



**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 ●●● Duodécimo año

Educación Diversificada Técnica



Tabla de contenidos

Tabla de contenidos	2
Créditos	6
Autoridades	6
Equipo técnico	7
Colaboradores de diseño curricular	7
Docentes colaboradores de especialidad técnica	8
Asesora colaboradora en la subárea Emprendimiento e innovación aplicada a las especialidades técnicas	8
Instituciones u organizaciones colaboradoras	8
Presentación	10
Descripción de la carrera técnica	12
Fundamentación	16
Enfoque curricular	25
Perfil de los actores del proceso de aprendizaje	32
Estudiante	32
<i>Competencia general</i>	32
<i>Competencias específicas</i>	33
<i>Competencias genéricas</i>	34
<i>Competencias para el desarrollo humano</i>	36
Docente	38

Diseño curricular	41
Principios didácticos y estrategias metodológicas para la mediación pedagógica	43
Orientaciones para la persona docente	46
Orientaciones para la realización de actividades pedagógicas fuera de la institución	50
Planeamiento del proceso de aprendizaje.....	52
Plan anual.....	52
Esquema formato del plan anual	53
Plan de práctica pedagógica	54
Esquema formato del plan de práctica pedagógica.....	56
Evaluación del proceso de aprendizaje	57
Estructura curricular	63
Mapa curricular	64
Malla curricular	67
Décimo nivel.....	67
Undécimo nivel	74
Duodécimo nivel	82
Subárea Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	85
Subárea Dirección de procesos de alta cocina	98
Subject Area English Oriented to Culinary Arts.....	110

Description.....	111
Rationale	115
Meaning and Approach to Common European Framework of Reference for Languages.....	122
General Mediation Strategies and Pedagogical Approach	124
The Action Oriented Approach	124
English for Specific Purposes (ESP)	133
The Methodology Used in the Classroom	135
Curricular Design Template Elements	138
Curriculum Template	140
Planning	142
Annual Learning Plan.....	142
Pedagogical Practice Plan.....	144
Task Building Process	145
Curricular Structure	153
Curricular Grid.....	154
Curriculum Scope and Sequence.....	157
Grade: Twelfth	157
Curriculum Design.....	161
Glosario de términos.....	197

Referencias.....	210
References	212
Apéndices	217
 Apéndice 1. Estándar de cualificación.....	218

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, Jefe 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 en 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 al Diseño y producción en cocina.

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

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

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

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

Dirección administrativa de establecimientos gastronómicos

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

Operaciones de cocina primaria

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

Tecnologías de información aplicada a la gerencia y producción en cocina

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

English Oriented to Culinary Arts.

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

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

Fundamentación

El sistema educativo se fundamenta en la Constitución Política de Costa Rica (1949), la cual establece que “el Estado tiene la obligación de brindar una educación adecuada que se ajuste a las necesidades y requerimientos de los y las estudiantes, permitiéndoles desarrollar al máximo sus aptitudes, determinando la educación como un derecho fundamental” (Artículos 77 y 78). El Consejo Superior de Educación (CSE), en el marco de su mandato constitucional, ha aprobado una serie de disposiciones, normativas y políticas trascendentales para orientar la educación costarricense. Reviste especial importancia en la política curricular el documento “Educar para una Nueva ciudadanía” y en la política educativa, el escrito “La persona: centro del proceso educativo y sujeto transformador de la sociedad”. Mediante el Acuerdo CSE 06-37-2016 se implementó el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional en Costa Rica (MNC-EFTP-CRF) y con el Acuerdo CSE 06-67-2016, el proyecto piloto “Modelo Dual: Institucionalización de una alternativa para el fortalecimiento del sistema educativo y la inserción laboral de los jóvenes en Costa Rica”. La consolidación de las 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 mejorar 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, formula panadero y fichas técnicas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y de personal a cargo.
- Diseñar ofertas gastronómicas, identificando los tipos de preparaciones, según sus características sensoriales, mercado meta, costeo de fichas técnicas y equipo disponible, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización, normativa vigente y verificando la mejorar 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 mejorar 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

Especialidad¹: Haga clic aquí para escribir texto.	Modalidad: Elija un elemento.	Campo detallado²: Haga clic aquí para escribir texto.	Nivel: Elija un elemento.
Subárea: Haga clic aquí para escribir texto.	Unidad de estudio: Haga clic aquí para escribir texto.		Tiempo estimado: Haga clic aquí para escribir texto.
Competencias para el desarrollo humano: Elija un elemento.		Eje política educativa³: Elija un elemento.	
Resultados de aprendizaje		Saberes esenciales	Indicador de logro ⁴
1.			
2.			
3.			

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

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

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

⁴ Indicadores para la macroevaluación.



Principios didácticos y estrategias metodológicas para la mediación pedagógica

La educación 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					
Institución educativa: Elija un elemento.					
Nombre del docente: Haga clic aquí para escribir texto.			Nivel: Elija un elemento.		
Especialidad: Haga clic aquí para escribir texto.		Modalidad: Elija un elemento.		Campo detallado⁵: Haga clic aquí para escribir texto.	
Subárea: Haga clic aquí para escribir texto.		Unidad de estudio: Haga clic aquí para escribir texto.		Tiempo estimado:	
Competencias para el desarrollo humano: Elija un elemento.			Eje política educativa⁶: Elija un elemento.		
Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Estrategias para la mediación pedagógica		Evidencias	Tiempo estimado (horas)
1.		Docente	Estudiante	Conocimiento Desempeño Producto	
Recursos:					
Aula para clase teórica: Haga clic aquí para escribir texto.					
Laboratorio o taller para clase práctica: Haga clic aquí para escribir texto.					
Equipos y herramientas: Haga clic aquí para escribir texto.					
Materiales: Haga clic aquí para escribir texto.					

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

⁶ 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. ⁷	4	160	4	160	4	100
Total 2840 horas⁸	24	960	24	960	24	600

⁷ La subárea se detalla en el apartado destinado para la descripción de la misma.

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

Mapa curricular

Décimo		Undécimo		Duodécimo	
1. Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos		1. Técnicas de cocina internacional		1. Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	
1 Unidad Procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de cocinas y restaurantes. 80 horas	2 Unidad Administración de establecimientos gastronómicos. 80 horas	1 Unidad Cocina internacional clásica 120 horas	2 Unidad Cocina internacional de América del Norte y América del Sur 120 horas	1 Unidad Técnicas de elaboración de postres. 104 horas	2 Unidad Confitería y chocolatería de fantasía. 96 horas
		3 Unidad Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea. 120 horas	4 Unidad Cocina internacional Asiática. 120 horas		



Décimo

2. Gestión de operaciones de cocina primaria

<p>1</p> <p>Unidad Procedimientos básicos de cocina.</p> <p>360 horas</p>	<p>2</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>1</p> <p>Unidad Procesos de panificación en productos primarios y hoteleros.</p> <p>80 horas</p>	<p>2</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>1</p> <p>Unidad Tendencias de alta cocina</p> <p>204 horas</p>	<p>2</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>1</p> <p>Unidad Herramientas para la producción de documentos.</p> <p>68 horas</p>	<p>2</p> <p>Unidad Herramientas para la gestión y análisis de la información.</p> <p>40 horas</p>
<p>3</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>1</p> <p>Unidad Oportunidades de negocios.</p> <p>40 horas</p>	<p>2</p> <p>Unidad Modelo de negocios.</p> <p>32 horas</p>
<p>3</p> <p>Unidad Creación de la empresa.</p> <p>68 horas</p>	<p>4</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.

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

4. Discriminar normas de gestión preventiva en salud y seguridad ocupacional para las personas que se desempeñan en restaurantes y afines, según la normativa vigente.
5. Implementar sistemas informáticos y soluciones digitales de control, análisis de peligros y puntos de control críticos en la elaboración de platillos de la cocina 4.0.
6. Demostrar conductas que reflejen la aplicación de principios y valores, durante su desempeño en la manipulación de alimentos 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, especias, plantas aromáticas, vinagres y grasas, entre otros.
3. Aplicar técnicas de cocción para la preparación de alimentos de la cocina clásica.

Resultados de aprendizaje

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

Gerencia y producción en cocina

Gestión de operaciones de cocina primaria

Unidad de estudio
 Procedimientos básicos de cocina

(360 horas)

Unidad de estudio
 Cocina costarricense con identidad local

(120 horas)

Resultados de aprendizaje

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

Resultados de aprendizaje

5. Examinar hábitos de alimentación para la vida saludable.

Gerencia y producción en cocina

Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina

<p>Unidad de estudio Herramientas para la producción de documentos</p> <p>(68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Herramientas y análisis de la información</p> <p>(40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Internet de todo y seguridad de datos</p> <p>(52 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar las funciones básicas del procesador de textos en la elaboración de documentos requeridos en el desempeño de su especialidad. 2. Utilizar las herramientas que presenta la hoja electrónica para la elaboración de documentos, propios de su especialidad técnica. 3. Generar presentaciones con los elementos básicos del editor para la presentación de documentos de forma dinámica. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Examinar las características de los datos, usos, tipos y su relación con bases de datos. 2. Elaborar bases de datos mediante la ejecución de operaciones de manipulación de la información. 3. Utilizar dispositivos digitales como elemento fundamental de la cocina 4.0. 4. Aplicar principios éticos y legales en el acceso, uso y análisis de la información obtenida a partir de datos. 5. Desarrollar capacidades para el acceso a la información de forma 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluar la importancia del internet en cada aspecto cotidiano de la vida y como se interconectan los objetos. 2. Formular propuestas de transmisión de internet de todo, unificando objetos, personas, datos y procesos. 3. Determinar la aplicación de tecnologías IoT para la mejora de los procesos productivos que se desarrollan en la industria culinaria. 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.

“ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ”

Gerencia y producción en cocina

Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina

<p>Unidad de estudio Herramientas para la producción de documentos (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Herramientas y análisis de la información (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Internet de todo y seguridad de datos (52 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Describir los elementos que integran el entorno web y sus aplicaciones en la cocina 4.0. 5. Aplicar las herramientas colaborativas para la elaboración de documentos en la nube. 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. 7. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>eficiente haciendo un uso preciso, responsable, creativo y crítico de la misma.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Evaluar alternativas para la protección de los dispositivos informáticos, la red y la organización. 6. Distingue las características del ámbito de la ciberseguridad, sus principios y las medidas de seguridad cibernética. 7. Ilustrar los procedimientos para la protección e integridad de los datos mediante el uso de tecnologías. 8. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo y protección de los datos.

Gerencia y producción en cocina

Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina

<p>Unidad de estudio Herramientas para la producción de documentos</p> <p>(68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Herramientas y análisis de la información</p> <p>(40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Internet de todo y seguridad de datos</p> <p>(52 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>dinamizando el aprendizaje, en respuesta a situaciones de la vida cotidiana.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>

Undécimo nivel

Gerencia y producción en cocina

Técnicas de cocina internacional

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

Gerencia y producción en cocina

Técnicas de cocina internacional

<p>Unidad de estudio Cocina internacional clásica</p> <p>(120 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Cocina internacional de américa del Norte y América del Sur</p> <p>(120 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea</p> <p>(120 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Cocina internacional Asiática</p> <p>(120 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>3. Aplicar técnicas de la cocina francesa en la preparación y presentación de sus platillos clásicos.</p> <p>4. Emplear formas de comunicación asertiva con los integrantes de la brigada de cocina clásica.</p> <p>5. Aplicar buenas prácticas para la producción, preparación y consumo de alimentos sostenibles.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>3. Aplicar técnicas de comunicación oral y escrita requeridos para la atención de comensales de diferentes nacionalidades.</p> <p>4. Promover el sentido de pertenencia humanitaria, aplicando actitudes socioemocionales que evidencien empatía con los clientes que acuden a establecimientos gastronómicos.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</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</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>3. Aplicar estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos.</p> <p>4. Promover estrategias para la interacción con personas de origen asiático, respetando su cultura, costumbres y permanencia en el país.</p>

Gerencia y producción en cocina

Técnicas de cocina internacional

<p>Unidad de estudio Cocina internacional clásica</p> <p>(120 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Cocina internacional de américa del Norte y América del Sur</p> <p>(120 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Cocina internacional Centro europeo - Mediterránea</p> <p>(120 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Cocina internacional Asiática</p> <p>(120 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>consumo de alimentos sostenibles.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</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 (40 horas)	Unidad de estudio Modelo de negocios (32 horas)	Unidad de estudio Creación de la empresa (68 horas)	Unidad de estudio Plan de vida (12 horas)
<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar las características esenciales e importancia del emprendimiento haciendo uso productivo de las tecnologías. 2. Examinar el mercado y su entorno, aplicando herramientas de recolección de información para la identificación de oportunidades de 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Construir modelos de negocio a partir de ideas innovadoras con propuestas de valor diferenciadoras, utilizando las herramientas y metodologías vigentes. 2. Validar el modelo de negocio, mediante el diseño de productos mínimos viables aplicando metodologías vigentes. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir los tipos de empresas con los cuales se puede desarrollar negocios. 2. Estructurar el negocio con el enfoque orientado al cliente a través del plan de negocio. 3. Realizar labores en las áreas funcionales que conforman la empresa de práctica propuesta aplicando los principios de la administración y lo 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estimar el nivel alcanzado en la gestión del emprendimiento según las metas y objetivos propuestos en el plan de negocio, para la obtención de la certificación empresarial. 2. Evaluar las oportunidades que ofrece la sociedad para el desarrollo y

Gerencia y producción en cocina

Emprendimiento e innovación aplicada a la Gerencia y producción en cocina

Unidad de estudio Oportunidades de negocios (40 horas)	Unidad de estudio Modelo de negocios (32 horas)	Unidad de estudio Creación de la empresa (68 horas)	Unidad de estudio Plan de vida (12 horas)
<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>negocio, según las nuevas tendencias.</p> <ol style="list-style-type: none"> Utilizar técnicas creativas que permitan la generación de ideas de negocio innovadoras, brindando soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> Desarrollar el plan de puesta en marcha del modelo de negocio y lanzamiento del producto. Aplicar estrategias de negociación en el proceso de validación de propuestas de negocios. Validar propuestas de negocios tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>establecido en el plan de negocios.</p> <ol style="list-style-type: none"> Aplicar los principios de servicio con un enfoque orientado al cliente en la puesta en marcha del plan de negocio. Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>consolidación del emprendimiento.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Planificar su vida, considerando sus

Gerencia y producción en cocina

Emprendimiento e innovación aplicada a la Gerencia y producción en cocina

Unidad de estudio Oportunidades de negocios (40 horas)	Unidad de estudio Modelo de negocios (32 horas)	Unidad de estudio Creación de la empresa (68 horas)	Unidad de estudio Plan de vida (12 horas)
<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>oportunidades del mercado. 5. Valorar el impacto social, económico y ambiental que generan las propuestas de proyectos de negocios sostenibles.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de la cultura emprendedora.</p>



Duodécimo nivel

Gerencia y producción en cocina

Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional

Unidad de estudio
 Técnicas de elaboración de postres

(104 horas)

Resultados de aprendizaje

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

Unidad de estudio
 Confitería y chocolatería de fantasía

(96 horas)

Resultados de aprendizaje

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

Gerencia y producción en cocina

Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional

Unidad de estudio

Técnicas de elaboración de postres

(104 horas)

Unidad de estudio

Confitería y chocolatería de fantasía

(96 horas)

Resultados de aprendizaje

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

Resultados de aprendizaje

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

Gerencia y producción en cocina

Dirección de procesos de alta cocina.

Unidad de estudio
 Tendencias de alta cocina

(204 horas)

Unidad de estudio
 Dirección de cocina para eventos especiales

(96 horas)

Resultados de aprendizaje

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

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

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

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

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

Técnicas de elaboración de postres

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

Confitería y chocolatería de fantasía

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

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

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

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

Especialidad⁹: Gerencia y producción en cocina.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado¹⁰: 1013 Hotelería, restaurantes y servicio de banquetes	Nivel: Undécimo
Subárea: Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	Unidad de estudio: Técnicas de elaboración de postres		Tiempo estimado: 104 horas
Competencias para el desarrollo humano: Liderazgo		Eje política educativa¹¹: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹²
1. Discriminar generalidades del arte de la repostería, según estándares internacionales.	Los postres. <ul style="list-style-type: none"> • Terminología. • Ingredientes. • Tipos de postres. <ul style="list-style-type: none"> - Fríos: mousses, gelatinas, merengues, bavaresas, carlotas, frutas, cremas, helados, granizados, entre otros. - Calientes: soufflés, puddings, crepas, frutas, algunas cremas, tortas dulces, tartas, preparados con masa hojaldre, entre otros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue conceptos gastronómicos relacionados con la repostería. • Explica los tipos y características de los postres de la cocina internacional. • Identifica elementos básicos de la puesta a punto de la mesa de postres.

⁹ Nombre de la Cualificación del estándar aprobado del MNC EFTP CR.

¹⁰ Según el Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE).

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

¹² Indicadores para la macro evaluación.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹²
	<ul style="list-style-type: none"> - Fritos: empanadas, crepas, buñuelos, croquetas, torrijas, frutas a la sartén, otros. - A base de helado: parfais, soufflés, biscuits glacé, mousse helados, otros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecuta la puesta a punto relacionado con postres de la pastelería internacional.
<p>2. Aplicar técnicas para la preparación de postres, según las normas nacionales e internacionales.</p>	<p>Técnicas de repostería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baño María. • Punto de nieve. • Movimientos envolventes. • Perfumar. • Infusionar. • Punto pomada. • Caramelizar. • Acremar • Montar. • Emulsionar. • Atemperar. • Incorporado. • Batir. • Mezclar. • Tamizar. • Temperar huevos. <p>Tipos de postres:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Describe las técnicas de repostería básicas para la elaboración de productos variados. • Explica los ingredientes y preparación de postres, mermeladas, compotas, jaleas y cremas, según las recetas originales. • Prepara postres de alta calidad de acuerdo con las técnicas de cocina internacional. • Documenta las recetas de postres, mermeladas y cremas.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹²
	<ul style="list-style-type: none"> • Soufflés. • Carlotas. • Puddings. • Flanes. • Gelatinas. • Mousses. • Helados. • Bavaresas. • Pasteles volteados. • Buñuelos. • Churros. • Brownies. • Tiramisú. • Pavlova. • Tapioca. • Macarons. • Cheesecake. • Tres leches. • Panacota. • Macedonia de frutas. <p>Mermeladas, jaleas y compotas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piña. • Papaya. • Fresa. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹²
	<ul style="list-style-type: none"> • Maracuyá. • Mango. • Limón. • Melocotón. • Guayaba. • Mora. • Fruta de temporada. <p>Cremas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chantilly. • Pastelera: <ul style="list-style-type: none"> - Muselina. - Diplomática. • Inglesa. • Con mantequilla. • Con almendra. • Catalana. • Natilla de convento. • Merengues: <ul style="list-style-type: none"> - Francés. - Suizo. - Italiano. • Biscoff. 	



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹²
<p>3. Implementar técnicas para la decoración de pasteles de diferentes tamaños y formas.</p>	<p>Técnicas para la decoración de pasteles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Untar betún. • Glaseados. • Fondant. • Golosinas y frutas. • Chocolate líquido. • Manga pastelera. • Leyendas: escritura o diseños gráficos. • Merengue. • Decoraciones hechas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los tipos y peculiaridades de las técnicas para el decorado de pasteles. • Decora pasteles de alta calidad de acuerdo con las técnicas de la cocina internacional. • Documenta las recetas de coberturas de pasteles.
<p>4. Demostrar características de liderazgo en el proceso de producción y decoración de pasteles expresando sus potencialidades y maximizando los rendimientos.</p>	<p>Liderazgo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Condiciones para el liderazgo eficaz. • Cualidades del líder. • Estilos de liderazgo: <ul style="list-style-type: none"> - Centralista. - Consultor. - Democrático. • Características de los liderados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia del ejercicio responsable del liderazgo a nivel local, nacional y global. • Discrimina las cualidades del líder. • Aplica el estilo de liderazgo positivo en la producción y decoración de pasteles para el cumplimiento de las metas trazadas en el ambiente de aprendizaje o trabajo.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro ¹²
<p>5. Validar propuestas de negocios reposteros tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.</p>	<p>Derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en condiciones justas y favorables. • Protección social, al nivel de vida adecuado y disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental. • Educación, libertad cultural y el progreso científico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Expone propuestas de negocios de repostería considerando los derechos económicos y sociales de los trabajadores. • Propone soluciones a problemas reales de la comunidad mediante la creación de negocios gastronómicos que promuevan el empleo y los derechos de sus habitantes.



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

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

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

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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		excelente sabor y presentación.
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"> • Concepto. • Aspectos por considerar en la elaboración de un plan de vida a corto, mediano y a largo plazo: <ul style="list-style-type: none"> - Sociales. - Económicos. - Personales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma conciencia de sus competencias y limitaciones y las practica de acuerdo con su contexto. • Desarrolla estrategias individuales y colectivas que propicien el logro de las metas propuestas.

Subárea Dirección de procesos de alta cocina



“ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ”

Descripción de la subárea Dirección de procesos de alta cocina

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

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

Tendencias de alta cocina

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

Cocina para eventos especiales

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

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

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

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

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



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

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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	- Textura.	
2. Aplicar métodos para la reducción del desperdicio de los productos utilizados en la alta cocina.	<p>Métodos de rendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pérdidas y desperdicio de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> - Causas. • Estimación cuantitativa del desperdicio. • Cadena de valor en la reducción de desperdicios: <ul style="list-style-type: none"> - Compra eficaz. - Almacenaje. - Preparación. - De la preparación hasta tomar el pedido. - Las raciones y el desperdicio. - Eliminación. • Auditoría de desperdicios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica métodos que eviten el desperdicio de productos utilizados en la alta cocina. • Explica las etapas de la cadena de valor en la reducción de desperdicios del establecimiento gastronómico. • Utiliza el enfoque de gestión de la cadena de valor y sus habilidades para la reducción del desperdicio de alimentos por el bien común de la sociedad.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>3. Desarrollar platillos con técnicas de la alta cocina que aporten sabores, texturas, aromas y colores novedosos.</p>	<p>Técnicas de alta cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipos y utensilios. • Ingredientes. • Técnicas: <ul style="list-style-type: none"> - Esferificación. - Nitrógeno líquido. - Rotavapor. - Cocinar al vacío. - Curado. - Deshidratación. • Técnicas de vanguardia en cocina. <ul style="list-style-type: none"> - Gelificación. - Terrificación. - Parrilla inversa. - Pistola de ahumado. - Transglutaminasa. - Pacojet. - Deshidratador. - Sifón. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los equipos, utensilios e ingredientes básicos utilizados en las técnicas de la alta cocina. • Distingue el procedimiento de cada una de las técnicas de la alta cocina. • Utiliza las técnicas para la creación de nuevos sabores, texturas, aromas y colores en los platillos de la alta cocina.
<p>4. Utilizar la capacidad proactiva en la aplicación de las nuevas técnicas de la alta cocina como distintivo de la calidad del restaurante.</p>	<p>Proactividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de la proactividad como elemento de éxito profesional y laboral.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Importancia para el éxito profesional y laboral. • Características de comportamientos proactivos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe las características de la persona proactiva. • Muestra comportamientos proactivos para la ejecución de las nuevas tendencias de la alta cocina.
5. Mostrar los escenarios de Trabajo decente y crecimiento económico incluidos en la Agenda 2030.	<p>Agenda 2030 en su versión vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Generalidades: concepto, países firmantes, característicos, compromisos políticos • Implicaciones para el mundo • Implicaciones directas para Costa Rica 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las generalidades de la Agenda 2030, según la normativa internacional vigente. • Distingue las implicaciones de la Agenda 2030 para Costa Rica y el mundo según la propuesta <i>Trabajo decente y crecimiento económico</i>. • Valora las oportunidades de empleo decente que ofrece la educación técnica profesional para el desarrollo económico propio y el de su familia.



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

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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	Unidades de medida: <ul style="list-style-type: none"> - Volumen. - Peso - Longitud. - Temperatura. - Tablas de conversión de medidas. 	
2. Emplear los principios fundamentales para el servicio de catering de establecimientos gastronómicos.	Servicio de catering. <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Equipos para trabajo de alto volumen. • Tipos de catering: <ul style="list-style-type: none"> - A domicilio. - Industrial. - Móvil. - Eventos especiales. - Empresarial. • Menú: <ul style="list-style-type: none"> - Entrada fría o caliente. - Sopa o crema. - Platos fuertes. - Garnish. - Postre. - Refrescos. - Bebidas. • Presentación del servicio: <ul style="list-style-type: none"> - Mini platillos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita los equipos requeridos para el servicio de catering. • Discrimina los tipos, menús y presentaciones disponibles en el servicio de catering. • Estima el presupuesto del servicio de catering. • Ejemplifica las técnicas para el traslado y mantenimiento de los alimentos en servicios de catering.



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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Colocación del mantel. - Faldas de mesa. - Loza. - Tenedores, cuchillos, cucharas, pala mantequera. - Copas. <ul style="list-style-type: none"> • Normas de etiqueta en la mesa: <ul style="list-style-type: none"> - Personal de servicio. - Clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prepara mesas o estaciones de servicios acordes con el tipo de evento y servicio de alimentación contratado. • Ejemplifica las reglas de etiqueta que el personal de servicio y comensales deben cumplir en un servicio de alimentación.
4. Implementar técnicas para la recuperación o el mantenimiento del autocontrol.	<ul style="list-style-type: none"> • Autocontrol: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Formas en cómo se pierde o recupera el autocontrol. • Técnicas para mantener el autocontrol. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto de autocontrol. • Explica las formas de perder o recuperar el control. Utiliza técnicas de autocontrol en diversos contextos.
5. Garantizar la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición, según los Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda 2030.	<p>Agenda 2030 en su versión vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aumento de la esperanza de vida. • Reducción de causas de muertes más comunes. • Suministro de comida nutritiva. • Hambre cero • Apoyo a los agricultores. • Protección del medio ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los planteamientos de los ODS y la Agenda 2030 relacionados con Hambre Cero, el logro de la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y agricultura sostenible.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		<ul style="list-style-type: none"> • Distingue las implicaciones de la Agenda 2030 para Costa Rica y el mundo según la propuesta de seguridad alimentaria y mejora de la nutrición de los habitantes del mundo. • Valora las oportunidades que ofrece el negocio gastronómico para la oferta de productos sanos a los comensales.



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 Twelfth 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.

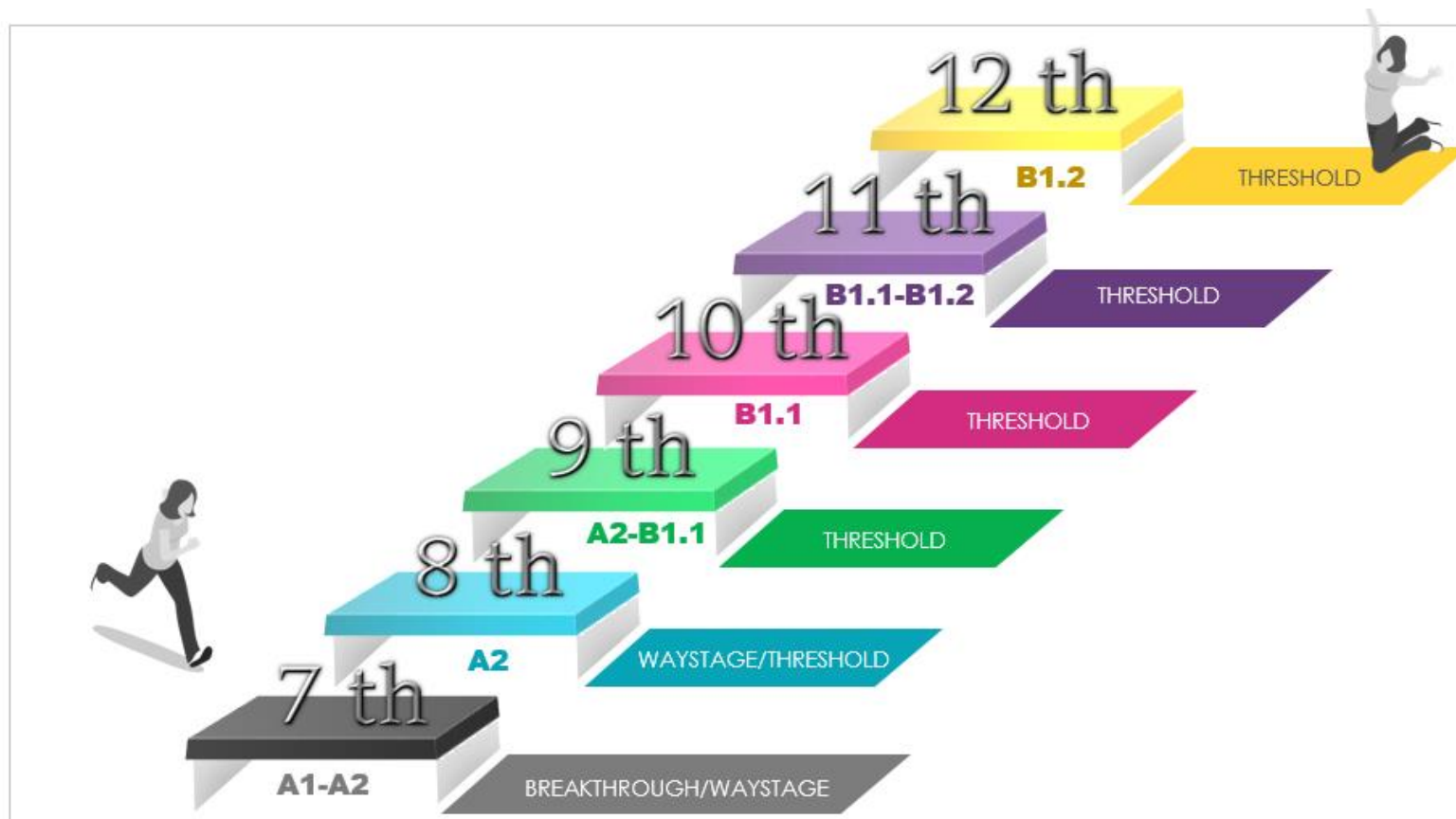


Figure 1. Common reference levels Common reference levels in the Professional Technical Education Curriculum.

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

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 Sayinsoy, 2003, p. 116). This phrase shows the learner and the teacher how important the action is.

Summarizing the components of the action-oriented approach. The social agent who learns in a learning environment uses various knowledge, skills and abilities when performing tasks. Every place where language learning considered as a social process takes place is the social learning environment; therefore, this social environment can be a classroom, home, shopping center. 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 Spoken production, Spoken Interaction and Writing	What a learner can produce in an oral and/or written way.
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: Verb-Action and Condition.
Pedagogical Task	They are communicative or non-communicative activities that demand knowledge, skills and abilities and occur in the classroom.
Learnings	This is what learners need to know to communicate effectively within a domain, scenario and theme.
Functions	The use of spoken discourse and/or written texts in communication for a particular purpose (e.g. asking and giving information, describing)
Grammar	The grammatical components that will be covered in the unit.
Vocabulary	Words learners need to know to communicate effectively within a domain, scenario and theme.
Phonology	The part of the lesson that addresses the Learners ability to hear, identify, and manipulate sounds.

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

Curriculum Template

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

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

¹³ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.



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

ANNUAL LEARNING PLAN															
Technical High School: Elija un elemento.															
Subject Area: English Oriented to Culinary Arts								Level: Twelfth							
Teacher: Haga clic aquí para escribir texto.								Year: Haga clic aquí para escribir una fecha.							
Scenarios Theme and Goals	February				March	April	May	June	July	August	September	October	November	December	Hours
	1	2	3	4											
Scenario															
Theme															
Goals															



Pedagogical Practice Plan

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

Definition of the Pedagogical Practice Plan Template

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

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

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

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

Task Building Process

Pre task

Schemata building

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

Example:

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

Task Rehearsal

Controlled practice

The next step is to provide students with controlled practice in using the target language vocabulary, structures and functions. In this way, early in the instructional cycle, they would get to see, hear and practice the target language for the theme of work. This type of



controlled practice extends the scaffolded learning that was initiated in the previous. Learners are introduced to the language within a communicative context. In the final part of the step, they are also beginning to develop a degree of communicative flexibility. Involve learners in intensive listening practice. The listening texts could involve a number of native speakers. This step would expose them to authentic or simulated conversation.

Example:

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

Focus on Linguistic Elements

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

Example:



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

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

Post Task

Provide Freer Practice

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

Example:

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

Assessment

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

Example:

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

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

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

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

Pedagogical Recommendations

- Teacher makes sure that all learners understand task instructions.
- Teachers should ensure learners know how to use strategies through teacher scaffolding and modeling, peer collaboration and individual practice.



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

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

Pedagogical Practice Plan		
Institution: Elija un elemento.		CEFR: B1.1
Teacher: Haga clic aquí para escribir texto.		Level: Twelfth
Subject Area: English Oriented to Culinary Arts	Scenario: Haga clic aquí para escribir texto.	Time: hours
Essential question: Haga clic aquí para escribir texto.	Themes: Haga clic aquí para escribir texto.	
Essential Competences: Elija un elemento.	New Citizenship Axis ¹⁴ : Elija un elemento.	
Goals	Task Mediation Activity	Indicators
Essential Competences. New Citizenship Axis. Oral and Written Comprehension Listening: Reading: Oral and Written Production Spoken Interaction Spoken Production:	Task Building Process :: Pre Task: 1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions as mention Task Rehearsal: 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.	

¹⁴ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.

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

Curricular Structure

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



Curricular Grid

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

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

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



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

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

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



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

Undécimo	
S3. Basic Breads and Pastries	
1 Theme. Breads 24 hours	2 Theme Pastries 24 hours

Duodécimo
S3. Haute Cuisine Techniques
1 Theme Haute Cuisine Techniques 40 hours

Décimo
S4. Entrepreneurship
1 Theme Entrepreneurship 20 hours

Undécimo
S4. Beverages, and Drinks
1 Theme. Beverages and Drinks 24 hours

Duodécimo
S4. Cooking and Decorations for Special Events
1 Theme Cooking and Decorations for Special Events 16 hours



Curriculum Scope and Sequence

Grade: Twelfth

English Oriented to Culinary Arts

1. Scenario: Preparing Desserts (20 hours)

1.1 Theme: Preparing Desserts (20 hours)

Goals

- EC/ Communicate ideas accurately about contracts by performing tasks using his/her proactive attitude.
- NCA/ Showing interest and empathy by developing proactive attitude.
- L/ Recognize simple expressions of agreement and disagreement in extended discussions, if conducted in clear standard speech.
- R/ Understand Internet texts and information on magazines on familiar topics (e.g. enquiries, complaints).
- SI/ Give straightforward descriptions on a variety of familiar subjects.
- SP/ Show how new information is related to what people are familiar with by asking simple questions.
- W/ Production of written technical information about a product.



English Oriented to Culinary Arts

**2. Scenario: Confectionery and Fancy Chocolate
 (24 hours)**

**2.1 Theme: Confectionery
 (12 hours)**

Goals

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

**2.2 Theme: Fancy Chocolate
 (12 hours)**

Goals

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



English Oriented to Culinary Arts

**3. Scenario: Haute Cuisine Techniques
(40 hours)**

**3.1 Theme: Haute Cuisine Techniques
(40 hours)**

Goals

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

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

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

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

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

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

W/ Describe processes products or services.

English Oriented to Culinary Arts

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

4.1 Theme: Cooking and Decorations for Special Events

(16 hours)

Goals

EC/ Express collaboration in our duties and tasks everyday.

NCA/ Collaborate as a group trying to solve problems in our society with social equity.

L/ Infer speakers' opinions in conversations on familiar everyday topics.

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

SI/ Report the opinions of others, concerning events in your community.

SP/Talk about and advantages and disadvantages about food and decoration.

W/ Write a detailed description of a process.

Curriculum Design

Subject Area: English Oriented to Culinary Arts		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 1: Preparing Desserts	Time: 20 hours
Essential Question: Why do we prepare dessert?	Theme 1.1: Preparing Desserts	
Essential Competences: 1. Proactive attitude	New Citizenship Axis ¹⁵ : Strengthening of Planetary Citizenship with Identity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Communicate ideas accurately about contracts by performing tasks using his/her proactive attitude.	Analyzes his/her own ideas in order to improve individually or collectively.	Help students to develop proactive attitude in a collective way.
Showing interest and empathy by developing proactive attitude.	Puts into practice the knowledge acquire using proactive attitude.	Give feedback on the content about strategies to develop proactive attitude.
Oral and Written Comprehension		Task Building Process
Listening: Recognize simple expressions of agreement and disagreement in extended discussions, if conducted in clear standard speech.	Responds points of agreement and disagreement, and, when warranted, qualify or justify their own views about preparing desserts .	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures

¹⁵ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Reading: Understand Internet texts and information on magazines on familiar topics (e.g. enquiries).	Determines a central idea of a text and analyze the development of the text about preparing desserts .	and functions for a concrete action about preparing desserts.
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Give straightforward descriptions on a variety of familiar subjects.	Works with peers to promote discussions and decision-making, set clear goals and deadlines, and establish individual roles as needed about preparing desserts .	2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to preparing desserts.
Spoken Production: Show how new information is related to what people are familiar with by asking simple questions.	Integrates information presented in diverse formats and media (e.g., visually, quantitatively, orally) in order to make informed decisions and solve problems about preparing desserts .	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Writing: Production of written technical information about a product.	Production of written technical information for preparing desserts . (A new recipe, variations of classic recipes).	4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about preparing desserts. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on preparing desserts. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about preparing desserts.



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relating past events • Expressing opinions • Making suggestions • Asking for and giving advice <p>Discourse Markers</p> <p>Connecting words for Illustration</p> <ul style="list-style-type: none"> • For example, for instance, namely, to illustrate, in other words, in particular, specifically, such as. 	<p>Present tense (Subject+ verb+complement)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jellied desserts are made with a sweetened liquid thickened with gelatin or another thickening agent. • Cakes are sweet tender breads made with sugar and delicate flour. <p>Questions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do you like chocolate cake? • What is a dessert? <p>Past tense</p> <ul style="list-style-type: none"> • We didn't prepare the filling for the strawberry tart. • They didn't bake the custards for the pies. <p>Passive Voice</p> <ul style="list-style-type: none"> • My job contract in this restaurant is usually renewed from year to year. • New people are hired every year in this restaurant to make good desserts. <p>Modals (.should have, might have, have to, can't , might, may)</p> <ul style="list-style-type: none"> • You should think about what you're really preparing tarts or pies. • A pudding should serve with cream. 	<p>Dessert (/dɪ'zɜ:rt/) is a course that concludes a meal. The course usually consists of sweet foods, such as confections, and possibly a beverage such as dessert wine or liqueur. The term <i>dessert</i> can apply to many confections, such as: biscuits,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cakes: Cakes are sweet tender breads made with sugar and delicate flour. • Cookies: A cookie is a baked or cooked food that is typically small, flat and sweet. It usually contains flour, sugar and some type of oil or fat. It may include other ingredients such as raisins, oats, chocolate chips, nuts, etc. • Biscuits: in the UK a biscuit is a cookie. They include a ginger nut, shortbread biscuit and chocolate chip cookie. • Custards: They are thickened with starches such as corn starch or tapioca. • Confection, also called candy, sweets or lollies, features sugar or honey as a principal ingredient. It involves sugar



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<p><i>See Appendix #1: Modals</i></p> <p><i>Online Resources</i> https://www.craftybaking.com/learn/baked-goods/pies-and-tarts https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_pies,_tarts_and_flans https://www.pinterest.com/sugarhero/pie-and-tart-recipes/ hecookierookie.com/category/pies-tarts/ https://www.cookieabite.com/in-the-news/4-reasons-why-cookies-make-the-best-dessert/</p>	<p>heated into crystals with subtle differences.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chocolate currently consumed is in the form of sweet chocolate, combining chocolate with sugar. • Gelatins: Jellied desserts are made with a sweetened liquid thickened with gelatin or another thickening agent. • Ice creams: gelato, sorbet and shaved-ice desserts fit into this category. Ice cream is a cream base to create a creamy consistency. Gelato uses a milk base and it's denser. • Pastries: Pastries are sweet baked pastry products. • Pies: A pie is a baked dish which is usually made of a pastry dough casing that contains a filling of various sweet or savoury ingredients • Pudding: A <i>pudding</i> is something sweet served in a dish with cream or custard and eaten with a spoon. • Sweet soups: A popular <i>dessert soup</i> is one made with cooked taro, mini tapioca pearls, coconut milk,



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



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



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

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Innovate in daily life to be prepared for your future jobs.	Analyzes his/her own ideas in order to improve and innovate individually or collectively.	Encourage students to set goals and accomplish them to innovate in our society.
Innovate in his or her field clear enough to be followed without difficulty must of the time.	Develop techniques to manage the complexity of the topic.	Choose strategies to innovate individually or collectively.
Oral and Written Comprehension		Task Building Process
Listening: Identify the main reasons for and against an argument or idea in a discussion delivered in clear standard speech about preparing a product.	Comprehends the main reasons for and against an argument or idea in a discussion delivered in clear standard speech about Confectionery	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about confectionary. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real
Reading: Follow the exchanges on the discussion board of a website.	Details the exchanges on the discussion board of a website by looking for information about Confectionery .	
Oral and Written Production		



Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Spoken Interaction: Discuss options and possible actions related to Confectionery .	Defends options and possible actions related to Confectionery by having oral conversations in groups.	world of communication related to confectionary. 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Spoken Production: Justify a viewpoint on a topical issue by discussing pros and cons about confectionary.	Justifies a viewpoint on a topical issue by discussing pros and cons of Confectionery in groups.	4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about confectionary.
Writing: Summarize factual information within their field of interest.	Summarize factual information about confectionary within their field of interest.	5. Engage learners to meaningful productive tasks based on confectionary. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about confectionary.



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Describing places. Communicating ideas. Relating past events <p>Discourse Markers</p> <ul style="list-style-type: none"> In other words In case of... To be sure Most of all In fact Moreover Certainly For example As As long as, Before By now At the beginning At the end Finally At the same time 	<p>Simple present tense</p> <ul style="list-style-type: none"> He chooses the colors for the candies very well. I always use certain colors for sweets. <p>Simple Past tense</p> <ul style="list-style-type: none"> The business decided to concentrate on confectionery and soft drink. I called the customer to ask for facts and statistics of the candy company. I made some sweets for my son's birthday. <p>Past Progressive.</p> <ul style="list-style-type: none"> I was making the sweets when I they decided to buy chocolates bars. We were looking for a good design for the cakes on Internet sites, when suddenly we found the right fudge. <p>Prepositions of place and direction (in, on, at, next to, behind, across, in front of, etc)</p> <ul style="list-style-type: none"> The market is <i>next to</i> the basketball court I was waiting for my friends <i>outside</i> the candy store. There were three cooking books <i>on</i> my desk this morning. The new Japanese restaurant is <i>near</i> a subway station. <p>Online Resources:</p>	<p>Confectionery is the art of making confections, which are food items that are rich in sugar and carbohydrates. Exact definitions are difficult. In general, though, confectionery is divided into two broad and somewhat overlapping categories, bakers' confections and sugar confections,</p> <p>What is the difference between a bakery and a confectionery? ...</p> <p>A confectionery makes candies, fudge and other related sweets but does not offer baked goods such as cakes, cookies, pies, donuts, or breads. Many bakeries offer some confections such as fudge but mainly offer baked goods.</p> <p>A confectionery store (more commonly referred to as a <i>sweet shop</i> in the United Kingdom, a <i>candy store</i> in North America, or a <i>lolly shop</i> in Australia) sells confectionery and the intended market is usually children. ... They often offer a selection of old-fashioned treats and sweets from different countries.</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	https://www.youtube.com/watch?v=lgkSntheqI8 https://www.youtube.com/watch?v=PBdCVIIdpMA https://www.youtube.com/watch?v=WWFYvCfSXUo	



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

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

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Encourage discussion by inviting others to join in, say what they think about products.	From videos, discuss the best use of digital homemade chocolate manufacturers with the help of others' opinions and thoughts.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about fancy chocolate. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of
Reading: Scan short texts to locate specific information.	Reads about history of cacao, its origins and manufacturing chocolate for Small and medium-sized enterprises (SMEs).	



Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Oral and Written Production		communication related to fancy chocolate. 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 fancy chocolate. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on fancy chocolate. 6. Project: integration of activities. If it is possible, visit a Cacao Organic Farm/a Chocolaterie or Chocolate Store.
Spoken Interaction: Encourage discussion by inviting others to join in, say what they think about manufacturing products.	Discuss ideas and opinions manufacturing chocolate with the help of others' opinions and thoughts.	
Spoken Production: Describe what actions would do and how consumers would react to products.	Compares the different actions of people in manufacturing/eating or working with chocolate.	
Writing: Give advice and reasons of the best process to prepare specific products/services.	Writes new ideas to persuade consumers to buy fancy chocolate.(how to present it to tourist or other customers).	

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
Functions <ul style="list-style-type: none"> Expressing opinions about fancy chocolate. Making predictions. 	Will and going to, for prediction Future Tense/ Will and Going to <ul style="list-style-type: none"> My <i>chocolaterie</i> will open next month. 	Brief History Until the discovery of the New World, the cacao tree was unknown to Europeans. The Spanish were the first to bring cocoa beans to Europe along with cocoa grinding equipment. In the 18th century, the invention of the



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Discourse Markers</p> <p>Connecting words</p> <p><i>Details</i> Specifically, especially, in particular, to explain, to list, to enumerate, in detail, namely, including.</p> <p><i>Emphasis</i> Above all, indeed, truly, of course, certainly, surely, in fact, really, in truth,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Indeed, Costa Ricans will have better Organic Chocolate farms. • We are going to have new fancy chocolates in our website. • I'm going to travel to Paris to study for being a chocolatier. <p>Passive sentences</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certainly, this product will be promoted by a video marketing. • In fact, products are used to promote this new Swiss chocolate by the new social media manager. <p>On Line Resources</p> <p>https://en.islcollective.com/english-esl-worksheets/grammar/passive-voice-or-active-voice/passive-voice-practice-how-chocolate-made/120433</p> <p>https://www.eslprintables.com/grammar_worksheets/passive_voice/Introducing_the_Passive_Voice_241755/</p> <p>https://www.scharffenberger.com/en_us/our-story/the-origins-of-cacao.html#:~:text=The%20cacao%20tree%20is%20believed,of%20their%20diet%20and%20culture.</p>	<p>hydraulic press by Doret and the steam-driven chocolate mill by Dubuisson allowed for the beginning of mass production of chocolate. The first chocolaterie opened in Paris in 1659.</p> <p>A chocolaterie is a type of business which both manufactures chocolate confections and sells them, at the same location. It is usually a small family business, often operating at only one location. The word is of French origin, and shops named as such are common in France and Belgium. The term is also used to designate larger chocolate production companies, such as Chocolaterie Guylian, many of which started as smaller shops. The related occupational term is chocolatier.</p> <p>Types of Chocolate</p> <p>Different forms and flavors of chocolate are produced by varying the quantities of the different ingredients. Other flavors can be obtained by varying the time and temperature when roasting the beans.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milk chocolate is solid chocolate made with milk added in the form of powdered milk, liquid milk, or condensed milk. A bar of dark baking chocolate, with a minimum cocoa content of 40%



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<p>https://www.worldcocoafoundation.org/blog/history-of-cocoa/</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=ibjUpk9Iagk</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=xGgoXpl-WO8</p> <p>https://www.ted.com/talks/deanna_pucciarelli_the_history_of_chocolate/transcript</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dark chocolate, also known as "plain chocolate", is produced using a higher percentage of cocoa with all fat content coming from cocoa butter instead of milk, but there are also. • Semisweet and bittersweet are terms for dark chocolate traditionally used in the United States to indicate the amount of added sugar. Typically, bittersweet chocolate has less sugar than semisweet chocolate, • Couverture chocolate is a high-quality class of chocolate, containing a high percentage of cocoa solids that includes a higher percentage of cocoa butter than White chocolate is made of sugar, milk, and cocoa butter, without the cocoa solids. It is pale ivory coloured, and lacks many of the compounds found in milk and dark chocolates. It remains solid at room temperature as that is below the melting point of cocoa butter. • Ruby chocolate is a type of chocolate created by Barry Callebaut. The variety was in development from 2004, and was released to the public in 2017. The chocolate type is made from the Ruby cocoa bean, resulting in a distinct red color and a different flavor, described as "sweet yet sour".



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<ul style="list-style-type: none"> • Raw chocolate is chocolate that has not been processed, heated, or mixed with other ingredients. It is sold in chocolate-growing countries, and to a much lesser extent in other countries, often promoted as healthy. • Compound chocolate is the name for a confection combining cocoa with other vegetable fat, usually tropical fats or hydrogenated fats, as a replacement for cocoa butter. It is often used for candy bar coatings. • Modeling chocolate is a chocolate paste made by melting chocolate and combining it with corn syrup, glucose syrup, or golden syrup. It is primarily used by cakemakers and pâtisseries to add decoration to cakes and pastries. • Cocoa powder is the pulverized cocoa solids left after extracting almost all the cocoa butter. It is used to add chocolate flavor in baking, and for making chocolate drinks. There are two types of unsweetened cocoa powder: natural cocoa produced. <p>Flavors such as mint, vanilla, coffee, orange, or strawberry are sometimes added to chocolate in a creamy form or in very small pieces. Chocolate bars frequently contain added ingredients such</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>as peanuts, nuts, fruit, caramel, and crisped rice. Pieces of chocolate, in various flavours, are sometimes added to breakfast cereals and ice cream.</p> <p>Taken from: https://en.wikipedia.org/wiki/Types_of_chocolate <i>See Appendix #2: Recipes in trays /moulds</i></p>

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

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



Oral and Written Comprehension

Task Building Process

<p>Listening: Convey simple information of immediate relevance and emphasize the main point.</p>	<p>Listens to information, findings, and supporting evidence (videos), conveying a clear and distinct perspective concerning to Haute Cuisine Techniques.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Haute Cuisine Techniques. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Haute Cuisine Techniques. 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question. 4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Haute Cuisine Techniques. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Haute Cuisine Techniques.
<p>Reading: Recognize the general line of a written argument though not necessarily all the details.</p>	<p>Determines the meaning of words and phrases as they are used in a text, including technical meanings concerning History of Italian/ French/ Indian/ American/ Japanese Haute Cuisine.</p>	



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

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



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> • He said he was cooking a difficult recipe for a new student. <p>On line Resources https://www.cordonbleu.edu/news/why-french-culinary-skills-are-essential/e https://www.perfect-english-grammar.com/reported-speech.html https://en.islcollective.com/english-esl-worksheets/grammar/reported-speech/reported-speech-practice/93351 https://7esl.com/direct-indirect-speech-tense-changes/ https://www.wallstreetenglish.com/blog/direct-and-indirect-speech-exercises/ https://englishgrammarhere.com/reported-speech/reported-speech-definition-and-example-sentences/</p>	<ul style="list-style-type: none"> • an appetizer or soup, • a main course • and a dessert. <p>Haute Cuisine Techniques</p> <p>Grill Grilling (verb) is one of the most primitive cooking techniques known, regardless of all the grills and grilling gadgets there are. It's a technique that is less precise than stove-top cooking. Grilled foods derive their flavor from the dripping juices and fat that hit the heat source, creating smoke that subtly seasons the exterior of the food. The high heat of the cooking surface that touches the food also chars the product. This gives grilled items a distinct flavor. Barbecuing on the other hand is typically reserved for larger, bulky cuts like brisket or pork shoulder. It uses a low-and-slow cooking method that requires indirect heat.</p> <p>concept of haute cuisine Technique – Grill, Fillet, and Whisk. Technique – Roast, Beat, Fold. Technique – Saute, Chop, Cut In.</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>1. BOUQUET GARNI</p> <p>A bouquet garni is, quite literally, a garnish bouquet. A blend of herbs, it's used to add flavor to savory dishes such as soups and stews, casseroles, and stocks.</p> <p>2. CHIFFONADE</p> <p>A chiffonade cut is used to shred or finely chop flat leafy vegetables and herbs like spinach, basil, or lettuce, into very fine ribbons. This technique is used on fresh ingredients to cut thin, uniform strips that will evenly distribute flavor, and adds a pretty, lacy appearance. There are two basic techniques to chiffonade, depending on the ingredients being chopped.</p> <p>3. COULIS</p> <p>A coulis is a colorful sauce that's smooth and thick, usually made from one primary ingredient, like raspberries. After preparation, it's drizzled on desserts, used as a condiment with savory dishes, and sometimes added to give an additional flavor burst to sauces – and it will often adorn a serving dish like a string of jewels. Made from fruits, vegetables, or</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>herbs, ingredients are cooked, puréed, and sieved before serving.</p> <p>4. DÉGLACER</p> <p>Déglacer is a method of deglazing or loosening the deposits of browned juices and fats, known as the fond, that accumulate on the bottom of a pan during cooking. A small amount of liquid, such as water, stock, or wine, is added to the pan and then brought to a low boil. As it simmers, the bottom is gently scraped and then stirred to dissolve the fond.</p> <p>5. DEMI-GLACE</p> <p>A demi-glaze, or demi glaze, is made by reducing a stock down to a thick, concentrated form. The traditional demi-glaze is made of veal stock and espagnole sauce, which is then simmered for hours until it's reduced by half. The result is a thick, rich sauce with intense flavors.</p> <p>6. EN PAPILOTE</p> <p>For moist, delicious foods accompanied by divine aromas, learning to prepare dishes en papillote is a must. Cooking en papillote means to bake food in a packet, or parcel, of parchment paper, which essentially cooks ingredients by steam. In a nutshell,</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>the process is to place food in the center of a piece of parchment paper, then turn the edges a couple of times to seal the contents. As the internal temperature rises, steam forms from the natural juices and any additional liquids, which then circulates back into the food.</p> <p>7. JULIENNE</p> <p>A julienne cut is another knife skill that’s used to prepare foods, usually vegetables, into small, uniform rectangles that look like matchsticks, and is used primarily for presentation purposes. But having said that, it’s also used on proteins in stir fries, as the small pieces will fry as quickly as equally sized vegetables. To julienne vegetables, peel if necessary, then trim the root and stem ends. For rounded vegetables, such as carrots or zucchini, cut in half lengthwise and lay the flat side on the cutting board to stabilize, then trim the remaining three sides until you have a flat, four-sided block.</p> <p>8. MIREPOIX</p> <p>A mirepoix is a mixture of braising or simmering vegetables, usually onion, celery, and carrots. A trio of flavorful vegetables is used as an important base</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>in many cuisines around the globe. These include the Spanish or Italian combination of garlic, onion, and tomato, or the Chinese trio of scallions, ginger, and garlic.</p> <p>9. MISE EN PLACE</p> <p>In cooking terms, mise en place means “to put in place.” It also means “to establish or introduce.” Both are appropriate translations, as mise en place is all about setting up your ingredients, and the establishment of sound preparation practices. At first glance, it can seem a bit fussy. But learning the lesson of mise en place actually saves time in the long run, and makes for more efficient kitchen practices. It’s an exercise in organization that allows you to focus on cooking instead of scrambling to find ingredients, utensils, or pans. It begins with reading a recipe from start to finish. Not skimming through a recipe, but actually <i>reading</i> it.</p> <p>10. ROUX</p> <p>A roux is one of the rudimentary thickening agents in culinary preparation, and it’s the foundation of the common white sauce known as bechamel.</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>Used mainly for thickening sauces, gravies, and soups, a roux is made of equal parts (by weight) of fat and flour.</p> <p>The flour is whisked into a hot fat, then cooked to remove the raw flour taste.</p> <p>11. SAUTÉ</p> <p>To sauté is to lightly fry foods quickly in a small amount of hot fat or oil at high heat while the chef shakes the pan, making the ingredients jump – which prevents sticking and ensures even cooking. A simple process, to sauté effectively, ingredients need to be moved about constantly as they cook, either by shaking the pan, flipping ingredients, or swirling and tossing. With all the shaking, tossing, and flipping required, ingredients stay in the pan and don't slosh over the edges, as will happen with a skillet or frying pan. And the wide bottom also ensures even browning of all ingredients.</p> <p>LA FINI</p> <p>That brings us to the end of our primer on French cooking techniques. This list is by no means comprehensive, but with each method practiced and mastered, another solid block is laid in your cooking</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>foundation, expanding your recipe base and menu selection.</p> <p>Taken From: https://foodal.com/knowledge/how-to/basic-french-cooking-techniques/ See Appendix # 3,4,5,6</p> <p>On line Resources https://www.cordonbleu.edu/news/why-french-culinary-skills-are-essential/e http://www.foodgeniusacademy.com/EN/courses/professional/haute-cuisine https://www.britannica.com/topic/grande-cuisine</p> <p>Styles of Cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classique • Fast Food • Fusion • Haute • Molecular gastronomy • Note by Note • Nouvelle <p>See Appendix #6: Recipes</p> <p>On line Resources (videos)</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		https://www.youtube.com/watch?v=RNefDm6k51E https://www.youtube.com/watch?v=n01ibksiNmU https://www.youtube.com/watch?v=Zu4sFYvZw8I https://www.youtube.com/watch?v=djKnQP_LvSk https://www.greatbritishchefs.com/recipes/foie-gras-terrine

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

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

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Infer speakers' opinions in conversations on familiar everyday topics.	Comprehends opinions in conversations about Cooking and Decorations for Special Events.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Cooking and Decorations for Special Events.
Reading: Recognize the general line of a written argument though not necessarily all the details.	States the main information in technical work-related documents about Cooking and Decorations for Special Events.	
Oral and Written Production		



<p>Spoken Interaction: Report the opinions of others, concerning events in your community.</p>	<p>Talks about and advantages and disadvantages about different dishes, king of food for different events (birthday party, wedding celebration, baptism party, religious events or anniversaries).</p>	<p>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Cooking and Decorations for Special Events.</p>
<p>Spoken Production: Talk about and advantages and disadvantages about food and decoration.</p>	<p>In small groups, chose a special event and present the food and decoration that you will prepared for this day.</p>	<p>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</p>
<p>Writing: Write a detailed description of a process.</p>	<p>Writes ideas about food and decoration that you will prepared for different events.</p>	<p>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Cooking and Decorations for Special Events.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Cooking and Decorations for Special Events.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Cooking and Decorations for Special Events.</p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Describing Editorial Design, Commercial and Gigantographies. 	<p>Questions</p> <ul style="list-style-type: none"> What type of event are you planning? 	<p>Things to consider for an event</p> <ul style="list-style-type: none"> Know the portions you need <p>How many people are going to be in the event?</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<ul style="list-style-type: none"> Asking and answering questions. <p>Discourse Markers Emphasis Above all, indeed, truly, of course, certainly, surely, in fact, really, in truth,</p>	<ul style="list-style-type: none"> When and where would you like the event to be held? How long would you like the event to run? Why are you planning this event? What is your total budget or your budget per person? What is your main goal for this event? How do you plan to measure that goal? What are your top event must haves? What are your top event must NOT haves? What do you think makes your event stand out from the rest What are the three most important elements of this event? Do you have any concerns or potential challenges in mind for this event? 	<ul style="list-style-type: none"> Know Your Guest Demographics Try to know profile details about your guests, consideration includes ethnic backgrounds, living locations, frequency of event attendance in the past, and professional levels. Take Note of the Ages to Attend Age can make an impact on your event’s food menu. The key is to find an entrée that will satisfy all ages. For instance, older guests may prefer a more mild taste, while younger guests may like spicier dishes. Give Attendees a Choice A good rule of thumb is to offer at least 2 to 3 entrée options so that guests can select their favorite. Make sure that you include a variety of condiments and salad dressings as well. Make the Food Dishes Seasonal and use local products When planning your event menu, ensure that the meals accommodate the time of year and try to consume local products. Coordinate Meal with Event Timing



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> Do you have any theme inspiration photos or Pinterest boards going? Have you chosen any colors for your theme? What atmosphere or tone would you like to set? Would you like flowers? What kind of decoration would you like to have? How would you personally like to feel at your event? Have you been to other events similar to this one that you <i>loved or hated</i>? What about them did you love or hate and why? Are you open to alternative suggestions or ideas as they come up? Do you plan to help traveling attendees accommodation, book rental vehicles, or flights? 	<p>Certain dishes require different time lengths to eat. Ask yourself how long your event is going to be.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consider Variety of Foods and Financial resources <p>Appendix # 8. Calculating Portions</p> <p>Themes in Parties or Events</p> <p>What are good party themes? The best part themes can be seasonal, related to current events or holidays, creative, or simply high quality. Themes help get people excited about an event and create a sense of community among attendees</p> <p>Types of Events</p> <p>Corporate events</p> <ol style="list-style-type: none"> Seminars Conferences Trade shows Workshops <p>Social events</p> <ol style="list-style-type: none"> Reunions Themed parties



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> • What is your preferred method of communication? And what are the best hours or time of day to reach you for event related correspondence? • How many people are you planning to invite? • Who is your target audience? • Can you tell me more about who will be in attendance? • Do any of your guests have personal challenges the event will need to accommodate (disability access, death in the family, etc.)? • Will you charge for event tickets or require any advanced registration? • Do you need any help marketing your event or getting the word out? • Will your event need sponsors? • Are you interested in hiring event staff? 	<p>Virtual events</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Webinars 2. Classes 3. Interactive performances 4. Summits <p>Fundraising events</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Auctions 2. Sponsored sporting events 3. Sales 4. Gala dinners <p>Festivals</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Music festivals 2. Food festivals <p>Community events</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Street parties 2. Swap shops 3. Litter-picking <p>Pop-up events</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Boutique shops 2. Food collaborations 3. Exercise classes

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> Do you intend to have a host, live entertainment, speakers, or other presenters? If so, who? What food options would you like to offer guests? Would you prefer to use the hotel restaurant? Will you also supply beverages (alcoholic and/or non-alcoholic)? Would you prefer to work with a venue caterer, a caterer of your choosing, or do you plan to supply catering yourself? What transportation options would you like to offer your attendees going to and from the venue? 	<p>Examples of Events with food and decoration</p> <p>1. Classic Summertime BBQ</p> <p>Why it works: Outside of the office, everyone can be comfortable in their casual summertime apparel, so it's a little less formal.</p> <p>Setting: A park setting or a farm are perfect locations, plus it's usually a free or low-cost option.</p> <p>Decor: Go for big white tents, picnic tables covered in plaid tablecloths, checkered blankets, and balloons. And if you want to go really big with your décor.</p> <p>Food: Don't overthink it: Serve burgers, hot dogs, potato salad, and corn.</p> <p>Beverages: On a hot summer day, you can keep it simple with lemonade. Alcoholic beverages will depend of the attendees.</p> <p>Activities: Set up simple outdoor games such as soccer, games.</p> <p>2. Carnival-Inspired Corporate Event Theme</p> <p>Why it works: Want a corporate event theme that everyone will remember? Throw a carnival-themed party! Between the performers, activities, and out-of-the-box decor, you'll create an event that really sets itself apart.</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>Food: Bring in classic fair food like hot dogs, funnel cakes, and elephant ears.</p> <p>Beverages: Sodas, or fruit drinks. Alcoholic beverages will depend of the attendees.</p> <p>Activities: Hire a magician or a balloon artist to roam around the crowd. Set up fun game stations like ring toss. And you can never go wrong with a photo booth!</p> <p>Decor: If you can't get a big-top tent, go for circus-tent inspired patterns, lots of bulb lights, and plenty of bright colors.</p> <p>3.Taco Fiesta</p> <p>Why it works: It's hard to turn down this delicious dish that can be made to everyone's individual tastes without any extra hassle.</p> <p>Setting: If the weather's nice consider heading outside to a park or the greenest space near your office to set up a picnic. Otherwise, your meeting room works too!</p> <p>Decor: Chili peppers, colorful ribbons and bunting, avocado arrangements, and hot sauce bottle flower holders all make for a festive and bright celebration.</p> <p>Food: Set out a buffet station with freshly prepared veggies, meats, and taco fixings so everyone can make their perfect meal.</p> <p>Beverages: Alcoholic beverages will depend of the attendees. Margaritas are an excellent option for adults or</p>

“ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ”



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>a chia seed watermelon and lemonade agua fresca (or any agua fresca really) is a great non-alcoholic option.</p> <p>Activities: Besides getting to make and enjoy their own tacos, guests can try their hand at cracking open a pinata or show off their cooking skills at a guacamole making competition.</p> <p>Online Resources https://www.pinterest.com/jannay05/events-decoration/ https://www.pinterest.com/mariaramirezbedolla193/events-decoration/ https://medium.com/@ShowMyHall/importance-of-decoration-for-any-events-7a3e020cec2f https://www.pinterest.com.au/magooze/event-decoration-ideas/ https://www.greateventdecorations.com/decoration-types https://www.socialtables.com/blog/event-planning/summer-event-decor-ideas/</p> <p>Calculating Portions https://blog.sfceurope.com/how-to-calculate-food-portions-for-catering-sfce-budget-guide</p>



Glosario de términos

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



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



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



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



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



Concepto	Definición
Especia	Sustancia aromática que se obtiene de las raíces, cortezas, frutos, semillas, etc... Cuyo fin es dar sabor. Condimento culinario.
Espolvorear	Repartir en forma de lluvia un género en polvo.
Espumar o desespumar	Quitar con la espumadera las impurezas que en forma de espuma floten en un preparado durante la cocción. También significa formar espuma.
Estirar	Trabajar una masa con rodillo para adelgazarla. Conseguir mayor rendimiento del normal en un género al racionarlo.
Farsa	Compuesto de una o varias materias que sirve para rellenar manjares.
Filetear	Cortar un género en lonjas delgadas y alargadas.
Finas hierbas	Compuesto de perejil, perifollo, estragón y cebollino.
Flambear	Rociar un plato o postre con licor y prenderle fuego. Los platos flambeados deben de servirse en llamas.
Flamear	Algunos aplican a este término, quizás por su similitud lingüística, el mismo significado de la palabra anterior. Aunque hace referencia a la acción de pasar aves o partes de carnes sobre una llama para suprimir restos de pluma o pelo.
Fondear	Cubrir con legumbres, tocino, el fondo de un preparado o recipiente, donde se va a cocinar el género.
Fondo	Caldo sustancioso resultante de cocer una vianda y que puede servir de base a caldos, sopas, salsas, cremas.
Forrar	Cubrir las paredes interiores de un molde con pasta, bacon, gelatina, para cocinar o presentar diferentes productos.
Freír	Introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar costra dorada.



Concepto	Definición
Fumet	Extracto muy concentrado de carnes, aves o pescado. Se consigue dejándolos en ebullición para reducir al máximo el caldo y machacando en él las carnes y huesos, pasándolo luego por el tamiz.
Glasa	Especie de jarabe salado o dulce (glasa de azúcar.
Glasear	Obtener una capa lisa y brillante en la superficie del alimento.
Gourmet	Expresión francesa referente al gastrónomo.
Gratinar	Hacer tostar a horno fuerte o gratinador la capa superior de un preparado.
Guarnecer	Acompañar a un género principal de otros géneros menores sólidos que reciben el nombre de guarnición.
Guarnición	Géneros diversos que acompañan y complementan los platos de cocina. Aportación estética del plato.
Guisar	Cocinar alimentos sometiéndolos a la acción del fuego mediante grasa, agua o caldo, sí como otros condimentos.
Gervir	Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. Hacer que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.
Hierbas aromáticas	Constituyen un condimento fundamental en la cocina, ya que aportan aromas y sabores naturales. Existen multitud, perejil, perifollo, cebollino, apio, romero, tomillo, laurel, estragón, menta , hinojo, etc.
Infusion	Resultado de añadir agua hirviendo sobre una planta aromática para extraer su color, aroma y sabor.
Ingrediente	Elemento que forma parte de una receta.
Insípido	Género o elaboración culinaria que carece de sabor.
Jalea	Extracto gelatinoso de frutas que se obtiene mediante reducción al fuego.
Jarabe	Líquido que resulta de cocer azúcar en agua sin que se formen hilos. Almíbar, sirope.



Concepto	Definición
Juliana	Forma de cortar en tiras (de 3 a 5 cm de largo por 1 a 3 mm de grueso).
Ketchup	Salsa elaborada a partir de tomate que se aromatiza con sal, vinagres, especias y azúcar.
Lamas	Lonchas finamente cortadas.
Levadura	Fermento en polvo o prensado que hace aumentar el volumen de una masa, volviéndola esponjosa.
Levantar	Poner de nuevo una preparación en ebullición.
Ligar	Añadir a un preparado un elemento de ligazón para espesar. Mezclar diversos ingredientes de forma homogénea.
Liz	Cordel fino, bramante para atar o bordar alimentos.
Macedonia	Mezcla de legumbres o frutas cortadas en dados.
Macerar	Poner en remojo alimentos durante un tiempo para que adquieran aroma y sabor.
Maizena	Harina fina de maíz.
Majado	Alimento machacado en un mortero o almirez hasta reducirlo a una pasta.
Majar	Quebrar de forma grosera, machacar de forma imperfecta.
Manteca	Sustancia grasa de algunos productos.
Mantequilla	Clarificada, fundida y decantada. Pomada reblandecida.
Marcar	Preparar las operaciones básicas para iniciar la confección de un plato, a falta de su cocción.
Marchar	Poner "en marcha" la elaboración de un plato concreto en cocina, generalmente sobre pedido de la comanda del comedor.
Marinada	Adobo, maceración.



Concepto	Definición
Marinar o enmarinar	Poner géneros, generalmente carnes o pescados, en compañía de vino, hierbas aromáticas, etc., para conservarlos, aromatizados o ablandarlos. La palabra hace referencia al agua marina utilizada antiguamente para este fin.
Mechar	Introducir en una carne cruda, con ayuda de una mechadora, tras de tocino en forma de mecha. También trufas o jamón, o cualquier otro ingrediente.
Mirepoix	Término francés utilizado para designar la preparación básica en comida consistente en hortalizas troceadas y rehogadas.
Mise en place	También es un vocablo de origen francés que viene a significar “puesta a punto” en relación a la preparación previa en la cocina y otras áreas de la hostelería.
Mojar	Añadir a un preparado el líquido necesario para su cocción.
Montar	Colocar los géneros, después de guisados, sobre un plato. Sinónimo de batir.
Mousse	Preparado culinario o de pastelería en el que los ingredientes, aún siendo diversos componen una masa fina y homogénea. Pueden ser fríos o calientes.
Macedonia	Mezcla de legumbres o frutas cortadas en dados.
Napar	Sinónimo de cubrir un preparado con un líquido espeso que permanezca.
Oliva	Sinónimo de aceituna.
Olla	Recipiente redondo alto, con boca ancha y con asas que se suele realizar de barro. Nombre de algunos cocidos en España.
Oreo	Exposición de carnes sacrificadas en cámaras frigoríficas para que resulten tiernas al sufrirse transformaciones químicas en su interior que mejoran su olor y sabor.
Orly	Pasta elaborada con harina, agua, sal, levadura y cerveza generalmente que se utiliza para rebozar posteriormente géneros que se vayan a freír.



Concepto	Definición
Osso-bucco	Porción de jarrete de ternera cortado horizontalmente con hueso que se utiliza para la elaboración del plato del mismo nombre. De origen italiano.
Ostra	Molusco bivalvo de aspecto pardo verdoso por fuera y nacarado por dentro. Se suelen consumir crudas con un poco de limón.
Panach	Término que se aplica a diversas hortalizas o verduras previamente cocidas, que se presentan juntas como plato o guarnición.
Papillote	Alimento cocinado y servido en una envoltura de papel vegetal o aluminio bien cerrada.
Pasado	Punto de los géneros crudos que no están frescos y bordean el punto de descomposición, sin acabar de llegar a él. Excesivamente cocido, colado.
Pasta	Mezcla, masa.
Pasta bris	Pasta quebrada.
Perfumar	Aromatizar.
Picar	Cortar finamente un género. Mechar superficialmente un preparado.
Pil-pil	Salsa procedente de la gelatina del pescado obtenida al "vaivén" en una cazuela.
Pochar	Véase rehogar.
Potaje	Guisado más o menos caldoso.
Prensar	Poner unos pesos apropiados encima del preparado para comprimirlo. También se le puede poner dentro de un molde-prensa.
Provenzal	Miga de pan o pan rallado, ajo y perejil, mezclado, que se añade en algunas preparaciones.
Puchero	Olla, cocido.



Concepto	Definición
Pudín o budín	Especie de pastel dulce o asado.
Pur	Preparación más o menos espesa a base de legumbres u hortalizas cocidas u otros alimentos triturados y colados.
Quenefa	Son los géneros picados y posteriormente moldeados en forma de bolas que se suelen utilizar como guarnición.
Rallar	Desmenuzar un género por medio de la máquina ralladora o el rallador manual.
Rebozar	Cubrir un género con una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido, antes de freírlo.
Receta	Fórmula culinaria de un plato o postre.
Rectificar	Poner a punto el sazonamiento o color de un preparado.
Reducir	Disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación al hervir, para que resulte más sustancioso o espeso.
Refrescar	Poner en agua fría un género, inmediatamente después de cocido o blanqueado, para cortar la cocción rápidamente.
Rehogar	Freír los alimentos en una sartén o cacerola a fuego lento hasta obtener el punto deseado de ternura y sabor.
Releve	Hoja o documento que refleja el inventario de géneros.
Relleno	Farsa.
Remojar	Poner un género desecado, para que recupere la humedad, dentro de un líquido frío.
Roux	Harina y grasa (por lo general, mantequilla) a partes iguales, en más o menos cantidad por litro, según su empleo. Constituye la base de muchas salsas, como por ejemplo la bechamel.



Concepto	Definición
Salár	Poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma de sabor o color característico. También añadir, generalmente al ser servido.
Salpimentar	Sazonar de sal y pimienta.
Salsa	Líquido más o menos denso y sustancioso que acompaña a los alimentos aportándole sabor.
Salsear	Cubrir de salsa o jugo un género, generalmente al ser servido.
Saltear	Cocinar total o parcialmente con grasa y a fuego violento (180-240°) para que no pierda su jugo un preparado que debe salir dorado.
Sazonar	Aderezar, condimentar, dar sazón a los alimentos.
Soasar	Medio asar o asar ligeramente un alimento.
Sofreir	Véase rehogar.
Sudar	Cocción lenta de ciertos géneros en recipiente cubierto con un elemento graso sin adición de líquido. En piezas de carne, hasta que aparezcan las primeras gotas de jugo.
Tamizar	Separar con el tamiz o cebazo las partes gruesas. Convertir en puré un género sólido, usando un tamiz.
Tornear	Dar forma regular a una hortaliza o fruta para embellecerla.
Tostar	Adquirir color tostado.
Trabajar	Remover, amasar, etc., una masa o género para conseguir homogeneidad.
Trabar	Ligar una salsa, crema, etc., por medio de huevos, féculas, etc.
Trinchar	Cortar limpiamente un género.
Trocear	Partir en trozos.



Concepto	Definición
Velout	Salsa blanca que se puede emplear como base de otras.
Worcestershire sauce	Salsa de origen británico elaborada con vinagre, escalonias, sal, melazas, tamarindo, especias y sustancias aromáticas. Es más conocida por el nombre de Perrin's por ser la firma que la comercializa.



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

<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-restaurant-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
- Council of Europe (2011). Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Council of Europe.
- Cheng, K. (2002). Manual Seminario Manipulación de Alimentos. Alajuela, Costa Rica. Instituto Nacional de Aprendizaje.
- Costa Rica Guides. Costa Rica Traditional Food. https://www.costaricaguides.com/articles/costa_rica_traditional_food.html

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

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

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

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

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

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.

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

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

Setiembre 2017.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Organización de las Naciones Unidas. Buenas Prácticas para la manipulación de alimentos. Disponible en: http://www.paho.org/uru/index.php?option=com_content&view=article&id=296:buenas-practicas-manipulacion-alimentos&Itemid=227.

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



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

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

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

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

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

Disponible en: http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/cxp_001s.pdf

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

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

Retrieved 18 September 2015.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Apéndices

Apéndice 1. Estándar de cualificación



Catálogo Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica

Dirección y producción en cocina 6
 1013-15-01-4

I. Identificación de la cualificación

1
 Código Cualificación: 1013-15-01-4

2
 Cualificación (Nombre): Dirección y producción en cocina

3
 Nivel de cualificación: Técnico 4

4
 Campo Amplio: 10 Servicios

5
 Campo Específico: 101 Servicios Personales

6
 Campo Detallado: 1013 Hotelería, Restaurantes y Servicio de Banquetes

7
 Campo Profesión: 1013-15 Hotelería y turismo

8
 Campo Cualificación: 1013-15-01 Servicios de cocina

9
 Tiempo de Vigencia del Estándar de Cualificación: 5 años

10
 Fecha de actualización: Junio 2025

11
 Nivel de escolaridad requerido para el ingreso: III Ciclo de Educación General Básica

12
 Nivel de escolaridad requerido para la titulación: Educación Diversificada

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

“ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ”

Appendix 2. Modals.

MODAL VERBS 1

Can

1. Ability / Inability I can speak English
2. Informal permission can I open the window?
3. Informal request can I have a glass of water?
4. Possibility Anyone can become rich and famous

Can, could, may and might are modal verbs that Can be used to give permission or deny permission

Can't

Impossibility You can't be 30! I thought you were About 20 years old

Could

1. Asking for permission Could I borrow your book?
2. Polite request could you say it again more slowly?
3. Ability in the past she could read when she was 4
4. Suggestion we could try to fix it ourselves
5. Possibility I think we could have another Gulf war

Must

1. Deduction or certainty That must be Jerry, they said he was tall with red hair
2. Obligation ("must" involves the speaker's authority or opinion) you must go to bed, said her mum

Mustn't

Prohibition You must not swim in that river, it is full of crocodiles

Have to

Obligation (based on a law or rule, the speaker Only Says that an obligation exists and doesn't impose an Obligation) I have to wear a uniform in my school
 "Have got to" is also common in an informal style

Don't have to

It is not necessary to do something, you can do It if you want but it is not necessary
 She doesn't have to finish her composition tonight

May

1. Possibility He may run the marathon this year
2. Polite permission or request May I go now? Yes, you may

Might

Might is most Commonly used to express Possibility. English speakers can also use "might" to make suggestions or request, but This is less common in American English.
 Be careful, you might fall

Must / Have to
 With must the speakers are giving their own feelings, saying what they think is necessary. With have to the speakers are not giving their feelings, they are just giving facts

May / might
 we often read that "might" suggests a smaller possibility than "may", there is in fact little difference and "might" is more usual than "may" in spoken English.

Can't / mustn't
 We use can't to express that something is logically impossible (mustn't) expressed an obligation; a prohibition is a negative obligation (not to do something)

"May," "might," and "could" are used almost interchangeably to express the possibility that something will happen.

REMEMBER:
 "Could not" vs. "Might not"
 "Could not" suggests that it is impossible for something to happen. "Might not" suggests you do not know if something happens.

LEARN THE MODAL VERBS

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

Appendix 3. Homemade Chocolates Recipes.

Homemade Chocolates Recipes

Homemade chocolates are made in molds and fill inside with marshmallows, peanut butter, strawberries and maraschino cherries.

Homemade gourmet chocolate, you will need the following ingredients:

- 2 cups melted chocolate (your choice of dark, milk or white)
- 2 cups of add-ins (see note below)
- Paintbrush
- Ice cube tray

Notes:

- Your add-ins can include: chopped nuts, peanut butter, Nutella, thick ganache, crushed cookies, fresh berries, marshmallows or anything else your heart desires.
- you can use chocolate molds and follow the same tutorial to make cool shapes of homemade chocolates.



Step 1:

Melt chocolate in the microwave in 30 second increments.

Use a paintbrush to paint chocolate in each cavity of an ice cube tray.

Freeze this tray for 20 minutes.

Step 2:

Remove the tray from the freezer and fill it with your choice of add-ins.

Step 3:

Pour spoonfuls of chocolate on top of your add-ins.

Freeze this tray again for another 20 minutes.

Step 4:

Turn the tray onto a sheet of wax paper and tap it a bit until the chocolate cubes come out.

And you are done making your homemade gourmet chocolate.

Pack these in a beautiful box and wrap it in a ribbon and you have a wonderful homemade gift for your family and friends, especially during Christmas time.

Taken from: <https://cakewhiz.com/homemade-gourmet-chocolate-recipe/>

Moulds or trays





Appendix 4. Direct speech: I loved roses./ Reported speech: She said (that) she loved ice cream.

Tense	Direct Speech	Reported Speech
Present	I like pizza	She said (that) she liked pizza.
Present Continuous/Progressive	I am living in Bogotá	She said (that) she was living in Bogotá.
Past	I bought an electric car	She said (that) she had bought an electric car.
Past continuous/Progressive	I was waiting for a friend.	She said (that) she had been waiting for a friend.
Present perfect	I haven't seen John	She said (that) she hadn't seen John.
Past perfect*	I had taken Portuguese lessons before	She said (that) she had taken Portuguese lessons before.
Will	I'll see you later	She said (that) she would see me later.
Would*	I would help, but..."	She said (that) she would help but...
Can	I can speak perfect French	She said (that) she could speak perfect French.
Could*	I could run when I was a teenager	She said (that) she could run when I was a teenager.
shall	I shall come later	She said (that) she would come later.
Should*	I should call my boss	She said (that) she should call her boss
Might*	I might be late	She said (that) she might be late
Must	I must study math this weekend	She said (that) she must study math this weekend.

* doesn't change.

Appendix 5. Verbs.

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

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

-**Knead** the dough for the pizza base.

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

-**Measure** exactly half a teaspoon of curry.

MELT: to make something become liquid through heating.

-**Melt** the butter before adding it to the mix.

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

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

-We are going to **roast** the chicken and vegetables.

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

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

-**Scramble** the eggs in a frying pan.

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

-**Sift** the flour into a large bowl.

Appendix 6. Cooking Vocabulary.

French Food Vocabulary

- Beef bourguignon (also "beef Burgundy") (noun): beef braised or stewed in red wine sauce - I'm trying this new recipe for beef bourguignon.
- Bisque (noun): a thick soup made from shellfish - May I recommend this evening's lobster bisque?
- Bistro (noun): a small French restaurant serving affordable home-style food and drinks - There are thousands of little bistros in Paris.
- Bouillabaisse (noun): a spicy stew of fish and vegetables - Did you know that fishermen in Provence invented bouillabaisse?
- Cassoulet (noun): a southern French casserole made of various meats and haricot beans - Is there anywhere around here that serves cassoulet?
- Coq au vin (noun): chicken cooked in red wine sauce - Our mum makes the best coq au vin in the world!
- Crème brûlée (noun): custard with a burnt caramel top - I'll have the crème brûlée for dessert, please.
- Crêpe (noun): a very thin pancake - They serve crêpes with savoury as well as sweet fillings.
- Croque monsieur (noun): a ham and cheese sandwich that's toasted or grilled - I could eat half a croque monsieur if you want to share one.
- Croissant (noun): a light, flaky crescent-shaped roll eaten for breakfast in France - Let's get some croissants and jam and lots of coffee.
- Dauphinois (adjective): sliced and cooked in milk, usually with a cheese topping - How many potatoes do you slice up to make gratin dauphinois?
- Daube (noun): a beef or lamb stew cooked slowly in wine - The poor ate cheap dishes like daube, while the rich ate haute cuisine.
- Delicacy (noun): a rare and expensive food seen as a symbol of wealth - Why are foods like truffles and shark fins called delicacies?
- Éclair (noun): a tube-shaped pastry with cream inside and chocolate on top - The éclairs in that pâtisserie are amazing.
- entrée (also UK "starter" and US "appetizer") (noun): the first course of a meal - In France entrée means "starter" but in North America it means the main course.

- Escargot (noun): cooked snails eaten as a delicacy in France and Catalonia - Did you know you'd get snails when you ordered escargot?
- Foie gras (noun): a delicacy made from the fatty livers of force-fed ducks and geese - Foie gras livers are up to ten times bigger than normal ones, you know.
- French bread (also "baguette" or "French stick" or "French loaf") (noun): a long, thin loaf of soft white bread with a crunchy crust - Let's get some French bread.
- French onion soup (noun): a soup made from onions and meat stock - Do you like grated cheese in your French onion soup?
- Haute cuisine (French for "high cooking") (noun): high-class French cooking served in expensive restaurants and luxury hotels - Poor people lived their whole lives without ever eating haute cuisine.
- Hollandaise sauce (noun): a creamy sauce made with butter, egg yolks and vinegar - Hollandaise sauce is one of the five basic sauces haute cuisine is based on.
- Hors d'oeuvre (noun): a small savoury dish served as entrée (or starter or appetizer) before the main course - How many kinds of hors d'oeuvre can you make?
- Mousse (noun): a smooth, light-textured dessert made with cream and eggs - I'll have the chocolate mousse, please.
- nouvelle cuisine (French for "new cooking") (noun): new style of French cooking with simpler techniques and fresher ingredients than haute cuisine - French chefs started creating nouvelle cuisine dishes in the early 60s.
- Pâté (noun): a smooth savoury paste made from finely-minced meat or fish - Could you pass the duck liver pâté, please?
- Pâtisserie (noun): a shop that sells French pastries, desserts and breads - I got some éclairs from the pâtisserie.
- Profiterole (noun): a small ball-shaped pastry with cream inside and chocolate on top - I love profiteroles, but I'll get fat if I eat too many.
- Peasant (noun): a poor farmer forced to work for wealthy aristocrats - Most of the food peasants grew was taken off them and sold.
- Quiche (noun): a dish in which a mixture of eggs, cheese and other ingredients is baked in a round flan base - Isn't the quiche with bacon in it called quiche Lorraine?
- Ratatouille (noun): stewed vegetables, incl. tomato, garlic, onions, zucchini, eggplant and various herbs - There's no meat in ratatouille, is there?
- Soufflé (noun): a dish made with eggs that rises into a high, round shape when baked - My soufflé collapsed when I took it out of the oven.

- Stock (noun): a liquid used to make soups, stews, sauces, etc. that's made by boiling bones, meat or vegetables - Did you make the beef stock yourself?
- vinaigrette (noun): a mixture of oil, vinegar, herbs and spices used as a salad dressing or a marinade - Which herbs did you put in the vinaigrette?
- Vol-au-vent (noun): a small round pastry case filled with a mixture of meat, fish or vegetables - Let's fill the vol-au-vents with salmon mornay.

Italian Food Vocabulary

- **Antipasto** (noun): cold savoury appetizer or starter eaten at the start of an Italian meal - *Let's order this antipasto plate with cold meats, olives and cheese.*
- **Arancini** (noun): an Italian dish of fried rice balls with a savoury filling - *This evening's special is arancini with a lobster filling.*
- **Bruschetta** (noun): toasted bread and olive oil, often topped with garlic and tomato - *Italian restaurants often serve bruschetta as a free antipasto you can eat while ordering.*
- **Cannelloni** (noun): pasta tubes filled with a mixture of meat or vegetables and cheese - *Our mum makes the best cannelloni in the village!*
- **Cannoli** (noun): small deep-fried pastry tubes with a creamy filling of sweetened ricotta cheese - *I'll have the cannoli for dessert, please.*
- **Espresso** (noun): an Italian coffee made by forcing steam through ground coffee beans - *Would you like an espresso after your meal?*
- **Fettuccine** (noun): pasta stretched into long, flat strips like ribbons - *I had the fettuccine and my friend had the lasagne.*
- **Focaccia** (noun): oven-baked Italian flatbread - *Have you tried one of our new focaccia sandwiches?*
- **Gelato** (noun): Italian-style ice cream - *Gelato is also the Italian word for ice cream, isn't it?*
- **Gnocchi** (noun): small dumplings made from flour, potato, or semolina, often served with a sauce - *We'll have spinach gnocchi with butter and sage for our starter, please.*
- **Lasagne** (noun): a baked dish with sheets of flat pasta separating layers of ground meat or vegetables in sauce - *If we go to an Italian restaurant someone always orders the lasagne.*

- **Macaroni** (noun): short tubes of curved pasta, or a dish made with this - *Did your mum make macaroni and cheese when you were a kid?*
- **Minestrone** (noun): a thick Italian soup containing chopped vegetables and pasta - *Should I have the French onion soup or the minestrone?*
- **Mozzarella** (noun): a soft, white Italian cheese mostly used in salads and pizza - *Do you have real Italian mozzarella made from buffalo's milk?*
- **Olive oil** (noun): a cooking and salad oil that's made by pressing olives - *Let's have some Italian bread and olive oil.*
- **ossobuco** (noun): a braised Italian dish of cross-cut veal shanks, vegetables and white wine - *If you get veal shanks from the butcher, I'll make ossobuco.*
- **Panna cotta** (noun): an Italian dessert made of sweetened, thickened cream - *I love panna cotta with strawberry syrup topping.*
- **Parmagiana** (noun): a dish of eggplant or meat slices cooked with a tomato cheese sauce - *I'll have the veal parmigiana, please.*
- **Pasta** (noun): fresh or dried wheat dough in many shapes such as long, thin spaghetti and short tubular macaroni - *Italians have been eating pasta since the 12th century.*
- **Pepperoni** (noun): a spicy Italian-style cured sausage made of beef and pork - *Could you pass the pepperoni, please?*
- **Pesto** (noun): a sauce made of garlic, pine nuts, Parmesan cheese, basil, salt and olive oil - *My grandma kept her recipe for pesto a secret.*
- **Pizza** (noun): a flat round base of dough topped with tomato, cheese and other ingredients that's baked in a special oven - *Can you get a couple of pizzas on your way home?*
- **polenta** (noun): boiled maize flour or cornmeal that's eaten as porridge or cooled then fried or baked - *I never saw polenta in England, but it's everywhere in Italy.*
- **Ravioli** (noun): a small Italian dumpling made of pasta with a meat or vegetable filling - *The ravioli with a crab meat filling sounds good.*
- **Ribollita** (noun): a bread and vegetable soup first made by Tuscan peasants - *In the past, ribollita was often made with leftover foods.*
- **Risotto** (noun): an Italian dish of creamy rice cooked in a vegetable, meat or fish broth - *Why don't you try this mushroom and chicken risotto?*

- **Salami** (noun): a cured sausage made of beef or pork that's usually eaten cold in thin slices - *Don't forget to put salami on the pizza, will you?*
- **Scaloppine** (noun): a dish made by frying very thin slices of veal, pork or chicken - *Let's have Scaloppine al Limone for a change.*
- **Spaghetti** (noun): a pasta variety that's formed into long thin pieces like string - *How long should I cook the spaghetti for?*
- **Tiramisu** (noun): an Italian dessert of sponge cake soaked in coffee and brandy with powdered chocolate and mascarpone cheese - *My favourite dessert is tiramisu, for sure.*
- **Tortellini** (noun): small, ring-shaped pasta dumplings with a meat, cheese or vegetable filling - *Do they sell tortellini at the supermarket?*
- **Trattoria** (noun): a small, affordable Italian restaurant, often family-run - *Let's have lunch at that little trattoria.*

Chinese Food Vocabulary

- Bean sprouts (also US "sprouts") (noun): edible young stems growing from beans or seeds - I'm frying some Chinese vegetables and bean sprouts.
- Bok choy (also "pak choi") (noun): a Chinese vegetable with white stems and dark green leaves - Chop up some bok choy and fry it in a wok.
- Chop suey (noun): a Chinese-style dish of meat, eggs and vegetables in a thick sauce - Chop suey is served in Chinese restaurants all over the USA.
- Chow mein (noun): a Chinese-style dish of fried noodles with vegetables and meat or seafood - Is there any of that chicken chow mein left?
- Congee or conjee (noun): a Chinese rice porridge with various meats and vegetables added - Mum gets up early and makes congee for breakfast.
- Diaspora (noun): a large group of people who come from a particular place and now live in many other parts of the world - The Chinese diaspora spread out from Asia in the nineteenth century.
- Dim sum (also "dim sim") (noun): fried or steamed dumplings of many kinds - Let's have lunch in one of those dim sum restaurants.

- Dumpling (noun): a small ball of dough and other ingredients that's boiled, fried or baked - We'll have a plate of pork dumplings, please.
- Hainanese chicken rice (noun): sliced boiled chicken served with rice cooked in chicken broth - Hainanese chicken rice is called khoa man ghai in Thailand.
- Hot pot (noun): a Chinese dish in which one or more soups are cooked in a special pot at the table - Let's have the hot pot with sliced meats, vegetables, mushrooms and dumplings.
- Hundred-year egg (also "century egg") (noun): Chinese-style preserved chicken, duck or quail egg - Are hundred-year eggs always green or black like that?
- Kung Pao chicken (noun): Chinese stir-fried dish made with chicken, peanuts, vegetables and chilli peppers - Kung Pao chicken is eaten all over the world these days.
- Mapo tofu (also "mapo doufu") (noun): a dish of tofu and minced meat cooked in a spicy paste of fermented beans - The mapo tofu was a bit too spicy for me.
- Mooncake or moon cake (noun): a round Chinese cake only eaten during the mid-autumn full-moon festival - Where did you get these mooncakes?
- Peking duck (noun): thinly-sliced roasted duck skin served with vegetables and pancakes - Peking duck's served with spring onion, cucumber and sweet bean sauce rolled up in pancakes.
- Rice vermicelli (also "rice noodles") (noun): very thin noodles made from rice flour - Get the biggest packet of rice vermicelli they've got.
- Shark fin soup (noun): traditional Chinese soup containing shark fins - You can't eat shark fin soup in Costa Rica.
- Soy sauce (also "soya sauce") (noun): a dark liquid made from fermented soy beans that's used as a sauce - Can you pass the soy sauce, please?
- spring roll (also US "egg roll") (noun): a fried or unfried appetizer of minced vegetables with or without meat rolled in rice paper - For starters, we'll have fried spring rolls and pork satay.
- Sweet and sour sauce (noun): a sauce made of sugar or honey and a sour liquid like vinegar or soy sauce - We make our own sweet and sour sauce.
- Tofu (also US "bean curd") (noun): a soft white protein-rich food made from soy milk curds - Where can I buy freshly-made tofu?
- Wheat noodles (noun): noodles made from wheat flour and water - In Northern provinces people eat wheat noodles all the time.

- Wonton (noun): a Chinese dumpling made by wrapping a filling of minced meat, seafood or vegetable in wheat dough - Wontons can be boiled, put in soup or deep-fried.
- Yangzhou fried rice (also US "house fried rice" and UK "special fried rice") (noun): a dish made by frying pre-cooked rice with pieces of pork, shrimp, egg and vegetables like peas and carrot - Dad always orders sweet and sour pork and Yangzhou fried rice.

British Food Vocabulary

- **Accompaniment** (noun): a food eaten with a main dish - *Sunday roast can be served with accompaniments like Yorkshire pudding, gravy and cauliflower cheese.*
- **Afternoon tea** (noun): a light afternoon meal of tea with finger sandwiches, cakes or scones - *There's a tea house nearby if you'd like afternoon tea.*
- **Bangers and mash** (noun): British meal of sausages, mashed potatoes, onions in gravy and green peas - *I really love bangers and mash.*
- **Black pudding** (noun): a sausage made of pork fat, pork blood and oatmeal, usually sliced and fried - *Does your full breakfast come with black pudding?*
- **Bread and butter pudding** (noun): a baked dessert made of stale bread, raisins and custard - *We used all the old bread to make a bread and butter pudding.*
- **British Isles** (noun): the islands of Great Britain, Ireland and over six thousand other smaller islands - *The Republic of Ireland and the United Kingdom are both in the British Isles.*
- **Cauliflower cheese** (noun): a baked savoury dish of cauliflower and cheese sauce - *I'll heat up the leftover cauliflower cheese.*
- **Devonshire tea (also "Cornish cream tea")** (noun): afternoon tea with fresh scones, clotted cream and jam - *We had Devonshire tea in a little tea house in the gardens.*
- **Fish and chips** (noun): a popular British meal of deep-fried fish and potato chips - *You'll have to try fish and chips while you're in England.*
- **Full English breakfast or full breakfast** (noun): English-style breakfast of eggs, bacon, sausage, toast, baked beans, etc. - *I'll have the full breakfast with scrambled eggs and tea, thanks.*
- **Gravy** (noun): a sauce made from the juices of cooked meat - *Is there any more gravy?*

- **Haggis** (noun): a Scottish dish made from the stomach and other organs of a sheep - *Do you really want to order haggis?*
- **Irish stew** (noun): a stew made of mutton, potatoes, carrots and onions - *The Irish stew here is really delicious.*
- **Mulligatawny** (noun): a spicy Indian-style soup - *Mum made mulligatawny soup and we loved it.*
- **Pasty or Cornish pasty** (noun): a baked food made by folding pastry around a savoury vegetable filling with or without meat - *I can make vegetarian pasties if you like.*
- **Pub (also "tavern")** (noun): a place that serves alcoholic drinks and food typical of the British Isles - *Everyone goes to the pub for a drink after work.*
- **Roast vegetables** (noun): vegetables baked in a pan, often served with roast meat - *The roast vegetables were perfect as usual.*
- **Shepherd's pie** (noun): a baked dish of minced lamb or mutton covered with a layer of mashed potato - *You haven't tried shepherd's pie yet, have you?*
- **Stale** (adjective): no longer fresh, esp. of bread, cakes, pastries, etc. - *I'll throw this stale bread out unless it's for bread and butter pudding.*
- **Steak and kidney pie** (noun): a pie filled with diced beef, kidney, fried onions and gravy - *One of Britain's most famous foods is steak and kidney pie.*
- **Sunday roast (also "roast dinner")** (noun): roast meat and vegetables with gravy, often with other dishes like Yorkshire pudding - *Please join us for our traditional Sunday roast.*
- **Welsh rarebit (original name "Welsh rabbit")** (noun): a savoury dish of toasted bread and cheese sauce - *For some Welsh rarebit recipes you also need mustard and Worcestershire sauce.*
- **Yorkshire pudding** (noun): a baked food made with eggs, flour and water or milk - *Yorkshire pudding has very little flavour, so you have to eat it with gravy or a sauce.*

Mexican Food Vocabulary

- **Adobo (noun)**: a paste or marinade of chillies, vinegar, herbs and spices for flavouring meat or fish - *This pork adobo's really good, isn't it?*
- **Antojitos (noun)**: Mexican street foods and snacks, sometimes served as appetizers in restaurants - *Antojitos are sold in street stalls and markets all over Mexico.*

- **Aztec (adjective):** of the Mesoamerican civilization in Mexico when the Spanish invaded - Mexican food is a mix of Mayan, Aztec and Spanish cuisines.
- **Burrito (noun):** a tortilla that's folded over and filled with meat, beans and cheese - They sell the best burritos in those old markets.
- **Capirotada (noun):** a dessert similar to British bread pudding - Would you like some capirotada for dessert?
- **Carne adobada (noun):** meat or chicken covered with a spicy adobo paste or sauce - If you order carne adobada, get a side salad as well.
- **Ceviche (noun):** an appetizer or main course dish made of marinated raw fish or seafood - If you're making prawn ceviche, use freshly-squeezed lime juice.
- **Champurrado (noun):** a warm, thick, frothy Mesoamerican chocolate drink - Would you like champurrado and some churros for breakfast?
- **Chilaquiles (noun):** a dish of fried tortilla strips topped with a salsa or chilli sauce and cheese - Shall we order chilaquiles as an appetizer?
- **Chile relleno (noun):** stuffed chilli pepper covered in batter and deep-fried - Javi makes really good chile relleno.
- **Chilli con carne (US spelling "chili") (noun):** a stew made of ground beef, beans and fresh or powdered chilli - If you order chilli con carne, say you want it "mild".
- **Churro (noun):** a strip of sweet fried dough sprinkled with sugar and cinnamon - Having churros for breakfast isn't very healthy, is it?
- **Enchilada (noun):** a tortilla with a filling of meat or cheese served with chilli sauce, eaten as an appetizer or main course - Enchiladas have been part of Mexican cuisine since Mayan times.
- **Fajita (noun):** a Tex-Mex dish of cooked meat slices, onions and peppers rolled up inside a tortilla - The fajitas come with lettuce, sour cream, guacamole, salsa, and grated cheese.
- **Flauta (noun):** a tortilla filled with meat and cheese and then fried - I'll have the flautas and a beer, please.
- **Gordita (noun):** a thick cornmeal pancake filled with meat, cheese or vegetables - Let's get a vegetable gordita as well.
- **Guacamole (noun):** a thick green dip or sauce made from mashed avocado - Can you teach me how to make guacamole?
- **Maya or Mayan (adjective):** of the Mesoamerican civilization in Mexico circa 2000 BC to 1300 AD - Many of today's Mexican dishes are from Maya cuisine.

- **Menudo (noun):** a spicy Mexican soup made from beef stomach - Mexicans love menudo, but most foreigners don't like it.
- **Mesoamerican (adjective):** related to the civilizations in Mexico and Central America before the Spanish invasion - Mesoamerican farmers have been growing maize for over 10,000 years.
- **Mole (noun):** a rich sauce made from chilli peppers and other local ingredients - There are many varieties, but my favourite is "mole poblano".
- **Nachos (noun):** tortilla chips covered with cheese and various other ingredients - Nachos were invented near the border of Mexico and Texas in the 1940s.
- **Pan dulce (noun):** any of the sweet breads and pastries sold in Mexican street stalls and restaurants - There are hundreds of different panes dulces, and they're all delicious!
- **Quesadilla (noun):** a cheese-filled tortilla that's grilled, with vegetables and spices sometimes added - Quesadillas are like a Mexican version of the grilled cheese sandwich.
- **Salsa (noun):** a spicy sauce made from tomatoes, onions, chilli peppers, etc. - Could you pass the salsa, please?
- **Sopapilla (noun):** a small, pillow-shaped fried pastry dough mostly eaten as a dessert - Could I have sopapillas with vanilla ice cream, please?
- **Taco (noun):** a folded or rolled tortilla filled with minced beef or chicken, beans, spices, etc. - I don't like the hard-shell tacos they sell in Tex-Mex fast food joints.
- **Tamale (noun):** a Mayan dish in which a filling of meat or vegetable is rolled in cornmeal, wrapped in a corn husk and then steamed or grilled - Don't forget to bring the tamales, will you?
- **Tex-Mex (adjective):** of a type of food in which Mexican dishes are tailored to typical American tastes and ingredients - There are Tex-Mex restaurants in Asia these days.
- **Tortilla (noun):** a thin flatbread traditionally made of cornflour, but also made of wheat flour since the Spanish invasion - I got some tortillas on my way home.
- **Tostada (noun):** an appetizer made of tortillas (often old or stale) that are toasted and used as a base for taco-style toppings - The shrimp tostadas were really delicious.

Taken from: <https://www.englishclub.com/vocabulary/food>

Appendix 7. Recipes.

Quiche Lorraine

INGREDIENTS

- Pastry for a one-crust nine-inch pie
- 4 strips bacon
- 1 onion, thinly sliced
- 1 cup Gruyère or Swiss cheese, cubed
- ¼ cup grated Parmesan cheese
- 4 eggs, lightly beaten
- 2 cups heavy cream or 1 cup each milk and cream
- ¼ teaspoon nutmeg
- ½ teaspoon salt
- ¼ teaspoon freshly ground pepper
- Tabasco sauce to taste



Algiot

INGREDIENTS

- 1kg floury potatoes (eg, maris pipers, desiree, Roosters), all of roughly the same size
- 280g creamy Lancashire
- 50-150g firm mozzarella
- 250g creme fraiche
- 120ml milk
- 1 garlic clove, peeled
- Salt and ground white pepper

PREPARATION

- Scrub the potatoes clean, if necessary, then submerge them in a pan of lightly salted water. Bring to a boil and simmer until tender.
- Meanwhile, grate the cheeses. Once the potatoes are tender, drain them and use a tea towel to rub off their skins (obviously they will be very hot).
- Put them through a food mill or potato ricer, then push them through a sieve or mash them very well, until you have a smooth puree. Crush the garlic clove.
- Put the puree back into the pan and put on a very low heat. Stir in the creme fraiche and garlic along with enough milk to make a viscous puree, then use a wooden spoon or sturdy whisk to stir in the cheese in a couple of batches.
- Beat the potato vigorously until the cheese is melted (and the texture smooth) and the mix comes away from the side of the pan. It will develop a slight sheen that lets you know it's ready – add more milk if it seems too firm.
- Season with salt and white pepper and serve immediately.

Crêpes

INGREDIENTS

- 1 c. all-purpose flour
- 2 large eggs
- 1 tbsp. granulated sugar
- 1/4 tsp. kosher salt
- 1 1/2 c. whole milk
- 1 tbsp. butter
- Fresh fruit, for serving
- Powdered sugar, for serving

PREPARATION

- In a large mixing bowl whisk the flour, sugar and salt until combined. Then create a well with flour and add the eggs. Gradually pour in milk, whisking to combine after each addition. Let batter stand at room temperature until slightly bubbly on top, 15 to 20 minutes.
- In a small skillet over medium heat, melt butter. About 1/4 cup at a time, drop batter evenly onto pan, swirling it to evenly coat.
- Cook 2 minutes, then flip and cook 1 minute more. Repeat with remaining batter.
- Serve crêpes warm with fresh fruit and powdered sugar.



French Onion Soup (Soupe a l'oignon)

INGREDIENTS for 6 servings/ 30 min

- 250g onions
- 25g flour
- 2 l white consommé or water
- bread, sliced and dried
- butter, for sautéing



PREPARATION

- Finely slice the onions, then sauté them in butter until softened, but translucent.
- When nearly sautéed, sprinkle with flour, and stir a couple of times to combine.
- Pour in the water or the consommé, then cook for 25 minutes.
- Place a dried slice of bread into each plate or bowl large enough to hold it, then pour over with the soup.

Duck Confit

INGREDIENTS

- 4 whole duck legs
- 3 tablespoons kosher salt
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper
- 4 cloves garlic, chopped
- 2 juniper berries, crushed
- 4 sprigs thyme
- 1 bay leaf
- 4 cups duck fat, melted



PREPARATION

- Mix all of the seasonings together and coat the duck pieces with the mixture. Place in a container or zip top bag and into the refrigerator for 24 to 72 hours.
- Brush off the excess seasonings.
- Preheat the oven to 225 degrees.
- Place the duck legs in a single layer skin side down in a large pot. Pour the melted duck fat over top and place in the oven for 3 to 4 hours until the meat can easily be pulled from the bone.

Hake with Beurre blanc

Ingredients

- fresh hake loins
- 2 sweet onions
- 2 tsp butter
- 100 ml white vinegar
- 250 ml milk cream
- 12 potatoes
- Salt
- Pepper



Preparation

- Peel and chop the onions.
- Melt the butter in a skillet over medium heat.
- Sauté the chopped onion in the pan with the vinegar and wine.
- When it evaporates, add the milk cream, reducing the mixture until it has a sauce texture.
- Season the hake with salt and pepper and cook over medium heat in another pan with olive oil until done.
- Prepare the potatoes for the garnish as desired (boiled or baked in the oven).
- Serve the hake with the sauce and potatoes.

Vichyssoise

INGREDIENTS

- 1 Tablespoon butter
- 3 leeks, only bulbs sliced in rings
- 1 onion sliced
- 5 potatoes peeled and thinly sliced
- Salt and pepper to taste
- ¼ teaspoon of dried thyme
- ½ teaspoon of dried marjoram
- 1 bay leaf
- 5 cups chicken broth
- ¼ cup heavy whipping cream



PREPARATION

- In a large stock pot melt butter over low heat. Add leeks and onion, cover, and cook for 10 minutes.
- Add potatoes and season with salt and pepper. Add thyme, marjoram, bay leaf and stir well. Cover pot and continue to cook for 12 minutes.
- Add chicken stock and bring to a boil, reduce heat and cook, partially covered for 30 minutes.
- Puree soup in blender or food processor and cool.
- Prior to serving add cream. If you are serving this soup warm you need to reheat the soup slowly so that the cream does not change consistency.

Classic French Gratin Dauphinois

INGREDIENTS

- 2 pounds baking potatoes (peeled and cut crosswise into 1/4-inch slices)
- 5 cups whole milk
- 2 garlic cloves (very lightly crushed)
- 1 1/2 cups heavy cream
- 1 1/2 cups crème fraîche (or sour cream)
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- Pinch nutmeg (freshly grated)
- 2 tablespoons butter (softened)
- Optional: 2/3 cup Gruyere cheese (grated)

PREPARATION

- In a large saucepan over medium heat, bring the potatoes, milk, and garlic to a gentle simmer.
- Continue simmering the potatoes for 15 minutes, until they just start to turn tender. Be very careful not to overcook them as they need to hold their shape for layering in the pan. Preheat the oven to 200 C.
- Drain the milk from the pan and add the heavy cream, crème fraîche or sour cream, salt, pepper, and *nutmeg* to the hot potatoes.
- Heat the cream mixture to barely a simmer (a few bubbles are fine but no more) for 10 to 15 minutes until the potatoes are very tender but not falling apart.
- Butter a large baking dish and carefully lift the potatoes into the dish and layer without breaking them up too much.
- Cover with the cream from the pan.
- Sprinkle the Gruyere cheese over the potatoes (if using)



- Bake in the oven for 20 to 25 minutes, until the potatoes are golden brown on top and the cream has soaked into the potatoes.

Le Foie Gras

INGREDIENTS

- 1 (1 1/2-lb) whole raw Grade A duck or goose foie gras at room temperature, cleaned and deveined
- 4 teaspoons kosher salt
- 1/2 teaspoon freshly ground white pepper
- 1/4 cup Sauternes or 3 tablespoons Armagnac
- Accompaniment: toasted slices of pain de mie (dense white sandwich loaf) or baguette
- 1 piece of cardboard trimmed to fit just inside top of terrine, wrapped well in plastic wrap
- 1 3-lb weight (1 or 2 large soup cans)



PREPARATION

- Preheat oven to 200°F and line a small roasting pan with a folded kitchen towel or 6 layers of paper towels (this provides insulation so bottom of foie gras won't cook too quickly).
- Sprinkle each lobe and any loose pieces of foie gras on both sides with kosher salt and white pepper. Sprinkle one third of Sauternes in terrine and firmly press large lobe of foie gras, smooth side down, into bottom. (Wedge any loose pieces of foie gras into terrine to make lobe fit snugly.) Sprinkle with another third of Sauternes. Put smaller lobe of foie gras, smooth side up, into terrine and firmly press down to create a flat surface and snug fit. Sprinkle with remaining Sauternes. Cover surface of foie gras with plastic wrap, then cover terrine with lid or foil.
- Put terrine (with plastic wrap and lid) in roasting pan and fill roasting pan with enough hot water to reach halfway up side of terrine. Bake in middle of oven about 3 1/2 hours.
- Remove terrine from pan. Discard water and remove towel. Return terrine to roasting pan and remove lid. Put wrapped cardboard directly on surface of foie gras and set weight on cardboard (this will force fat to surface; don't worry if fat overflows). Let stand at room temperature 20 minutes.

- Remove weight and cardboard and spoon any fat that has dripped over side of terrine back onto top. Chill, covered, until solid, at least 1 day.
- Unmold foie gras by running a hot knife around edge. Invert onto a plate and reinvert, fat side up, onto serving dish. Cut into slices with a heated sharp knife.

Appendix 8. Food and Decoration.

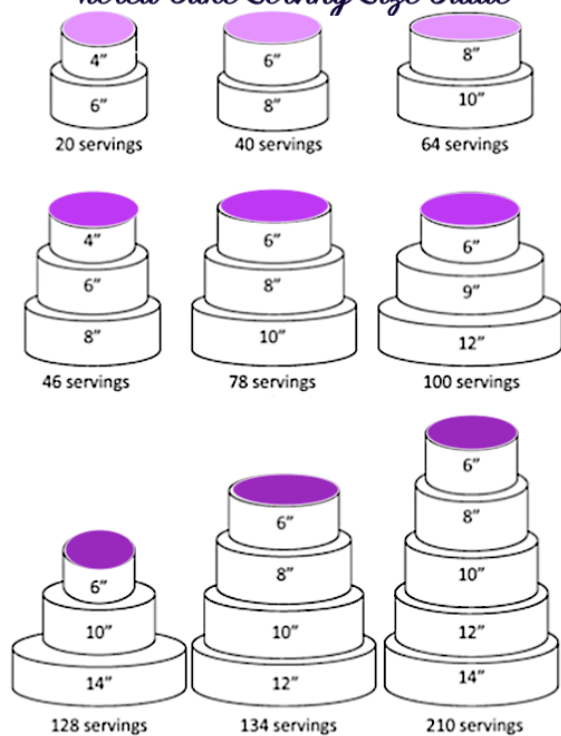


Taken from: https://www.pinterest.com/glamourandwoods/_created/

“ENCENDAMOS JUNTOS LA LUZ”

Appendix 9. Calculating Portions.

Tiered Cake Serving Size Guide



Taken from. <https://chelsweets.com/2019/03/24/cake-portion-guide/>



Calculating Portions

Here are some platter suggestions and what to include:

- **Fruit Platters:** melon, pineapple, grapes, berries, seasonal fruit.
- **Meat and Cheese Platters:** deli sliced beef, turkey, ham, other sliced meats optional; cheddar, swiss, or other sliced, regional cheeses; with salad vegetables: romaine lettuce, tomatoes, red onion, cucumber, and sprouts (cress); serve with mayo, mustard, and mini rolls.
- **Veggie Platter:** carrots, grape tomatoes, cucumbers, squash, broccoli, cauliflower, bell peppers, celery, snow peas (sugar snaps), radishes, asparagus; serve with different dipping sauces.
- **Dips Platter:** bruschetta topping, cheese dip, spinach-artichoke dip; serve with crostini and crackers for dipping.
- **Cheese and Crackers Platter:** Serve assorted cheeses with crackers, digestive biscuits, chutneys, and fruit.
- **Fruit and Cheese Platter:** seasonal fruits with a selection of cheeses; serve with bread and crackers.
- **Mediterranean Platter:** falafel, quinoa, tabbouleh, hummus, pita bread, pesto drizzled feta, tzatziki.
- **Sandwich Platter:** a series of pre-made sandwiches in a wide variety of options.

A Quick Guide on How to Calculate Food Portions for Catering

Food Platters

When making food platters with small bites of a food, for general and fast calculation, do the following:

Guests: ___ number of guests

End Result: ___ light snack (3 bites); ___ bridge the gap (6 bites); ___ full meal (10-12 bites)

Calculation: Guests X Bites = Total Bites

How Many Platters?: ___ Total Bites ÷ Bites per platter (example: 15) = Number of Platters

Example:

100 guests x Full Meal (10-12) = 1200 ÷ 15 = 80 platters
 100 guests x Bridge the Gap (6) = 600 ÷ 15 = 40 platters
 100 guests x Light Snack (3) = 300 ÷ 15 = 20 platters

So, for an event of 100 guests, you'll need 80 platters to feed the guests at "full meal" capacity. You may feel the need to order 1-2 more than your calculation, but keep in mind that different guests have different levels of appetite.

It's best not to have too many leftovers since any extra time making extra bites costs your staff time and costs you money in wasted ingredients.

Make sure everyone on your staff knows what's in the foods and what you have on offer. A guest may have allergies (such as a dairy and seafood allergy) or a preference (vegan and vegetarian options).