>- Papa rellena.</li> <li>- Rocoto relleno a la arequipeña.</li> <li>- Arroz chaufa.</li> <li>- Cau cau.</li> <li>- Suspiro limeño.</li> <li>- Alfajor.</li> <li>- Picarones.</li> <li>- Mazamorra morada.</li> <li>- Chicha morada.</li> <li>- Otros.</li> <li>• Argentina:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parrilla o asado.</li> <li>- Locro.</li> <li>- Choripán.</li> <li>- Empanadas.</li> <li>- Sandwiches.</li> <li>- Pizza argentina.</li> <li>- Milanesas.</li> <li>- Chimichurri.</li> <li>- Pollo al disco.</li> <li>- Carbonada.</li> <li>- Tamales.</li> <li>- Chupín de pescado.</li> <li>- Carbonada criolla.</li> </ul> </li> </ul>	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chipás.</li> <li>- Provoleta.</li> <li>- Matambre arrollado.</li> <li>- Pastas variadas.</li> <li>- Berenjenas en escabeche.</li> <li>- Fugazza.</li> <li>- Alfajores.</li> <li>- Medialunas.</li> <li>- Rogel.</li> <li>- Dulce de leche.</li> <li>- Flan mixto.</li> </ul>	
<p>3. Aplicar técnicas de comunicación oral y escrita requeridos para la atención de comensales de diferentes nacionalidades.</p>	<p><b>Comunicación oral y escrita:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de comunicación oral y comunicación escrita.</li> <li>• Lenguaje oral y escrito.</li> <li>• Redacción y sus requisitos:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Claridad</li> <li>- Precisión.</li> <li>- Sencillez y naturalidad</li> <li>- Concisión.</li> <li>- Originalidad.</li> </ul> </li> <li>• Técnicas de expresión oral.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica los elementos de la comunicación oral y escrita.</li> <li>• Diferencia las características del lenguaje oral y escrito.</li> <li>• Interpreta la importancia del aprendizaje de lenguas extranjeras en el contexto de la cocina internacional.</li> <li>• Utiliza vocabulario multilingüe para la preparación de recetas y comunicarse con los clientes.</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>4. Promover el sentido de pertenencia humanitaria, aplicando actitudes socioemocionales que evidencien empatía con los clientes que acuden a establecimientos gastronómicos.</p>	<p>Desarrollo de actitudes socioemocionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto</li> <li>• Intereses</li> <li>• Empatía</li> <li>• Respeto por el medio ambiente</li> </ul> <p>Valores</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Respeto</li> <li>• Solidaridad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica los valores: responsabilidad, respeto, solidaridad y las actitudes socioemocionales.</li> <li>• Compara situaciones en las que muestra integración de valores con respecto a la diversidad humana.</li> <li>• Aplica con responsabilidad actitudes socioemocionales en su relación con los clientes de diferentes nacionalidades.</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> Undécimo
<b>Subárea:</b> Técnicas de cocina internacional.	<b>Unidad de estudio:</b> Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea		<b>Tiempo estimado:</b> 120 horas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Orientación de servicio al cliente	<b>Eje política educativa:</b> Educación para el desarrollo sostenible		

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

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

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



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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimular el consumo de los productos de la región como forma de atracción al turista.</li> <li>• Desarrollar estrategias para la creación de huertas en el centro educativo u hogar que permitan disponer de productos frescos y naturales para la preparación de alimentos.</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> Undécimo
<b>Subárea:</b> Técnicas de cocina internacional	<b>Unidad de estudio:</b> Cocina internacional Asiática		<b>Tiempo estimado:</b> 120 horas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Capacidad de negociación	Capacidad de	<b>Eje política educativa:</b> Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

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



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





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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kai tod (pollo crujiente con arroz).</li> <li>- Khao pad (arroz frito).</li> <li>- Kai jeow (tortilla tailandesa).</li> <li>- Kuai tieow.</li> <li>- Cordero al curry.</li> <li>- Pollo tandoni.</li> <li>- Langostinos al curry con coco.</li> <li>- Moo sa-te (cerdo satay).</li> <li>- Laab (ensalada de carne tailandesa).</li> <li>- Otros.</li> </ul>	
<p>3. Aplicar estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos.</p>	<p><b>Capacidad de negociación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Elementos del proceso de una negociación exitosa.</li> <li>• Habilidades para la negociación.</li> <li>• Estrategias para la negociación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce el concepto de capacidad de negociación.</li> <li>• Explica las habilidades de una persona negociadora.</li> <li>• Determina los elementos de la negociación exitosa.</li> <li>• Negocia la ejecución de propuestas de acuerdos viables en el contexto de su área de formación técnica.</li> </ul>



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



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



“ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ”

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

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

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

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

### **Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros**

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

## **Técnicas de repostería en productos primarios y hoteleros**

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

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

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

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

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

<b>UNIDADES DE ESTUDIO</b>	<b>SEMANAS</b>	<b>HORAS ANUALES</b>
<b>1</b> Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros.	<b>20</b>	<b>80</b>
<b>2</b> Técnicas de repostería en productos primarios y hoteleros.	<b>20</b>	<b>80</b>
<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, restaurantes y servicio de banquetes	<b>Nivel:</b> Undécimo
<b>Subárea:</b> Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	<b>Unidad de estudio:</b> Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros		<b>Tiempo estimado:</b> 80 horas:
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Juicio y toma de decisiones		<b>Eje política educativa:</b> Educación para el desarrollo sostenible	

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



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



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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ciabata.</li> <li>- Rústico.</li> <li>- Panettone.</li> <li>- Panini.</li> <li>- Stollen.</li> <li>- Foccacia.</li> <li>- Bagel.</li> <li>- Pita.</li> <li>- Blanco.</li> <li>- Integral.</li> <li>- Cena.</li> <li>- De maíz, trigo o centeno.</li> <li>- De molde.</li> <li>- De grano germinado o Esenio.</li> <li>- De calabaza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determina las preferencias en el consumo de los clientes según consulta a las panaderías de su comunidad.</li> <li>• Elabora tipos de panes artesanales respetando las recetas originales.</li> <li>• Documenta las recetas base por categoría y zona geográfica.</li> </ul>
<p>4. Orientar la toma de decisiones en búsqueda del logro de las metas propuestas y la sana convivencia.</p>	<p>Toma de decisiones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Riesgos en la toma de decisiones:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Éxito y fracaso.</li> <li>• Importancia.</li> </ul> </li> <li>• Tipos de decisiones:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programada. Rutinaria o intrascendente</li> </ul> </li> <li>• Aspectos a tomar en cuenta en la toma de decisiones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica la importancia de la toma de decisiones en el éxito del proceso de aprendizaje y su proyecto de vida.</li> <li>• Describe los riesgos a los que se enfrenta en la toma de decisiones durante el proceso de aprendizaje a lo largo de la vida.</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>5. Implementar la sustentabilidad como elemento diferenciador del negocio de la panadería procurando el bienestar local.</p>	<p>Panadería sustentable:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes orgánicos.</li> <li>• Envolturas biodegradables.</li> <li>• Energía solar.</li> <li>• Optimización del uso de plástico y papel.</li> <li>• Productos de limpieza biodegradables.</li> <li>• Reducción de la huella de carbono.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relaciona aspectos del entorno a tomar en consideración para la toma de decisiones en su área de formación técnica.</li> <li>• Propone el uso de ingredientes y empaques biodegradables para la producción del pan, tomando en consideración el compromiso ambiental.</li> <li>• Aplica estrategias para la entrega de productos de la panadería con la ayuda de transportes que disminuyan la huella de carbono.</li> <li>• Promueve el uso de equipos de horneado con plantas alimentadas por energía solar como forma de ahorro económico para la empresa y mejora del ambiente.</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> Undécimo
<b>Subárea:</b> Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	<b>Unidad de estudio:</b> Técnicas de repostería, en productos primarios y hoteleros		<b>Tiempo estimado:</b> 80 horas:
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Innovación y creatividad		<b>Eje política educativa:</b> La ciudadanía digital con equidad social	

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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utensilios: nivelador de pasteles, tapetes de silicón, termómetro para caramelo o dulce, cuchillos, báscula, batidor globo, rodillo, tazas y cucharas medidoras; ollas.</li> <li>● Moldes.</li> <li>● Elementos decorativos.</li> <li>● Técnicas básicas de repostería.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Baño María.</li> <li>- Movimientos envolventes.</li> <li>- Perfumar.</li> <li>- Infusionar.</li> <li>- Cocción del azúcar: jarabe o almíbar, hebra fina, hebra fuerte, perla, gran perla, bola blanda, bola dura, lámina o escarchado; caramelo o lámina quebradiza, fondant.</li> <li>- Acremar.</li> <li>- Montar.</li> <li>- Emulsionar.</li> <li>- Temperar huevos.</li> </ul> </li> </ul>	
<p>2. Emplear técnicas en la preparación de pastas y masas finas, para la producción de repostería en miniatura (petit four).</p>	<p>Los petits fours.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Origen.</li> <li>● Tipos:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frescos o glaseados (lionesas, petitús, finaciers, otros).</li> <li>- Secos (pastas, macarons, suspiros de merengue, otros).</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Describe los tipos y técnicas para la producción de los petits fours.</li> <li>● Utiliza las técnicas en la preparación de productos de</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salados (masa hojaldre, quebrada, brick o similar rellenas con embutidos, quesos, hortalizas, cremas, entre otros).</li> <li>• Cocción de pastas y masas finas. (petit four).                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits fours salés.</li> <li>- Petits fours glacés.</li> <li>- Petits fours secs.</li> </ul> </li> <li>• Técnicas.</li> <li>• Elaboración de recetas.</li> </ul>	<p>repostería en miniatura dulces y salados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Documenta las recetas base de los diversos tipos de petits fours.</li> </ul>
<p>3. Demostrar habilidades en la implementación de técnicas para el acabado y presentación de los productos de repostería nacional e internacional.</p>	<p>Normas y combinaciones organolépticas básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los sentidos:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gusto: dulce, salado, ácido y amargo; equilibrio de los sabores; las especias.</li> <li>- Tacto: temperaturas y texturas.</li> <li>- Vista: formas y colores.</li> <li>- Olfato: intensidad y aromas de los ingredientes.</li> <li>- Oído: percepción de texturas, sabores o frescura de los alimentos.</li> </ul> </li> <li>• Tipos de presentación:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tradicional.</li> <li>- Tendencias actuales.</li> <li>- Empaque y pulcritud.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce la importancia de los órganos de los sentidos en la preparación y degustación de los productos de repostería.</li> <li>• Aplica técnicas para la decoración, cobertura, acabado y presentación de la repostería nacional e internacional.</li> <li>• Prepara recetas de repostería con excelente sabor y presentación.</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de decoración:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Baños: chocolate, azúcares (fondant, caramelo, praliné, mantequilla).</li> <li>- Escarchados.</li> <li>- Bordes.</li> <li>- Gelatinas.</li> <li>- Borduras.</li> </ul> </li> <li>• Coberturas: crema, merengue, gelatina, chocolate, entre otras.</li> <li>• Técnicas básicas de acabado y presentación:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manga pastelera.</li> <li>- Cornete.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documenta las recetas de coberturas y decoración de productos reposteros.</li> </ul>
<p>4. Propone soluciones creativas e innovadoras para la producción de repostería en miniatura.</p>	<p>Innovación:</p> <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> <li>• Lugares en donde se generan las ideas creativas.</li> <li>• ¿Qué influye en la creatividad?</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 producción de repostería con excelente sabor y presentación.</li> </ul>





Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>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.</p>	<p>Tecnologías digitales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atención del cliente.</li> <li>• Seguridad y comodidad.</li> <li>• Nuevos materiales e ingredientes.</li> <li>• Equipos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferencia tecnologías digitales utilizadas en la cobranza y facturación de los productos.</li> <li>• Utiliza equipos tecnológicos diseñados para ofrecer mayor comodidad y seguridad al personal de producción.</li> <li>• Valora el impacto económico y social de las tecnologías digitales.</li> </ul>



# Subárea Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina



“ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ”

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

La Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras fomenta el desarrollo de competencias en el ámbito del emprendimiento y la empresarialidad, a través del desarrollo de programas y proyectos educativos, capacitación y actualización. Brinda a la persona estudiante oportunidades para la formación ética, académica y profesional, además de las herramientas que le posibiliten ser forjador de su proyecto de vida, en beneficio propio y el de la dirección y producción en cocina. La subárea tiene como propósito desarrollar en el estudiante capacidades de emprendimiento y empresarialidad, mediante la identificación de oportunidades de negocios, aplicación de metodologías para la construcción de modelos de negocios, creación de empresas de práctica y de su proyecto de vida, según sus competencias, recursos, entorno y compromiso local y social.

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

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

- Oportunidades de negocios
- Modelo de negocios
- Creación de la empresa
- ...Plan de vida

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

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

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

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



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



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



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





<b>Especialidad:</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> Undécimo
<b>Subárea:</b> Emprendimiento e innovación aplicada a la Gerencia y producción en cocina	<b>Unidad de estudio:</b> Modelo de negocios		<b>Tiempo estimado:</b> 32 horas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Capacidad de negociación		<b>Eje política educativa:</b> Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad nacional	

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



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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrategias para la negociación.</li> <li>• Acuerdos para la validación de propuestas de negocios.</li> </ul>	<p>el proceso de validación de propuestas de negocios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecciona estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos durante el proceso de validación de propuestas de negocios.</li> <li>• Negocia la ejecución de propuestas viables de emprendimiento.</li> </ul>
<p>5. Validar propuestas de negocios tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.</p>	<p>Derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo en condiciones justas y favorables.</li> <li>• Protección social, a un nivel de vida adecuado y al disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental.</li> <li>• Educación, libertad cultural y el progreso científico.</li> </ul> <p>Valores éticos universales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respeto.</li> <li>• Equidad.</li> <li>• Justicia.</li> <li>• Honestidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expone propuestas de negocios considerando los derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales de la economía social solidaria.</li> <li>• Organiza propuestas de negocios considerando los derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales de la economía social solidaria.</li> <li>• Propone soluciones a problemas reales de la comunidad considerando los tipos de formas jurídicas asociativas de la economía social solidaria.</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Economía social solidaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Características.</li> <li>• Tipos de formas jurídicas asociativas.</li> <li>• Asociaciones solidaristas:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelo.</li> <li>- Beneficios.</li> <li>- Requisitos para la conformación.</li> <li>- Legislación vigente.</li> </ul> </li> <li>• Cooperativas:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelo.</li> <li>- Beneficios.</li> <li>- Requisitos para la conformación.</li> <li>- Legislación vigente.</li> </ul> </li> </ul>	



<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> Undécimo
<b>Subárea:</b> Emprendimiento e innovación aplicada a la Gerencia y producción en cocina	<b>Unidad de estudio:</b> Creación de empresas		<b>Tiempo estimado:</b> 68 horas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Orientación de servicio al cliente		<b>Eje política educativa:</b> La ciudadanía digital con equidad social	

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

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

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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La evaluación del servicio.</li> <li>• Manejo de quejas, reclamos y sugerencias.</li> <li>• Retención y fidelización de clientes.</li> <li>• Sistemas de gestión de las relaciones con los clientes.</li> <li>• Valores que mejoran el servicio al cliente.</li> </ul>	
5. Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa.	Herramientas para la productividad: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Redes sociales.</li> <li>• Blog.</li> <li>• Wikis.</li> <li>• Software específico.</li> <li>• Herramientas ofimáticas.</li> <li>• Otras herramientas que faciliten la mediación pedagógica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valora implicaciones económicas, socioculturales y éticas del uso de las tecnologías en la creación de la empresa.</li> <li>• Aplica herramientas tecnológicas vigentes en el mercado para la operación de su empresa de práctica.</li> </ul>





<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> Undécimo
<b>Subárea:</b> Emprendimiento e innovación aplicada a la Gerencia y producción en cocina	<b>Unidad de estudio:</b> Plan de vida		<b>Tiempo estimado:</b> 20 horas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Autoaprendizaje		<b>Eje política educativa:</b> Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incubadoras y aceleradoras de Empresas.</li> <li>• Ministerio de Economía, Industria y Comercio.</li> <li>• Sistema de Banca para el Desarrollo.</li> <li>• Sistema Bancario Nacional público y privada.</li> <li>• INFOCOOP.</li> <li>• Otros operadores financieros.</li> <li>• Instituciones de apoyo.</li> </ul>	<p>instituciones de apoyo para el desarrollo y consolidación del emprendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica los procesos requeridos para la formalización del emprendimiento en las instituciones de apoyo.</li> <li>• Diseña la propuesta de formalización considerando los requerimientos establecidos por la institución de apoyo seleccionada.</li> </ul>
<p>3. Emplear el aprendizaje permanente como herramienta en el desarrollo de competencias para el fortalecimiento de su desempeño en el área de formación técnica, personal y el de su plan de vida.</p>	<p>Aprendizaje permanente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autoaprendizaje:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto de aprendizaje.</li> <li>- ¿Qué significa aprender a aprender?</li> <li>- Utilidad del autoaprendizaje.</li> <li>- Motivación para aplicar el autoaprendizaje.</li> <li>- Adaptabilidad a nuevas situaciones.</li> <li>- Importancia del autoaprendizaje en el área de formación técnica.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica las competencias específicas y para el desarrollo humano alcanzadas a través del proceso educativo y su relación con el entorno.</li> <li>• Propone ideas innovadoras propias de su área de formación técnica, aplicando sus conocimientos, habilidades y destrezas como parte del proceso de gestión de su plan de vida.</li> <li>• Enriquece su proyecto de vida aprovechando las oportunidades de</li> </ul>



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



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

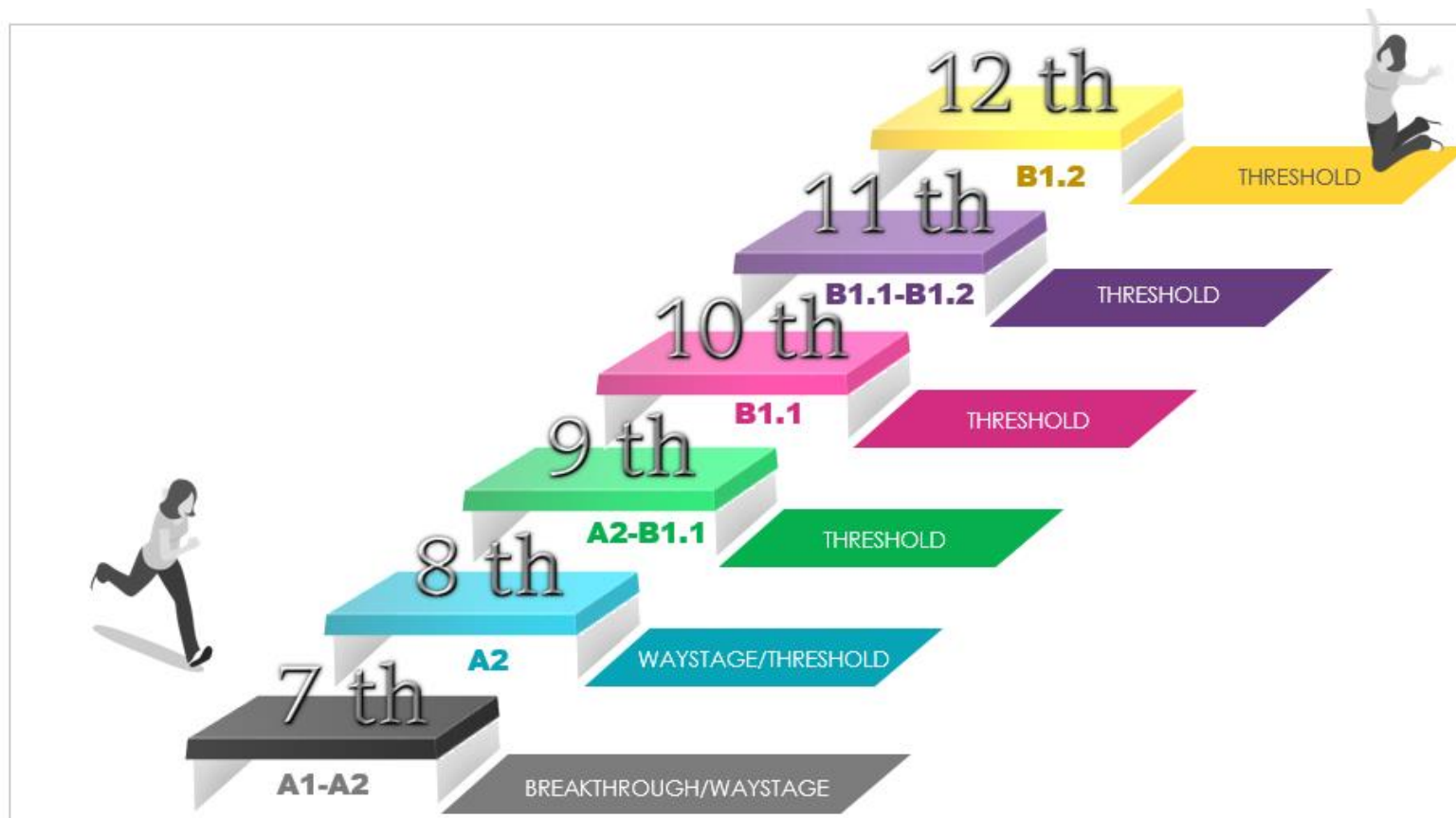
For the first time, English for Specific Purposes (ESP) is incorporated, in which the four linguistic competences are worked on using the six levels of the Common European Framework of Reference (CEFR) with essential knowledge that belongs specifically to the **English Oriented to Culinary Arts** field, 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 **five** 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 in the Professional Technical Education Curriculum.

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

**Table 1.** Range of hours required to achieve the category

“ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ”

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 scenarios. 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.

**Oral and Written Comprehension** What a learner can understand or is able to do when listening and/or reading.  
Listening and Reading

**Continued Table 2**

Oral and Written Production	What a learner can produce in an oral and/or written way.
<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>
<u><b>Functions</b></u>  <u><b>Discourse Markers</b></u>			



## 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.





### **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> Eleventh
<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.	

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



<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>		



**Curricular Structure**

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



**Curricular Grid**

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

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

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

<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

### Eleventh Grade

#### English Oriented to Culinary Arts

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

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

#### Goals

EC/ Understand the importance a proactive attitude in International Cuisine.  
 NCA/ Visualize how a proactive attitude in International Cuisine.  
 L/ Identify a simple chronological sequence in a recorded narrative or dialogue.  
 R/ Scan short texts to locate specific information.  
 SI/ In groups of 3 students, convey simple relevant information emphasizing the most important points.  
 SP/ Give a short talk about a familiar topic, with visual support. Produce familiar sounds and prosodic patterns.  
 W/ Write a short, simple factual description of (a draft) about International Cuisine.

**English Oriented to Culinary Arts**

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

**2.1 Theme:** Asian and North / South American Cuisine (24 hours)

**Goals**

EC/ Establish their own goals and concrete tasks based on his/her own expectations in labor life.  
 NCA/ Investigate methods, procedures and strategies to know about international cuisine.  
 L/ Follow rapid or extended speech, but may require repetition or clarification.  
 R/ Follow chronological sequence in a formal structured text.  
 SI/ Compare and contrast alternatives about what to do, where to go, etc.  
 SP/ Give reasons and explanations for opinions, plans and actions. Produce familiar sounds and prosodic patterns.  
 W/ Write a detailed description of a simple process.

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

**Goals**

EC/ Establish goals and concrete tasks based on his/her innovation and creativity in cuisine.  
 NCA/ Find new ways of understanding and analyzing the real environmental problems and try to collaborate and solve them  
 L/ Extract the main ideas and key details of conversational or formal listening passages from videos.  
 R/ Investigate facts and key details of formal texts.  
 SI/ Interact appropriately in a variety of common classroom situations speaking to classmates, and responding to the teacher.  
 SP/ Give a 5 minute informal presentation about design of graphic products using familiar vocabulary and practiced phrases. Distinguish unfamiliar sounds and prosodic patterns. W/ Reports an original, list and how it contributes to this world.



**English Oriented to Culinary Arts**

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

**3.1 Theme: Breads  
 (24 hours)**

**3.2 Theme: Pastries  
 (24 hours)**

**Goals**

**Goals**

EC/ Develop different attitudes and skills to develop problem solving to improve our community and country.  
 NCA/ Discuss ideas about the importance of developing problem solving to improve our community and country in order to have a better future.  
 L/ Recognize examples and their relation to the idea they support.  
 R/ Identify the writers' communicative purpose in a text.  
 SI/ Convey information of immediate relevance and emphasize the main point.  
 SP/ Give reasons and explanations for opinions, plans and actions. Produce familiar sounds and prosodic patterns.  
 W/ Write a simple, structured informational leaflet/brochure, given a model.

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

**English Oriented to Culinary Arts**

**4. Scenario: Drinks and Beverages  
(24 hours)**

**4.1 Theme: Drinks and Beverages  
(24 hours)**

**Goals**

**EC/** Experiences leadership as a way to handle daily life challenges and find new opportunities for people and our society  
**NCA/** Contribute to develop leadership in a teamwork to find the best solutions to problems being a digital citizen in a society with social equity.

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

**R/** Investigate facts and key details of formal texts.

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

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

**W/** Reports a document related to survey/checklists.



### Curriculum Design

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Culinary Arts		
<b>Level:</b> Eleventh		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 1:</b> International Cuisine	<b>Time:</b> 40 hours
<b>Essential Question:</b> How many types of cuisine are there in the world?	<b>Theme 1.1:</b> International Cuisine	
<b>Essential Competences:</b> 1. Proactive attitude	<b>New Citizenship Axis<sup>15</sup>:</b> Sustainable Development Education	

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

#### Oral and Written Comprehension

#### Task Building Process

<b>Listening:</b> Identify a simple chronological sequence in a recorded narrative or dialogue.	Identifies main ideas chronological sequence in a recorded narrative or dialogue by listening conversations or videos about International Cuisine.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about International Cuisine.
<b>Reading:</b> Scan short texts to locate specific information.	Describes the key parts of a text by reading about International Cuisine.	

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

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Oral and Written Production</b>		
<b>Spoken Interaction:</b> In groups of 3 students, convey simple relevant information emphasizing the most important points.	Conveys simple relevant information emphasizing the most important points about Classic Cuisine or French Cuisine and International Cuisine.	2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to International Cuisine. 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 International Cuisine. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on International Cuisine. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about International Cuisine.
<b>Spoken Production:</b> Give a short talk about a familiar topic, with visual support. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Give a short talk about a familiar topic, with visual support about different dishes from International Cuisine. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	
<b>Writing:</b> Write a short, simple factual description of (a draft) about International Cuisine.	Writes a short, simple factual description (international cuisine recipe).	

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

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



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



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



<b>Subject Area:</b> English Oriented to Culinary Arts		
<b>Level:</b> Eleventh		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 2:</b> Asian and North / South American cuisine, Central European and Mediterranean gastronomy	<b>Time:</b> 24 hours
<b>Essential Question:</b> How is Asian and North / South American Cuisine?	<b>Theme 2.1:</b> Asian and North / South American Cuisine	
<b>Essential Competences:</b> 4. Autonomy	<b>New Citizenship Axis:</b> Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Establish their own goals and concrete tasks based on his/her own expectations in labor life.	Learns techniques and methods to develop in his/her work.	Show students techniques used in international cuisines..
Investigate methods, procedures and strategies to know about international cuisine.	Develops autonomy in his/her decisions about international cuisine.	Provide experiences to encourage research and innovation.

**Oral and Written Comprehension**

**Task Building Process**

<b>Listening:</b> Follow rapid or extended speech, but may require repetition or clarification.	Identifies information about Asian and North / South American Cuisine by listening to extended speech.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Asian and North / South American Cuisine.
<b>Reading:</b> Follow chronological sequence in a formal structured text.	Identifies the the ingredients and methods (procedures) in a text about Asian and North / South American Cuisine.	
<b>Oral and Written Production</b>		



Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Spoken Interaction:</b> Compare and contrast alternatives about what to do, where to go, etc.	Compares and contrasts ingredients and procedures about Asian and North / South American Cuisine.	2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Asian and North / South American Cuisine.
<b>Spoken Production:</b> Give reasons and explanations for opinions, plans and actions.  Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Talks about Asian and North / South American Cuisine in front of his/her group. Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to Asian and North / South American Cuisine.
<b>Writing:</b> Write a detailed description of a simple process.	Writes a complete description of Asian and North / South American Cuisine Recipe.	4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Asian and North / South American Cuisine. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Asian and North / South American Cuisine. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Asian and North / South American Cuisine.





Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifying specific aspects about Asian Cuisine.</li> <li>Giving opinions about Asian Cuisine.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b>                      Because, since, so, as far as, therefore, moreover.</p>	<p><b>Simple Passive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Active:</b> The chef cooked four types of rice for the next wedding event.</li> <li><b>Passive:</b> Four types of rice for the next wedding were cooked by the chef.</li> </ul> <p><i>See Appendix # 4: for more information about Passive Voice</i></p> <p><b>Present Perfect</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I have just shared all information about Asian cuisine with my classmates.</li> <li>Mary has studied Korean Cuisine for three months.</li> <li>Do you think Mary has studied enough to prepare Kimchi?</li> </ul> <p><b>Past Perfect</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Paul had participated in Masterchef and a famous</li> </ul>	<p><b>Asian cuisine</b> includes several major regional cuisines: Central Asian, East Asian, North Asian, South Asian, Southeast Asian, and West Asian. A cuisine is a characteristic style of cooking practices and traditions, usually associated with a specific culture. Asia, being the largest and most populous continent, is home to many cultures, many of which have their own characteristic cuisine.</p> <p><b>Ingredients</b> common to many cultures in the East and Southeast regions of the continent include <b>rice, ginger, garlic, sesame seeds, chilies, dried onions, soy, and tofu</b>. Stir frying, steaming, and deep frying are common cooking methods.</p>	<p><b><u>PROSODIC FEATURES:</u></b></p> <p><b><u>STRESS</u></b></p> <p><b>1. Stress within the word.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Words stressed on the first syllable.</li> <li>Words stressed on the second syllable.</li> <li>Words stressed on the third syllable.</li> <li>Stress in nouns/verbs (Homographs)</li> </ol>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>restaurant in Barcelona hired him.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• He had not cooked enough rice, when the group arrived to the restaurant.</li> </ul> <p><b>Future perfect tense</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In two years, I will have graduated from Haute Cuisine.</li> <li>• We will <i>have finished only the sauce with coconut milk</i>, when Mary began to fry the chicken.</li> </ul> <p><i>See Appendix # 1: for more information about tenses.</i></p> <p><b>Stating an opinion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In my opinion...</li> <li>• The way I see it...</li> <li>• If you want my honest opinion....</li> <li>• According to Lisa...</li> <li>• As far as I'm concerned...</li> <li>• If you ask me...</li> </ul>	<p><b>Rice</b> is common to most Asian cuisines, different varieties are popular in the various regions. Basmati rice is popular in the Indian subcontinent, Jasmine rice is often found across Southeast Asia, while long-grain rice is popular in China and short-grain in Japan and Korea.</p> <p><b>Curry, Yogurt and Coconut Milk</b></p> <p>Curry is a common dish in South Asia, Southeast Asia, and East Asia. Curry dishes have their origins in the Indian subcontinent. With present-day Northern India, Bangladesh, and Pakistan mainly using a yogurt base, while those in present-day Southern India, Sri Lanka, and Southeast Asia generally use coconut milk as their foundation.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p><b>Asking for an opinion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• What's your idea?</li> <li>• How do you feel about that?</li> <li>• Do you have anything to say about this?</li> <li>• What do you think?</li> <li>• Do you agree?</li> <li>• Wouldn't you say?</li> </ul> <p><b>Expressing agreement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I agree with you 100 percent.</li> <li>• I couldn't agree with you more.</li> <li>• That's so true.</li> <li>• That's for sure.</li> <li>• You're absolutely right.</li> <li>• Absolutely.</li> <li>• That's exactly how I feel.</li> <li>• Exactly.</li> <li>• I'm afraid I agree with James.</li> <li>• I have to side with Dad on this one.</li> <li>• No doubt about it.</li> <li>• I suppose so./I guess so.</li> <li>• You have a point there.</li> <li>• I was just going to say that.</li> </ul>	<p><b>Japan and Korea</b></p> <p><b>Sushi</b> is one of the best known Japanese foods around the world. It is offered in various ways and prices. The sushi is prepared right before your eyes.</p> <p><b>Kimchi</b> is a Korean dish. It is made by lacto-fermentation, the same process that creates sauerkraut and traditional dill pickles. In the first stage, the cabbage is soaked in a salty brine that kills off harmful bacteria. In the second stage, the remaining Lactobacillus bacteria (the good guys!) convert sugars into lactic acid, which preserves the vegetables and</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p><b>Expressing disagreement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I don't think so.</li> <li>• I'm afraid I disagree.</li> <li>• Not necessarily.</li> <li>• That's not always true.</li> <li>• No, I'm not so sure about that.</li> </ul> <p><b>Interruptions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Can I add something here?</li> <li>• Is it okay if I jump in for a second?</li> <li>• If I might add something...</li> <li>• Can I throw my two cents in?</li> <li>• Sorry to interrupt, but...</li> </ul> <p><b>Online Resources</b></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=Nk9nQwoCFig&amp;app=desktop">https://www.youtube.com/watch?v=Nk9nQwoCFig&amp;app=desktop</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=5Dq7IEw7CKM">https://www.youtube.com/watch?v=5Dq7IEw7CKM</a></p>	<p>gives them that wonderful, tangy flavor.</p> <p><b>North American cuisine</b> consists of foods native to or popular in countries of North America, such as Canadian cuisine, American cuisine, Mexican cuisine, and Central American cuisine. North American cuisines display influence from many international cuisines, including Native American cuisine, Jewish cuisine and especially European cuisine. As a broad, geographical term, North American cuisine also includes Central American and Caribbean cuisines. These regions are part of North America, so these regional cuisines also fall within the penumbra of</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>North American cookery. For example, the cuisine of Puerto Rico can differ markedly from Cuban cuisine; Mexican cuisine spills across the border into the Tex-Mex and Mexi-Cali "sub-cuisines".</p> <p><b>Countries</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• American cuisine</li> <li>• Anguillan cuisine</li> <li>• Antigua and Barbuda cuisine</li> <li>• Barbadian cuisine</li> <li>• Bahamian cuisine</li> <li>• Belizean cuisine</li> <li>• Bermudian cuisine</li> <li>• Canadian cuisine</li> <li>• Cayman Island cuisine</li> <li>• Costa Rican cuisine</li> <li>• Cuban cuisine</li> <li>• Dominican Republic cuisine</li> <li>• Dominica cuisine</li> </ul>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greenlandic cuisine</li> <li>• Grenadan cuisine</li> <li>• Guatemalan cuisine</li> <li>• Haitian cuisine</li> <li>• Honduran cuisine</li> <li>• Jamaican cuisine</li> <li>• Mexican cuisine</li> <li>• Nicaraguan cuisine</li> <li>• Panamanian cuisine</li> <li>• Puerto Rican cuisine</li> <li>• Saint Lucian cuisine</li> <li>• Salvadoran cuisine</li> <li>• Trinidad and Tobago cuisine</li> <li>• British Virgin Islands cuisine</li> <li>• United States Virgin Islands cuisine</li> </ul> <p><b>South America Cuisine</b>                      In countries like Peru, there is a strong influence of the Inca and their cuisine. Potatoes are frequently grown as a result of this, and also plants such as quinoa. On the western</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>coast of South America lies the Pacific Ocean, which provides a large array of seafood. In the Patagonia region south of Argentina, many people eat, beef meat, In Brazil, their most traditional dish is the feijoada.</p> <p><b>Countries</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Argentine cuisine</li> <li>• Bolivian cuisine</li> <li>• Brazilian cuisine</li> <li>• Chilean cuisine</li> <li>• Colombian cuisine</li> <li>• Ecuadorian cuisine</li> <li>• Guyanese cuisine</li> <li>• Paraguayan cuisine</li> <li>• Peruvian cuisine</li> <li>• Surinamese cuisine</li> <li>• Uruguayan cuisine</li> <li>• Venezuelan cuisine</li> </ul> <p><b>Taken from:</b> North American and South American Cuisine. Wikipedia.</p>	



Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Asian and North / South American cuisine, Central European and Mediterranean gastronomy	Time: 24 hours
Essential Question: How is Central European and Mediterranean gastronomy?	Theme 2.2: Central European and Mediterranean Gastronomy	
Essential Competences: 6. Innovation And Creativity	New Citizenship Axis: Sustainable Development Education	

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

**Oral and Written Comprehension**

**Task Building Process**

<b>Listening:</b> Extract the main ideas and key details of conversational or formal listening passages from videos.	Contrasts the main ideas and details of conversational or formal listening passages from Central European and Mediterranean Gastronomy.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Central European and Mediterranean Gastronomy. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of
<b>Reading:</b> Investigate facts and key details of formal texts.	Reads facts of conversational or formal texts about Central European and Mediterranean Gastronomy.	

**Oral and Written Production**





Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<b>Spoken Interaction:</b> Interact appropriately in a variety of common classroom situations speaking to classmates, and responding to the teacher.	Speaks in a group and gives your ideas and opinions about Central European and Mediterranean Gastronomy.	communication related to Central European and Mediterranean.
<b>Spoken Production:</b> Give a 5 minute informal presentation about design of graphic products using familiar vocabulary and practiced phrases. Distinguish unfamiliar sounds and prosodic patterns.	Gives and practices an informal presentation about Central European and Mediterranean Gastronomy.  Recognizes sounds and common prosodic features of the target language when communicating in simple everyday situations.	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 Central European and Mediterranean Gastronomy.
<b>Writing:</b> Reports an original, list and how it contributes to this world.	Reports original recipes from Central European and Mediterranean Gastronomy.	5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Central European and Mediterranean Gastronomy. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Central European and Mediterranean Gastronomy.



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifying good Central European cuisine.</li> <li>Recognizing Central European cuisine.</li> <li>Describing ingredients in Central European Cuisine.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b></p> <p><b>Sentence connectors</b></p> <p><b>Addition</b></p> <p>And, in addition to, furthermore, moreover, besides, than, too, also, both-and, another, further, last, as well as, in the same way, for example, for instance, however, thus,</p>	<p><b>Present perfect (review)</b></p> <p><b>Have/has+past participle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>He has marinated the beef for two days.</li> <li>They have cooked sausages for many years in that restaurant.</li> </ul> <p><b>Present perfect continuous</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I have been making sausages called <i>Leberwurst</i> (liver sausage), I think it is what we call “<i>Paté</i>” and black sausage is “<i>Morcilla</i>”.</li> <li>Angelina has been cutting pieces of pork all her life for for the sausages for the company.</li> </ul> <p><b>See Appendix # 5</b></p> <p><b>Polite disagreement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I see what you’re saying but I think...</li> <li>I respect your point but from my perspective (or but in my opinion)...</li> </ul>	<p><b>Germany, Poland and other Central European Countries</b></p> <p>Several cooking methods used to soften tough cuts have evolved into national specialties, including <i>Sauerbraten</i> (sour roast), involving marinating beef, horse meat or venison in a vinegar or wine vinegar mixture over several days.</p> <p>A long tradition of sausage-making exists in these countries; more than 1,500 different types of sausage (German: <i>Wurst</i>) are made. Most <i>Wurst</i> is made with natural casings of pork, sheep or lamb intestines. Among the most popular and most common are <i>Bratwurst</i>, usually made of ground pork and spices, and <i>Blutwurst</i> (blood sausage) or <i>Schwarzwurst</i> (black sausage) made from blood (often of pigs or geese). Thousands of types of cold cuts also are available which are also called “Wurst” in</p>	<p><b>2. Stress within the sentence.</b></p> <p>a. Words generally Stressed in Sentence:</p> <p><b>Content Words</b> (Nouns, verbs, adjectives, adverbs, and question words).</p> <p>b. Words generally unstressed in sentences:</p> <p><b>Function Words</b> (articles, prepositions, pronouns, conjunctions, helping verbs).</p> <p>c. Stress in adjective/noun combination.              Example: he sawed a black <b>board</b>.</p> <p>d. Stress in compound nouns              Example: The teacher writes on the <b>blackboard</b>.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• True, that is a fair point, but I have to say I disagree...</li> <li>• I understand where you are coming from but...</li> <li>• I'm not sure I agree with you on...</li> <li>• I don't think you and I have the same opinion on this issue.</li> </ul>	<p>German. They have such as <i>Leberwurst</i> (liver sausage). Potatoes entered the German cuisine in the late 17th century, and were almost ubiquitous in the 19th century and since. They most often are boiled (in salt water, <i>Salzkartoffeln</i>), but mashed and pan-roasted potatoes also are traditional. French fries, called <i>Pommes frites</i>, <b>Horseradish</b> is commonly used as a condiment either on its own served as a paste, enriched with cream, or combined with mustard. In some regions of Germany, it is used with meats and sausages where mustard would otherwise be used. Its use in Germany has been documented to the 16th century, when it was used as medicine, and as a food, whereby its leaves were consumed as a vegetable.</p> <p><b>Taken From:</b></p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p><a href="https://en.wikipedia.org/wiki/German_cuisine">https://en.wikipedia.org/wiki/German_cuisine</a></p> <p><b>Mediterranean cuisine</b></p> <p>In Mediterranean cuisine you use a lot of fresh ingredients such as fruits, vegetables, legumes, nuts, sheep, potatoes, etc. This culture is made up of countries such as Italy, Greece, Spain, Turkey, Portugal, Turkey, and others. In these countries, a lot of olive oil and vegetables are used in cooking. Some dishes typical of Mediterranean cuisine are:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pasta</li> <li>• lamb,</li> <li>• moussaka,</li> <li>• fruit soups,</li> <li>• serrano ham,</li> <li>• pesto,</li> <li>• vegetable gratin,</li> <li>• pilaf,</li> <li>• couscous,</li> <li>• paella,</li> </ul>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• and tzatziki.</li> </ul> <p>Many times you use garlic, olives, sun-ripened tomatoes, balsamic vinegar, goat cheese, and sheep's cheese. Most dishes are both tasty and full. The food contains a lot of olive oil and vegetables, and this, together with the fact that the dishes contain a lot of antioxidants, make the food so useful. Vegetables that are commonly used are olives, garlic, and tomatoes. This is preferably in a salad together with balsamic vinegar and sheep cheese or goat cheese.</p> <p><b>Taken from:</b>  <a href="https://foodtrotter.com/food-cultures/a-guide-to-european-food-culture/">https://foodtrotter.com/food-cultures/a-guide-to-european-food-culture/</a></p> <p><b>Online Resources</b>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=IUHFEwcu00E">https://www.youtube.com/watch?v=IUHFEwcu00E</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=sJXEU91MIik">https://www.youtube.com/watch?v=sJXEU91MIik</a></p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<a href="https://www.youtube.com/watch?v=NjYavcYK2B0">https://www.youtube.com/watch?v=NjYavcYK2B0</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=4PdaG-6Veao">https://www.youtube.com/watch?v=4PdaG-6Veao</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=dfS-hCwz3OA">https://www.youtube.com/watch?v=dfS-hCwz3OA</a>	



<b>Subject Area: English Oriented to Culinary Arts</b>		
<b>Level: Eleventh</b>		
<b>CEFR Band:</b> B1.1	<b>Scenario 3: Basic Breads and Pastries</b>	<b>Time:</b> 24 hours
<b>Essential Question:</b> What are the two main types of bread?	<b>Theme 3.1: Breads</b>	
<b>Essential Competences:</b> 18. Problem solving	<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...
Develop different attitudes and skills to develop problem solving to improve our community and country.	Develops skills, abilities and attitudes to develop strategies to apply problem solving in our context.	Create spaces for students to develop attitudes and values about problem solving.
Discuss ideas about the importance of developing problem solving to improve our community and country in order to have a better future.	Discusses ideas about digital skills to solving problems, in order to have a better future.	Provide students with abilities and skills to developing them to problem solving to have a better future.

**Oral and Written Comprehension**

**Task Building Process**

<b>Listening:</b> Recognize examples and their relation to the idea they support.	Recognizes different types of breads and its backgrounds through videos and conversations.	<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 types of breads and how to prepare them.</li> <li>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to about types of breads and how to prepare them.</li> </ol>
<b>Reading:</b> Identify the writers' communicative purpose in a text.	Identifies the writers' communicative purpose in a text about types of breads and its backgrounds.	
<b>Oral and Written Production</b>		
<b>Spoken Interaction:</b> Convey information of immediate relevance and emphasize the main point.	Conveys information of immediate relevance and emphasize the main point about types of breads and how to prepare them.	



Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<p><b>Spoken Production:</b> Give reasons and explanations for opinions, plans and actions.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Gives reasons and explanations for opinions, plans and actions about types of breads and how to prepare them.</p> <p>Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.</p>	<p>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</p> <p>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about types of breads and how to prepare them.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on about types of breads and how to prepare them</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about types of breads and how to prepare and use them in different occasions.</p>
<p><b>Writing:</b> Write a simple, structured informational leaflet/brochure, given a model.</p>	<p>Writes a simple and structured menu with information about sandwiches and breads.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stating our opinions.</li> <li>Giving opinions.</li> <li>Identifying information.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b> <u>Discourse Markers</u></p>	<p><b>Second Conditional</b> if + past simple, ...would + infinitive</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>If I <b>won</b> the lottery, I <b>would open</b> my own bakery in downtown.</li> </ul>	<p><b>ALPHABETICAL GLOSSARY OF BAKING TERMS</b></p> <p><b>AERATE, AERATION</b> To whip, sift or beat air between particles, as with</p>	<p><b>A. RHYTHM</b> <b>a. Contractions / Full form</b> Example: I'll / I will <b>b. Blending and Word Reductions</b></p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b><u>Sentence connectors</u></b>                      Moreover; in addition; additionally; further; further to this; also; besides; what is more, however; on the other hand; in contrast; yet, although; even though; despite the fact that; in spite of the fact that; regardless of the fact that.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• She <b>would cook</b> Pita Breads, if she <b>had</b> enough time.</li> </ul> <p><b>Third Conditional</b>                      if + past perfect, ...would + have + past participle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• If I hadn't spent so much money the roof, I wouldn't have bought other oven for the bakery.</li> <li>• If they had backed that baguette they would have won the prize.</li> <li>• If we had seen the menu, we woul have chosen the new brioche breads.</li> </ul> <p><b>Too and Enough</b>                      too + adjective/adverb</p> <p><b>Examples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• He thinks He is <b>too</b> old to learn baking.</li> <li>• John is intelligent <b>enough</b> to bake this rye bread.</li> <li>• You're not eating fast <b>enough</b>.</li> </ul>	<p>flour, confectioners' sugar, or sugar and butter.</p> <p><b>BAIN-MARIE</b>                      This is the French term for a water bath. A water bath protects delicate desserts, such as a set custard or a cheesecake, from curdling, cracking or over-cooking as they bake. The baking tin containing the mixture is set inside a larger pan that holds a shallow amount of hot water – this provides insulation against high heat.</p> <p><b>BAKING POWDER</b>                      A raising agent that reacts in the presence of moisture and heat to produce carbon dioxide (CO2) which allows cakes and other baked goods to rise.</p> <p><b>BICARBONATE OF SODA</b>                      Also referred to as baking soda, reacts in baking as a raising agent. Bicarb is</p>	<p>Examples:“How are you?” is often pronounced “howaryou”</p> <p><b>c. Linking sounds:</b> is the technique for smoothly moving from one word into the next during pronunciation.</p> <p><b>Double consonant:</b> often pronounced as a single consonant.                      Example: pretty-little-pillow...</p> <p><b>Phrasing and Pausing:</b>                      Phrase: a group of words that convey meaning.                      Pause: a brief moment of silence to emphasize meaning.</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> <li>They don't have <b>enough</b> time to finish the cupcakes.</li> <li>He has <b>too</b> many friends in the high school.</li> <li>She has got <b>too</b> much patience for baking.</li> </ul> <p>too much/many + noun                      too much/many + of + pronoun/determiner</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>It's never too early to start saving money for the trip.</li> </ul> <p>adjective/adverb + enough                      enough + noun                      enough + of + pronoun/determiner</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Have you got enough money to pay for this wedding cake?</li> </ul>	<p>alkaline and needs the acidity from other ingredients to react and release CO2.</p> <p><b>BLIND BAKE</b>                      A technique used for baking an unfilled pastry shell. Before baking with the filling, the shell is lined with parchment paper and filled with ceramic beads, dry rice, or dry beans, and then baked briefly until the pastry is set.</p> <p><b>BLOOM (GELATINE)</b>                      Blooming gelatine is a step integral to ensuring the smooth texture of a finished product. It involves sprinkling the powdered gelatine into a liquid and letting it sit for 3 to 5 minutes. Leaf gelatine must be softened in cold water for a few minutes before being used. To bloom agar agar it must be soaked in cold water but, unlike gelatine, it must be</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>boiled for 5 minutes to activate.</p> <p><b>CAMELISE</b>                      To heat food until the sugars on the surface break down and form a brown coating, which may be sweet or savoury.</p> <p><b>COATING CONSISTENCY</b>                      When a liquid, usually a custard, is thick and viscous enough to coat a spoon and doesn't drain off.</p> <p><b>CONFECTIONERS SUGAR</b>                      Another name for icing or powdered sugar. The finest version of sugar which is powdered form. A small amount of corn flour is added to prevent clumping.</p> <p><b>CREAM</b>                      To beat ingredients to incorporate air and make the</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>mixture creamy in consistency.</p> <p><b>CREAM OF TARTAR (TARTRIC ACID)</b>                      Used to stabilise beaten egg whites and used as a raising agent in some baked goods.</p> <p><b>CURDLING</b>                      Curdling is when a mixture separates into its component parts. This can happen with eggs if they are added to a mixture too quickly or if the mixture is too hot.</p> <p><b>DUST</b>                      To sprinkle lightly with a powder such as icing sugar or cocoa.</p> <p><b>DREDGE</b>                      To coat an ingredient with a dry ingredient, such as flour or powdered sugar, either before or after cooking.</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p><b>FOLD IN</b>                      To mix two things together using a gentle lifting and turning motion rather than stirring so as not to lose any trapped air bubbles. Used for cake mixtures and when adding flavourings to meringues.</p> <p><b>GLAZE</b>                      A coating that is applied to a pre-cooked or cooked surface to make it shine or to help it colour when cooked, such as an egg wash for uncooked pastry and an apricot glaze for fruit tarts.</p> <p><b>GREASE</b>                      To coat a dish, tin or mould with cooking fat in order to stop the item being cooked from sticking.</p> <p><b>HARD BALL</b></p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Hard ball stage occurs at 121-131 °C. This stage can be determined by dropping a spoonful of hot syrup into a bowl of cold water. In the water, use your fingers to gather the cooled syrup into a ball. This stage is required for nougat.</p> <p><b>HARD CRACK</b>                      At this stage syrup dropped into ice water separates into hard, brittle threads that break when bent. The temperature will be 148-154 °C and this stage is used for most candies such as lollipops and brittles.</p> <p><b>KNEAD</b>                      To mix a stiff dough by manipulating it by hand or with a mechanical dough hook in order to make it smooth. In bread –making, this also helps develop the gluten.</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p><b>PROVE</b>                      To allow a yeasted dough to rise.</p> <p><b>RIBBON STAGE</b>                      The mixture is thick enough to leave a letter ‘O’ drawn on the surface for 10 secs when the whisk is lifted.</p> <p><b>RUB IN</b>                      To integrate hard fat into flour by rubbing the two together with your fingertips until the mixture resembles breadcrumbs.</p> <p><b>SCALD</b>                      To pour over or immerse in boiling water for a short time in order to cook only the outer layer. Also, to bring milk almost to the boil, or to sterilise kitchen equipment with boiling water.</p> <p><b>SIFT</b></p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>To move a dry ingredient such as flour, sugar or cocoa through a sieve (sifter) to incorporate air and remove lumps or unevenly sized particles.</p> <p><b>SLAKE</b>                      To mix a powder, such as cornflour, with a little liquid to form a paste in order for it then to be mixed into a larger amount of liquid without forming lumps.</p> <p><b>SLURRY</b>                      A term referring to a mixture of flour and water, which is stirred into soups and sauces as a thickener.</p> <p><b>STEEP</b>                      To infuse or impart with flavour eg: steep Earl Grey tea bags in milk to impart the flavour.</p>	





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



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p><b>STIFF PEAK</b>                      When egg whites or cream are beaten until they form physical stiff peaks that hold their point after the whisk is removed.</p> <p><b>TEMPER</b>                      The process that takes chocolate through a temperature curve, which aligns the chocolate's crystals to make it smooth, silky and creates a satisfying snap when you bite into it.                      Temper can also refer to the process where a small quantity of a hot liquid is incorporated into cold liquid to warm the cold liquid slightly.</p> <p><b>WHISK</b>                      A whisk is a bulbous shaped beater that allows you to whisk an ingredient, this form of mixing incorporates a lot of</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>air. A whisk or whisking action would be used in a recipe such as meringue where you would change raw liquid egg whites into a light, foamy and stable mixture.</p> <p><b>Types of Bread</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Banana Bread</b>                      Both banana and zucchini bread are dense, moist, sweet treats, usually chemically leavened with baking soda or powder. It's supposed that both of these "quick" breads got their start in the United States, where 18th-century bakers first used pearlsh, a refined form of potash, to create carbon dioxide in dough.</li> <li>• <b>Baguette</b>                      The long, stick-like loaf, also called French bread (thanks to its origins), is made with flour, yeast, water, and salt. From those simple ingredients rises the</li> </ul>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>iconic baguette, distinguished by its chewy crust, feather-light interior, and topside slashes, which allow for gas expansion during baking.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Breadstick</b>                      They are thin dry bread sitting atop the table as an appetizer? Nowadays, American restaurants sometimes serve them soft and warm, topped with cheese and garlic, or as a dessert, with icing and cinnamon.</li> <li>• <b>Brioche</b>                      They are traditionally sweet yeast bread loaded with eggs and butter. People have been enjoying the golden, soft-as-a-pillow pastry forever—the word <i>brioche</i> dates to 1404—and it’s now commonly used as hamburger buns, dinner rolls and even in French toast recipes.</li> <li>• <b>Challah</b>                      Challah, which is made with eggs and most often braided, is</li> </ul>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>integral to the Jewish faith. Served on the Sabbath and holidays, it was originally called <i>berches</i> before the word <i>challah</i> was adopted in the Middle Ages. The bread continues to carry rich <u>symbolism</u>, from the poppy and sesame seeds sprinkled on top that symbolize manna from God, to the plaited shape, which represents love.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ciabatta</b>                      Ciabatta hails from Italy, where the word means "slipper" in the native language. Usually broad, flat and somewhat collapsed in the middle, it's a lot more flavorful than footwear, and perfect for use in paninis and sandwiches. Unlike most of the bread on this list, this wheat flour-based bread is a recent invention, first produced in 1982.</li> <li>• <b>Cornbread</b></li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>The bread maybe most associated with the region below the Mason-Dixon Line, cornbread originated with Native Americans. Made from finely-ground corn, wheat flour, eggs and milk (or buttermilk), Southern-style cornbread is traditionally baked in a skillet, either unleavened or with baking powder. Crumbly, rich and crispy, this classic cornbread should be enjoyed quickly, because it doesn't store well.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Focaccia</b>                      Focaccia is a flat, dimpled yeast bread resembling pizza dough from Italy that's baked at high temperatures in sheet pans. Often topped with olive oil, rosemary and coarse salt, focaccia's exact origins are unknown, though it might date back to Ancient Rome. Modern varieties include savory toppings like olives, tomatoes, and mushrooms.</li> <li>• <b>Multigrain Bread</b></li> </ul>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>This bread made from more than one grain. It can include flax, oats, and barley, but be aware that even bread made from wheat and a smidge of flour from a second grain can be called multigrain.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pita Bread</b> Like tortillas and naan, pita is a flatbread. Soft and round, this slightly leavened bread, which originated in the Middle East some 4,000 years ago, is cooked at a high temperature.</li> <li>• <b>Pumpernickel</b> A type of rye bread, flavorful pumpernickel hails from Germany, where it's made with coarsely ground whole rye berries. The traditional version requires a lot of patience to create.</li> </ul> <p><i>Appendix # 6: Types of Bread</i></p>	



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

<b>Goals Learner can...</b>	<b>Performance Indicator The student...</b>	<b>Pedagogical Task The teacher will...</b>
Establish goals and concrete tasks based on his/her innovation and creativity.	Establishes goals and concrete tasks based on his/her proactive attitude about innovation and creativity.	Show students ways to innovate and be creative in the classroom.
Find creative ways of understanding and analyzing rules for making pastry.	Finds new ways of developing pastry.	Give students techniques for innovating and making practical tasks in their daily work.

**Oral and Written Comprehension**

**Task Building Process**

<b>Listening:</b> Recognize information in extended discussions, if conducted in clear standard speech.	Infers ways of developing activities by listening to conversations/videos/tracks about pastry.	<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 pastry.</li> <li>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to pastry.</li> </ol>
<b>Reading:</b> Scan long, complex texts for key information.	Analyzes and scans long, complex texts for key information about pastries.	
<b>Oral and Written Production</b>		





Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<p><b>Spoken Interaction:</b> Suggest possible solutions to a problem using simple language.</p> <p><b>Spoken Production:</b> Talk about phrases and vocabulary using to agree or disagree politely.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Discuss in groups of three students, about a product using technical vocabulary about pastry.</p> <p>Makes a presentation about pastry using technical vocabulary about.</p> <p>Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.</p>	<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 pastry.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on pastry.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about pastry.</p>
<p><b>Writing:</b> Write a description of a future event or activity.</p>	<p>Designs a portfolio and classifies examples of pastries.</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reporting events</li> <li>Describing pastries.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b>  <b>Sentence connectors</b>                      Moreover; in addition; additionally; further; further</p>	<p><b>Reported Speech:</b>  <b>present</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>John said she needs to learn to manage because she will be the next pastry shop manager.</li> </ul>	<p><b>Whats the definition of pastry?</b>  <b>Pastry</b> is a dough of flour, water and shortening (solid fats, including butter) that may be savoury or sweetened. Sweetened pastries are often described as <i>bakers' confectionery</i>. The word</p>	<p><b>B. RHYTHM</b>  <b>a. Contractions / Full form</b>                      Example: I'll / I will  <b>b. Blending and Word Reductions</b>                      Examples: "How are you?" is often pronounced "howaryou"</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>to this; also; besides; what is more, however; on the other hand; in contrast; yet, although; even though; despite the fact that; in spite of the fact that; regardless of the fact that.</p> <p><b>Addition</b></p> <p>And, in addition to, furthermore, moreover, besides, than, too, also, both-and, another, further, last, as well as, in the same way, for example, for instance, however, thus,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• He said that the company needs a visual message or brand in this country.</li> <li>• She said she hasn't known anything about creating small tarts and other sweet baked products.</li> </ul> <p><b>How to do a portfolio</b>  <b>How To Make Your Professional Portfolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Choose your best work to showcase.</li> <li>• Determine the presentation format that will best serve your work.</li> <li>• Organize your portfolio for success.</li> <li>• Pay attention to specific requirements.</li> <li>• Make your portfolio unique but accessible.</li> </ul> <p><b>Wh- questions (requesting information.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• who, whom</li> </ul>	<p>"pastries" suggests many kinds of baked products made from ingredients such as flour, sugar, milk, butter, shortening, baking powder, and eggs. Small tarts and other sweet baked products are called <b>pastries</b>. Common pastry dishes include pies, tarts, quiches, croissants, and pasties.</p> <p><b>What are the rules for making pastry?</b></p> <p><b>8 rules for perfect pastry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flour. If you're <b>making</b> shortcrust <b>pastry</b> plain flour is recommended because it will create a crumbly surface instead of tough. ...</li> <li>• Temperature. Water mixed with flour is very helpful, because it swells helping form gluten. ...</li> <li>• Fat. ...</li> </ul>	<p><b>c. Linking sounds:</b> is the technique for smoothly moving from one word into the next during pronunciation.</p> <p><b>d. Double consonant:</b> often pronounced as a single consonant.</p> <p>Example: pretty-little-pillow...</p> <p><b>Phrasing and Pausing:</b>          Phrase: a group of words that convey meaning.</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• what</li> <li>• when</li> <li>• where</li> <li>• why</li> <li>• how</li> <li>• which</li> <li>• whose</li> </ul> <p><b>Who y whom</b> are used to get information about a person Or people.                      Who" is a Subject Pronoun</p> <p>"Who" is a subject pronoun like "he," "she" and "we".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Who</b> made that coctel?</li> <li>• <b>Who</b> is at the restaurant?</li> <li>• <b>Who</b> is going to do those invitations?</li> </ul> <p>Whom is an Object Pronoun</p> <p>We use "whom" to ask which person receives an action.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Whom</b> are you going to prepare the wedding food?</li> <li>• <b>Whom</b> did she blame for that drink?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water. ...</li> <li>• Working the <b>Dough</b>. ...</li> <li>• Resting. ...</li> <li>• Blind-Bake.</li> </ul> <p><b>Types of pastry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pastry board:</b> A square or oblong board, preferably marble but usually wood, on which pastry is rolled out.</li> <li>• <b>Pastry brake:</b> Opposed and counter-rotating rollers with a variable gap through which pastry can be worked and reduced in thickness for commercial production. A small version is used domestically for pasta production.</li> <li>• <b>Pastry case:</b> An uncooked or blind baked pastry container used to hold savory or sweet mixtures.</li> <li>• <b>Pastry cream:</b> Confectioner's custard. An egg- and flour-thickened custard made with</li> </ul>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Whom</b> did he hire to do this job?                      "Whose" is a Possessive Pronoun</li> </ul> <p>We use "whose" to find out which person something belongs to.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Whose</b> cocktail shaker is this?</li> <li>• <b>Whose</b> dog is barking outside?</li> <li>• <b>Whose car is parked in the handicapped parking space?</b></li> </ul> <p><b>Passive Voice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Many cocktails and drinks are made by the barman.</li> <li>• Costa Rica is visited by many companies to find talented people.</li> <li>• Technical high school students are admired by people around the world.</li> </ul> <p><i>Review Appendix #4</i></p>	<p>sweetened milk flavored with vanilla. It is traditionally used as a filling for flans, cakes, pastries, tarts, etc. The flour prevents the egg from curdling.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pastry cutters:</b> Various metal or plastic outlines of shapes, <i>e.g.</i> circles, fluted circles, diamonds, gingerbread men, etc., sharpened on one or both sides and used to cut out corresponding shapes from biscuit, scone, pastry, or cake mixtures.</li> <li>• <b>Pastry blender:</b> A kitchen implement used to chop the fat into the flour, which prevents the melting of the fat with body heat from fingers, and improves control of the size of the fat chunks. Usually constructed of wire or plastic, with multiple wires or small blades connected to a handle.</li> </ul>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p><b>Online Resources</b>  <a href="https://lovefoodies.com/quick-and-easy-flaky-pastry/">https://lovefoodies.com/quick-and-easy-flaky-pastry/</a>  <a href="https://www.bbcgoodfood.com/recipes/basic-shortcrust-pastry">https://www.bbcgoodfood.com/recipes/basic-shortcrust-pastry</a>  <a href="https://www.epicurious.com/recipes/food/views/pastry-dough-356091">https://www.epicurious.com/recipes/food/views/pastry-dough-356091</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=5C0QU5xrAi4">https://www.youtube.com/watch?v=5C0QU5xrAi4</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Viennoiserie:</b> French term for "Viennese pastry," which, although it technically should be yeast raised, it is now commonly used as a term for many laminated and puff- and choux-based pastries, including <i>croissants</i>, <i>brioche</i>, and <i>pain au chocolat</i>.</li> </ul> <p><i>See Appendix # 7: Macarons</i></p>	



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

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



Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
<p><b>Spoken Interaction:</b> Interact appropriately in a variety of common classroom situations speaking to classmates, and responding to the teacher.</p>	<p>Speaks in a group and gives your ideas and opinions about beverages and drinks in a responsible interaction with your classmates.</p>	<p>communication related to beverages and drinks.</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 beverages and drinks.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on beverages and drinks.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about beverages and drinks.</p>
<p><b>Spoken Production:</b> Give a 3-4 minute informal presentation about how can we make beverages and drinks using familiar vocabulary and practiced phrases. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Gives and practices a 3-4 minute informal presentation about how can we obtain data in beverages and drinks using familiar vocabulary and practiced phrases. Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.</p>	
<p><b>Writing:</b> Reports a document related to survey/checklists.</p>	<p>Writes a checklist about various beverages and drinks.</p>	

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

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





	<p>"Whose" is a Possessive Pronoun          We use "whose" to find out which person something belongs to.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Whose</b> cocktail shaker is this?</li> <li>• <b>Whose</b> dog is barking outside?</li> <li>• <b>Whose car is parked in the handicapped parking space?</b></li> </ul> <p><b>Passive Voice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Many cocktails and drinks are made by the barman.</li> <li>• Costa Rica is visited by many companies to find talented people.</li> <li>• Technical high school students are admired by people around the world.</li> </ul> <p><b><i>Review Appendix #4</i></b></p>	<p>extracting juices to be made into drinks. These drinks are considered to be healthy options.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Infusion – this is the process used to extract flavours from plant material by lowering it into water and allowing flavours to permeate the water. It is particularly used with different flavours or types of tea.</li> <li>• Percolation- this type of drink is produced when the solution, water, passes through a permeable substance like coffee grounds to extract the flavour, colour, and aroma of the substance used to percolate.</li> <li>• Carbonation – This occurs when carbon dioxide is dissolved in water. The water can be flavoured and the drink then becomes fizzy.</li> <li>• Fermentation for wine – sugar and yeast combine to convert to ethanol in the fermentation process. When</li> </ul>	
--	---	---	--



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>wine is made grape juice is used and the amount of fermentation time combined with the amount of sugar will determine the sweetness of the wine and the level of the alcohol.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentation and beer – beer is brewed with water, grain, hops and yeast. The germinating grain starts the process called malting.</li> <li>• Distillation – is a method of separating mixtures to produce mild spirits that are alcoholic in nature and can be added to drinks for the purpose of mixing drinks.</li> </ul> <p><b>Taken from:</b>  <a href="http://www.differencebetween.net/miscellaneous/difference-between-beverage-and-drink/">http://www.differencebetween.net/miscellaneous/difference-between-beverage-and-drink/</a></p>	



### Glosario de términos

Concepto	Definición
<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>	Ramillote 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.
<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.

Concepto	Definición
<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 jugo.
<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).
<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.

Concepto	Definición
<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.
<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.



Concepto	Definición
<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.
<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.

Concepto	Definición
<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.
<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.



Concepto	Definición
<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.
<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.



Concepto	Definición
<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.
<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.



Concepto	Definición
<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.
<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.

Concepto	Definición
<b>Perfumar</b>	Aromatizar.
<b>Picar</b>	Cortar finamente un género. Mechar superficialmente un preparado.
<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.
<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.

Concepto	Definición
<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.



## 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. Montagué.

## 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.

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

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

KV. *Disease Prevention stories*. [https://kaivac.com/a\\_782-Commercial-Kitchen-Cleaning-Hacks-to-Keep-Your-Business-Strong](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:buenas-practicas-manipulacion-alimentos&Itemid=227).

Organización Panamericana de la Salud (OPS). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. Disponible en: <http://www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladoresalimentos.pdf>

Organización Panamericana de la Salud (OPS)/Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017). *Manual para manipuladores de alimentos: Alumno*. Washington, DC: OPS.

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

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

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

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

# Apéndices

**Apéndice 1. 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>
<b>6</b>	Campo Detallado: 1013 Hotelería, Restaurantes y Servicio de Banquetes	<b>7</b>
<b>8</b>	Campo Cualificación: 1013-15-01 Servicios de cocina	<b>9</b>
<b>10</b>	Fecha de actualización: Junio 2025	<b>11</b>
<b>12</b>	Nivel de escolaridad requerido para la titulación: Educación Diversificada	
	<b>5</b>	
	Campo Específico: 101 Servicios Personales	
	<b>7</b>	
	Campo Profesión: 1013-15 Hotelería y turismo	
	<b>9</b>	
	Tiempo de Vigencia del Estándar de Cualificación: 5 años	
	<b>11</b>	
	Nivel de escolaridad requerido para el ingreso: II Ciclo de Educación General Básica	

[Retrocede](#)      [Volver al ÍNDICE](#)      [Avanza](#)

12 TENSES			
Tenses	Positive	Negative	Question
Present Simple	I <b>prefer</b> my coffee black.	I <b>don't prefer</b> my coffee black.	<b>Do I prefer</b> my coffee black?
Present Continuous	She <b>is listening</b> the music now.	She <b>is not listening</b> the music now.	<b>Is she listening</b> the music now?
Present Perfect	It <b>has rained</b> a lot lately.	It <b>has not rained</b> a lot lately.	<b>Has it rained</b> a lot lately?
Present Perfect Continuous	She <b>has been singing</b> a song.	She <b>has not been singing</b> a song.	<b>Has she been singing</b> a song?
Past Simple	We <b>watch</b> the news last night.	We <b>did not watch</b> the news last night.	<b>Did we watch</b> the news last night?
Past Continuous	I <b>was learning</b> German last year.	I <b>was not learning</b> German last year.	<b>Was I learning</b> German last year?
Past perfect	He <b>had left</b> when I went to the club.	He <b>had not left</b> when I went to the club.	<b>Had he left</b> when I went to the club?
Past Perfect Continuous	They <b>had been being</b> friend since childhood.	They <b>had not been being</b> friend since childhood.	<b>Had they been being</b> friend since childhood?
Future Simple	They <b>will study</b> math.	They <b>will not study</b> math.	<b>Will they study</b> math?
Future Continuous	They <b>will be loving</b> you.	They <b>will not be loving</b> you.	<b>Will they be loving</b> you?
Future Perfect	By next week, they <b>will have earned</b> lots of money.	By next week, they <b>will not have earned</b> lots of money.	<b>Will they have earned</b> lots of money, by next week?
Future Perfect Continuous	I <b>will have been shopping</b> on Tuesday.	I <b>will not have been shopping</b> on Tuesday.	<b>Will I have been shopping</b> on Tuesday?

Taken from: Pinterest <https://www.pinterest.com/chantellrenegad/english-tenses/>



**Appendix 3. Modals.**

**MODAL VERBS**

Type	Modal Verbs	Examples
ABILITY	Can, Could	<ul style="list-style-type: none"> <li>David can speak three languages.</li> <li>He could speak fluent French when he was 5.</li> </ul>
PERMISSION	Can, Could, May	<ul style="list-style-type: none"> <li>Can I sit in that chair please?</li> <li>Could I open the window?</li> <li>May I borrow your dictionary?</li> </ul>
ADVICE	Should	<ul style="list-style-type: none"> <li>You should visit your dentist at least twice a year.</li> <li>You should try to lose weight.</li> </ul>
OBLIGATION	Must, Have to	<ul style="list-style-type: none"> <li>I must memorize all of these rules about tenses.</li> <li>You have to take off your shoes before you get into the mosque.</li> </ul>
POSSIBILITY	Might, May, Could, Can	<ul style="list-style-type: none"> <li>It looks nice, but it might be very expensive.</li> <li>Richard may be coming to see us tomorrow.</li> </ul>



Taken from: <https://www.pinterest.com/pin/528469337530016817/>

**Appendix 4. Conditionals.**

“ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ”

## Uses of the Conditional

### 1. First conditional

- a. Nature: Open condition, what is said in the condition is possible.
- b. Time: This condition refers either to present or to future time.  
e.g. If he is late, we will have to go without him.  
If my mother knows about this, we are in serious trouble.

### 2. Second conditional

- a. Nature: unreal (impossible) or improbable situations.
- b. Time: present; the TENSE is past, but we are talking about the present, now.  
e.g. If I knew her name, I would tell you.  
If I were you, I would tell my father.

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

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

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

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

### 3. Third conditional

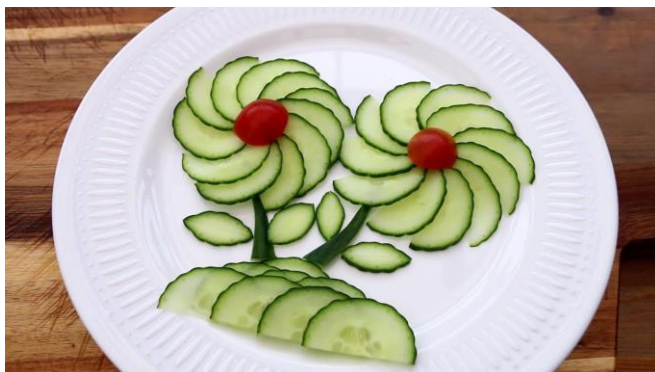
- a. Nature: unreal
- b. Time: Past (so we are talking about a situation that was not so in the past.)  
e.g. If you had warned me, I would not have told your father about that party. (But you didn't, and I have).

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

## Appendix 5. Passive Voice.

<b>TENSE</b>	<b>ACTIVE VOICE</b>	<b>PASSIVE VOICE</b>
<b>PRESENT SIMPLE</b>	I <b>make</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>is made</b> .
<b>PRESENT CONTINUOUS</b>	I'm <b>making</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>is being made</b> .
<b>PAST SIMPLE</b>	I <b>made</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>was made</b> .
<b>PAST CONTINUOUS</b>	I <b>was making</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>was being made</b> .
<b>PRESENT PERFECT</b>	I <b>have made</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>has been made</b> .
<b>PAST PERFECT</b>	I <b>had made</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>had been made</b> .
<b>FUTURE SIMPLE</b>	I <b>will make</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>will be made</b> .
<b>FUTURE BE GOING TO</b>	I'm <b>going to make</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>is going to be made</b> .
<b>MODAL</b>	I <b>must make</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>must be made</b> .
<b>MODAL PERFECT</b>	I <b>should have made</b> a lemon pie.	A lemon pie <b>should have been made</b> .

**Appendix 6. Garnish and Mukimono.**



**Taken from:** <https://decortips.com/es/cocina/conoce-el-arte-mukimono-para-decorar-una-fiesta/>

## Appendix 7. Types of Bread.

# TYPES OF BREAD

## DIFFERENCES BEYOND THE MACROS



### WHITE

Heavily processed to obtain the color and flavor, removing most nutrients.



### WHEAT

**Not the same as whole wheat!**  
 A bread made with wheat flour, which is refined white flour. Very similar to white bread with slightly more nutrients.



### WHOLE WHEAT

Made from wheat kernels that have been left intact and not processed. Healthier and more nutrient-rich than wheat bread. A *type of whole grain bread.*



### MULTIGRAIN

**Not the same as whole grain!**  
 Simply means the bread was made with multiple grains, possibly including refined and processed grains, leading to less nutrients.



### WHOLE GRAIN

Made with grains left fully intact. Can contain wheat, whole barley, brown rice, and more, all high in fiber and nutrients.



### SPROUTED GRAIN

Made from grains that have been exposed to warm, moist conditions. Sprouted grains help digestion and increase absorption rate of nutrients in the body.



### SOURDOUGH

Can be any bread above, but made from fermentation rather than yeast, resulting in a more sour taste.



### RYE

Made from rye grain, typically denser and higher in fiber than wheat bread. Can be whole grain.



### PUMPERNICKEL

Made from coarsely ground rye grain and fermented with sourdough starter.

Taken From: <https://cheatdaydesign.com/understanding-different-kinds-of-bread/>

## Appendix 8. Macarons.

Ingredients  
for 30 macarons

### MACARONS

1  $\frac{3}{4}$  cups powdered sugar(210 g)  
1 cup almond flour(95 g), finely ground  
1 teaspoon salt, divided  
3 egg whites, at room temperature  
 $\frac{1}{4}$  cup granulated sugar(50 g)  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon vanilla extract  
2 drops pink gel food coloring

### VANILLA BUTTERCREAM

1 cup unsalted butter(230 g), 2 sticks, at room temperature  
3 cups powdered sugar(360 g)  
1 teaspoon vanilla extract  
3 tablespoons heavy cream



## Preparation

1. Make the macarons: In the bowl of a food processor, combine the powdered sugar, almond flour, and  $\frac{1}{2}$  teaspoon of salt, and process on low speed, until extra fine. Sift the almond flour mixture through a fine-mesh sieve into a large bowl.
2. In a separate large bowl, beat the egg whites and the remaining  $\frac{1}{2}$  teaspoon of salt with an electric hand mixer until soft peaks form. Gradually add the granulated sugar until fully incorporated. Continue to beat until stiff peaks form (you should be able to turn the bowl upside down without anything falling out).
3. Add the vanilla and beat until incorporated. Add the food coloring and beat until just combined.

4. Add about  $\frac{1}{3}$  of the sifted almond flour mixture at a time to the beaten egg whites and use a spatula to gently fold until combined. After the last addition of almond flour, continue to fold slowly until the batter falls into ribbons and you can make a figure 8 while holding the spatula up.
5. Transfer the macaron batter into a piping bag fitted with a round tip.
6. Place 4 dots of the batter in each corner of a rimmed baking sheet, and place a piece of parchment paper over it, using the batter to help adhere the parchment to the baking sheet.
7. Pipe the macarons onto the parchment paper in  $1\frac{1}{2}$ -inch (3-cm) circles, spacing at least 1-inch (2-cm) apart.
8. Tap the baking sheet on a flat surface 5 times to release any air bubbles.
9. Let the macarons sit at room temperature for 30 minutes to 1 hour, until dry to the touch.
10. Preheat the oven to  $300^{\circ}\text{F}$  ( $150^{\circ}\text{C}$ ).
11. Bake the macarons for 17 minutes, until the feet are well-risen and the macarons don't stick to the parchment paper.
12. Transfer the macarons to a wire rack to cool completely before filling.
13. Make the buttercream: In a large bowl, add the butter and beat with a mixer for 1 minute until light and fluffy. Sift in the powdered sugar and beat until fully incorporated. Add the vanilla and beat to combine. Add the cream, 1 tablespoon at a time, and beat to combine, until desired consistency is reached.
14. Transfer the buttercream to a piping bag fitted with a round tip.
15. Add a dollop of buttercream to one macaron shell. Top it with another macaron shell to create a sandwich. Repeat with remaining macaron shells and buttercream.
16. Place in an airtight container for 24 hours to "bloom".