



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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

Nivel ● ● ● Undécimo año



Tabla de contenidos

Tabla de contenidos	2
Créditos	6
Autoridades.....	6
Equipo técnico	6
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
Propuesta de ruta crítica de trabajo y contextualización enfoque por competencias educativas	8
Diseño gráfico de la portada.....	9
Organización de Estados Iberoamericanos, OEI.....	9
Presentación	10
Descripción de la carrera técnica	13
Fundamentación	18
Enfoque curricular	28
Perfil de los Actores del Proceso de Aprendizaje	36
Estudiante.....	36



<i>Competencia General</i>	36
<i>Competencias Específicas</i>	36
<i>Competencias Genéricas</i>	37
<i>Competencias para el Desarrollo Humano</i>	39
Docente	42
Diseño curricular	45
Esquema formato del Diseño curricular	46
Principios didácticos y estrategias metodológicas para la mediación pedagógica	47
Orientaciones para el docente	48
Orientaciones para la realización de actividades pedagógicas fuera de la institución	53
Planeamiento del proceso de aprendizaje	57
Plan anual	57
Esquema formato plan anual	58
Plan de práctica pedagógica	59
Esquema formato del plan de práctica pedagógica	62
Evaluación del proceso de aprendizaje	63
Estructura curricular	70
Mapa curricular	71
Malla curricular	74
Décimo nivel	74
Undécimo nivel	84

Duodécimo nivel.....	94
Subárea Operaciones de Servicios de Salón.....	96
Subárea Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol	122
Subárea Emprendimiento e innovación para la Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas.....	149
Subject Area English Oriented to Food and Beverages Service Operations	170
Description	171
Rationale	176
Meaning and Approach to Common European Framework of Reference for Languages.....	185
General Mediation Strategies and Pedagogical Approach.....	187
The Action Oriented Approach.....	187
Task Based Language Teaching (TBLT)	191
English for Specific Purposes (ESP).....	198
The Methodology Used in the Classroom	199
Curricular Design Template Elements.....	202
Curriculum Template.....	204
Planning	206
Annual Learning Plan	206
Pedagogical Practice Plan	208
Task Building Process	209



Curricular Structure	218
Curricular Grid	219
Curriculum Scope and Sequence	223
Grade: Eleventh	223
Curriculum Design	229
Referencias	320
Webgrafía	320
References	322
Glosario de términos	325
Apéndices	348
Apéndice 10. Estándar de cualificación	362



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 los mismos al momento de 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 Académica

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

Joyce Mejías Padilla, Jefa Departamento de Especialidades Técnicas

Rocío Quirós Campos, Jefa Sección Curricular, DET



Equipo técnico

Elaboración del programa de estudio

Marco Vinicio Campos Castro, Asesor Nacional de Turismo.

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

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

Licda. Alejandra Diaz Alpízar

Bach. Ricardo Alexander Cartín Ramírez

MSc. José Danilo Barboza Alvarado

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.

Arlery 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.

Diseño gráfico de la portada

Karla Guevara Murillo, Dirección de Recursos Tecnológicos, MEP.

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

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

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

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



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

Operaciones de servicios de salón

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

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



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

Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol

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

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

Dentro de sus ocupaciones como barista, la persona estudiante será capaz de aplicar el proceso para la elaboración de bebidas calientes a base de café verde. Por otra parte, es fundamental que domine el arte del tostado del café, la puesta punto de la estación de trabajo, el manejo de equipos y herramientas, además de la elaboración del café espresso que da origen a otras bebidas combinadas con alcohol. El



dominio del arte latte, la elaboración del menú y el procedimiento para el cálculo del costo de los alimentos y platillos incluidos en el menú del restaurante complementan la diversidad de competencias que adquirirá en la subárea Operaciones en preparación de bebidas con o sin alcohol.

Organización y servicios de eventos especiales

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

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

Diseño y organización de menús para establecimientos gastronómicos

El marketing gastronómico se define como el conjunto de acciones llevadas a cabo para captar y cautivar clientes a fin de satisfacer sus necesidades a través de productos y servicios gastronómicos. Para alcanzar



este propósito, los propietarios no se pueden conformar con solo la carta que se expone al ingreso del restaurante; es necesario implementar estrategias como las redes sociales, copywriting, segmentación, hiperespecialización, entre otros.

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

English Oriented to Food and Beverages Service Operations

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

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



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

“Encendamos juntos la luz”

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).



En el enfoque por competencias desde la perspectiva formativa, las competencias hacen referencia a los 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.

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).



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).

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.

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

Competencias Específicas

- Crear bebidas alcohólicas y no alcohólicas innovadoras, según técnicas y métodos de la mixología y coctelería de autor, utilizando elementos de innovación, técnicas de decoración, uso de equipos

“Encendamos juntos la luz”

especializados, fichas técnicas y control de flujo de procesos, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente

- Ejecutar los protocolos de servicio, promoción y venta de los vinos, teniendo en cuenta las técnicas de maridaje, cata y aprovisionamiento de la cava, así como la asistencia técnica al personal de servicios de alimentos y bebidas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.
- Diseñar cartas o menús para la oferta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas como licores, vinos, cocteles, café, entre otras, según análisis del mercado, fichas técnicas, costeo y elementos básicos para el diseño.
- Organizar los procesos en áreas de servicios de alimentos y bebidas a cargo, según presupuesto, planes remediales, requerimientos de recurso humano, procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

Competencias Genéricas

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



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

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

Competencias para el Desarrollo Humano

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

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

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

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

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

Especialidad ¹ : Haga clic aquí para escribir texto.	Modalidad: Elija un elemento.	Campo detallado ² : 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 educativa ³ : 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.

Orientaciones para el docente.

Las estrategias y técnicas de enseñanza aprendizaje se encargan de articular las actividades que el docente propone a sus estudiantes. Surge entonces la oportunidad para que el docente 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

“Encendamos juntos la luz”



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 documento *Orientaciones y lineamientos para el desarrollo de actividades pedagógicas fuera del centro educativo en la ETP (2021)* 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 e IPEC y CINDEAS que ofertan especialidades técnicas.

Las actividades pedagógicas fuera de la institución, constituyen el 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 documento citado, 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

“Encendamos juntos la luz”

a la educación técnica profesional; y a su vez, debe cumplir con lo que establezcan las disposiciones ministeriales y la legislación vigente.

El documento Orientaciones y lineamientos para el desarrollo de actividades pedagógicas fuera del centro educativo en la ETP (2021) 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, contemplada en los programas de estudios vigentes, realizada de manera individual por las personas estudiantes de último nivel de los colegios técnicos profesionales, de los colegios técnicos profesionales nocturnos, las secciones técnicas nocturnas de colegios técnicos profesionales y de los IPEC y CINDEA que imparten especialidades técnicas. Está directamente relacionada con la especialidad técnica cursada. Su objetivo es aplicar y complementar los conocimientos adquiridos por la persona estudiante durante su formación técnica, favoreciendo la adquisición de competencias que los preparen para el ejercicio de actividades profesionales, que les faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento. Se puede realizar

en empresas, instituciones y entidades públicas o privadas, en el ámbito nacional o internacional. 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:** Actividad de índole curricular, contemplada en los programas de estudio vigente; forma parte del proceso de enseñanza y aprendizaje que se realiza en organizaciones públicas y/o privadas. Su 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:** Actividad pedagógica contemplada en los programas de estudios vigentes. Constituye un medio alternativo y vivencial de aprendizajes significativos, un espacio de formación constante para la persona estudiante, a partir de diversas vivencias en contextos particulares y guiados por la persona docente.
- **Visita:** actividad pedagógica contemplada en los Programas de Estudios vigentes. Es un recorrido con fines de aprendizaje que el estudiantado de la educación técnica profesional

realiza de forma individual o grupal, bajo la orientación y el acompañamiento del docente, de guías especiales o de ambos, a un lugar seleccionado previamente; por ejemplo: museo, zona histórica o arqueológica, galería, parque, reserva, oficina pública, empresa, laboratorios, fábrica, taller, comunidad, montaña, entre otros. Lo anterior de conformidad con la naturaleza de la carrera profesional que cursa la persona estudiante y lo establecido en el respectivo programa de estudio. (MEP, 2021, p 8-16).

Planeamiento del proceso de aprendizaje

Plan anual

El plan anual se realiza a partir del programa de estudio vigente y constituye el cronograma en el que se representa el desarrollo del programa de estudio en los meses y semanas que componen el curso lectivo. Representa la distribución en el tiempo, en la cual se desarrollarán las unidades de estudio con sus respectivos resultados de aprendizaje.

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.

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 (Agropecuaria, 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 detallado ⁵ : 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 educativa ⁶ : Elija un elemento.	
Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Estrategias para la mediación pedagógica		Evidencias	Tiempo estimado (horas)
1.		Docente	Estudiante	Conocimiento Desempeño Producto	
2.		Docente	Estudiante	Conocimiento Desempeño Producto	

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

⁶ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.

Evaluación 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

“Encendamos juntos la luz”

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 la 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 HORAS POR SUBÁREA POR NIVEL)					
	Décimo		Undécimo		Duodécimo	
	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales
1. Operaciones de servicios de salón.	4	160	4	160	-	-
2. Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.	8	320	8	320	-	-
3. Tecnologías de información aplicadas a la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y bebidas.	4	160	-	-	-	-
4. Emprendimiento e innovación para la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y Bebidas.	-	-	4	160	-	-
5. Organización de servicios de eventos especiales.	-	-	-	-	8	200
6. Diseño y Organización de menús para establecimientos gastronómicos.	-	-	-	-	8	200
7. English Oriented to Food and Beverages Service Operations.	8	320	8	320	8	200
Total 2840 horas⁷	24	960	24	960	24	600

⁷ Incluye las 320 horas de la práctica profesional de duodécimo nivel.



Mapa curricular

Décimo

1. Operaciones de servicios de salón

<p>1</p> <p>Unidad Organización de salones.</p> <p>80 horas</p>	<p>2</p> <p>Unidad Procedimientos para el montaje de salones.</p> <p>40 horas</p>
<p>3</p> <p>Unidad Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales.</p> <p>40 horas</p>	

Undécimo

1. Operaciones de servicios de salón.

<p>1</p> <p>Unidad Operaciones de servicio en la mesa (salonero profesional).</p> <p>80 horas</p>	<p>2</p> <p>Unidad Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente.</p> <p>60 horas</p>
<p>3</p> <p>Unidad Operaciones y dirección de salón. (Capital, Hostees, Maitre "D").</p> <p>20 horas</p>	

Duodécimo

1. Organización de servicios de eventos especiales

<p>1</p> <p>Unidad Organización de eventos especiales y corporativos.</p> <p>104 horas</p>	<p>2</p> <p>Unidad Técnicas de decoración para eventos.</p> <p>96 horas</p>
---	--



Décimo

2. Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.

<p>1</p> <p>Unidad Procedimientos mixológicos, para la producción de bebidas con sin alcohol.</p> <p>80 horas</p>	<p>2</p> <p>Unidad Técnicas de bar para la producción de bebidas con o sin alcohol.</p> <p>80 horas</p>
<p>3</p> <p>Unidad Métodos y técnicas en barra para la extracción de café.</p> <p>160 horas</p>	

Undécimo

2. Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.

<p>1</p> <p>Unidad Procesos de tostado de café.</p> <p>80 horas</p>	<p>2</p> <p>Unidad Técnicas de barismo en máquina y arte latte.</p> <p>200 horas</p>
<p>3</p> <p>Unidad Gestión de procesos administrativos de los establecimientos de bebidas.</p> <p>40 horas</p>	

Duodécimo

2. Organización y diseños de menús, para establecimientos gastronómicos.

<p>1</p> <p>Unidad Sistematización y costeo para el diseño de menús.</p> <p>104 horas</p>	<p>2</p> <p>Unidad Marketing gastronómico.</p> <p>96 horas</p>
--	---



Décimo

3. Tecnologías de información aplicadas a la Organización de Operaciones y servicios de alimentos y bebidas

<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 para la Organización de Operaciones de servicios de alimentos y bebidas.

<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

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

“Encendamos juntos la luz”

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

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas		
Operaciones de Servicios de Salón		
Unidad de estudio Organización de salones (80 horas)	Unidad de estudio Procedimientos para el montaje de salones. (40 horas)	Unidad de estudio Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales. (40 horas)
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
4. Organizar el almacenamiento de los insumos del restaurante, según los estándares de calidad.		
5. Implementar acciones que favorezcan la realización de actividades de manera colaborativa con el propósito de alcanzar las metas del establecimiento gastronómico.		
6. Garantizar la accesibilidad física de las		

“Encendamos juntos la luz”

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

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

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol

<p>Unidad de estudio Procedimientos mixológicos para la producción de bebidas con sin alcohol (80 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Técnicas de bar para la producción de bebidas con o sin alcohol (80 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Métodos y técnicas en barra para la extracción de café. (160 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>gastronómicos, según los estándares internacionales.</p> <p>4. Utilizar información que profundice su aprendizaje, aprovechando las oportunidades de aprendizaje disponibles.</p> <p>5. Planificar su vida considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de una cultura emprendedora.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>3. Aplicar protocolos para la atención de clientes en la barra, de acuerdo con las políticas organizacionales.</p> <p>4. Implementar técnicas para la recuperación o el mantenimiento del autocontrol, que garanticen un excelente servicio de los clientes en la barra.</p> <p>5. Argumentar la importancia de la reducción en el uso nocivo del alcohol, para el mejoramiento de la salud, el bienestar social y la</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>4. Promover la caficultura ambientalmente sostenible, con la finalidad de que aumente la capacidad productiva y rentabilidad de los productores costarricenses.</p>

“Encendamos juntos la luz”

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

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

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

<p>Unidad de estudio Herramientas para la producción de documentos. (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Herramientas y análisis de la información. (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Internet de todo y seguridad de datos. (52 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar las funciones básicas del procesador de textos en la elaboración de documentos. 2. Utilizar las herramientas que presenta la hoja electrónica para la elaboración de documentos. 3. Generar presentaciones con los elementos básicos del editor, para la presentación de documentos de forma dinámica. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Examinar las características de los datos, usos, tipos y su relación con bases de datos. 2. Elaborar bases de datos mediante la ejecución de operaciones de manipulación de la información. 3. Aplicar principios éticos y legales en el acceso, uso y análisis de la información obtenida a partir de grandes volúmenes de datos. 	<p>Resultados de aprendizaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluar la importancia del internet en cada aspecto cotidiano de la vida y como se interconectan los objetos. 2. Formular propuestas de transmisión de internet de todo, unificando objetos, personas, datos y procesos, 3. Explicar la importancia de la protección de la información que se maneja en el ciber mundo y los tipos de ataques que pueden presentarse.

“Encendamos juntos la luz”

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

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

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

“Encendamos juntos la luz”

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

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

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

Undécimo nivel

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

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

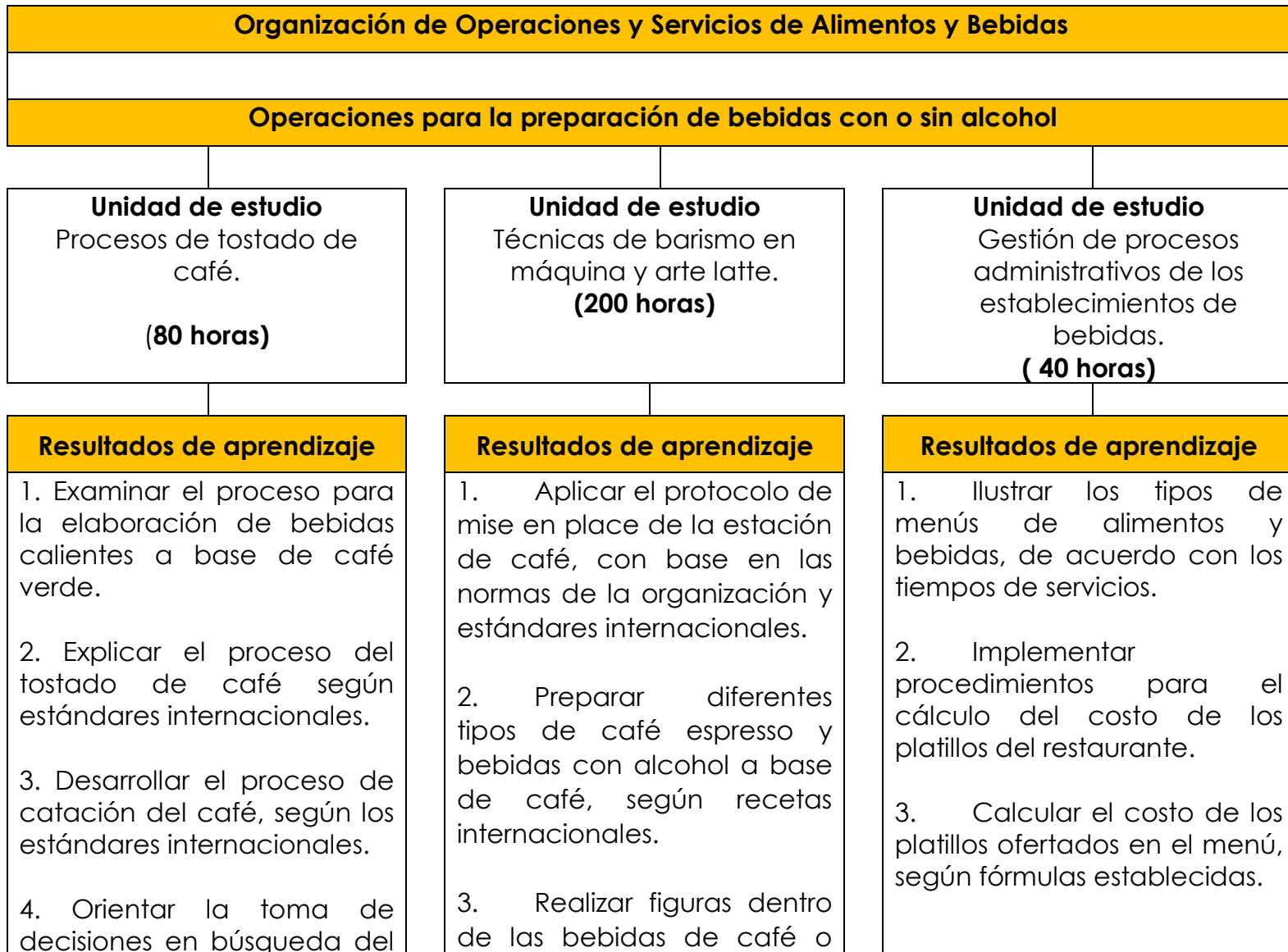
Operaciones de Servicios de Salón

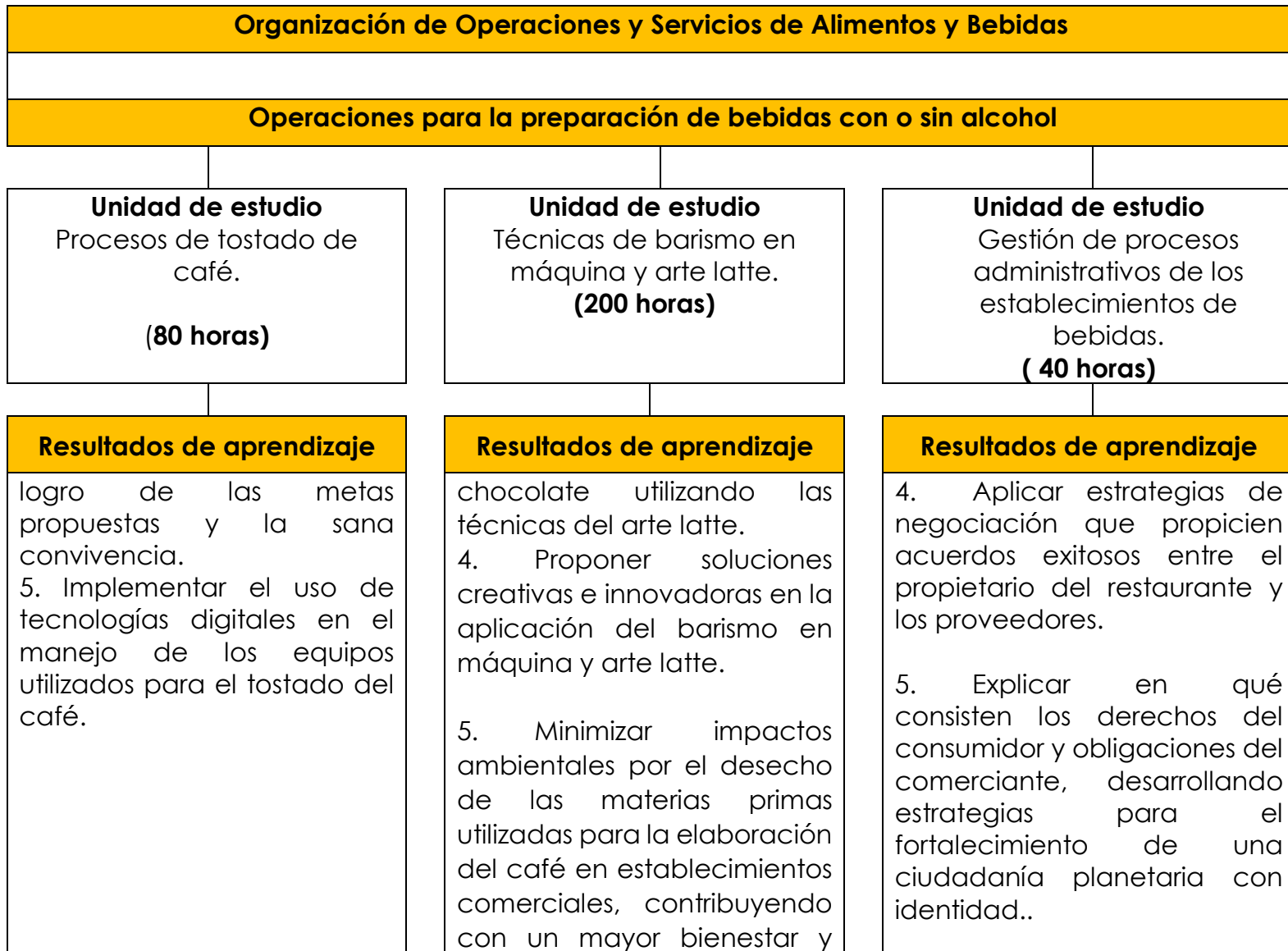
<p>Unidad de estudio Operaciones de servicio en la mesa (salonero profesional).</p> <p>(80 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente.</p> <p>(60 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Operaciones y dirección de salón. (Capital, Hostees, Maitre "D").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

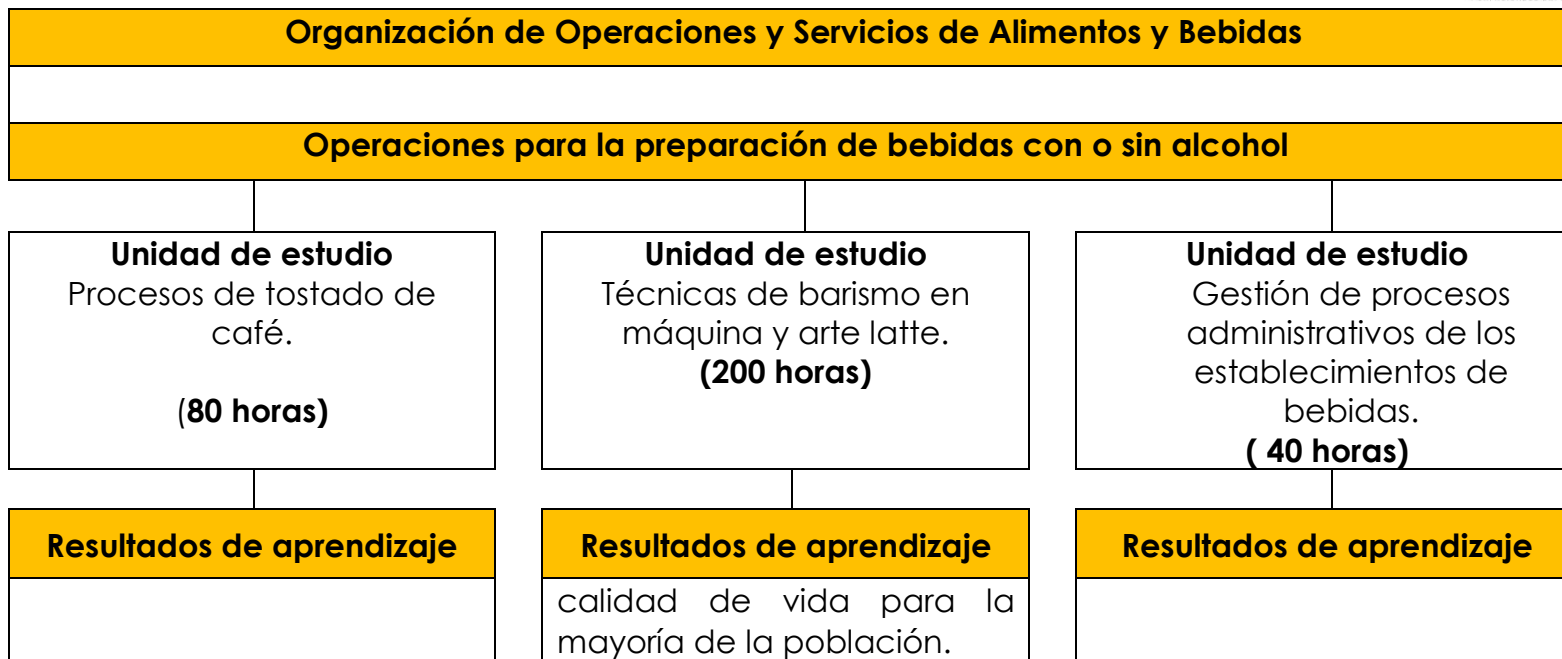
Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Operaciones de Servicios de Salón

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







Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

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

<p>Unidad de estudio Oportunidades de negocios. (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Modelo de negocios. (32horas)</p>	<p>Unidad de estudio Creación de la empresa. (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Plan de vida. (12 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>
<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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Construir modelos de negocios a partir de ideas innovadoras con propuestas de valor diferenciadores, utilizando las herramientas y metodologías vigentes. 2. Validar el modelo de negocio, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Describir los tipos de empresas con los cuales se puede desarrollar el negocio. 2. Estructurar el negocio con el enfoque orientado al cliente a través del plan de negocio. 3. Realizar labores en las áreas 	<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

“Encendamos juntos la luz”

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

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

<p>Unidad de estudio Oportunidades de negocios. (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Modelo de negocios. (32horas)</p>	<p>Unidad de estudio Creación de la empresa. (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Plan de vida. (12 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p>
<p>oportunidades de negocio, según las nuevas tendencias.</p> <p>3. Utilizar técnicas creativas que permitan la generación de ideas de negocio innovadoras, brindando soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales.</p>	<p>mediante el diseño de productos mínimos viables aplicando metodologías vigentes.</p> <p>3. Desarrollar el plan de puesta en marcha del modelo de negocio y lanzamiento del producto.</p>	<p>funcionales que conforman la empresa de práctica propuesta aplicando los principios de la administración y lo establecido en el plan de negocios.</p> <p>4. Aplicar los principios de servicio con un enfoque orientado al cliente en la</p>	<p>para el desarrollo y consolidación del emprendimiento.</p> <p>3. Emplear el aprendizaje permanente como herramienta en el desarrollo de competencias para el fortalecimiento de su desempeño en el área de formación técnica,</p>

“Encendamos juntos la luz”

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

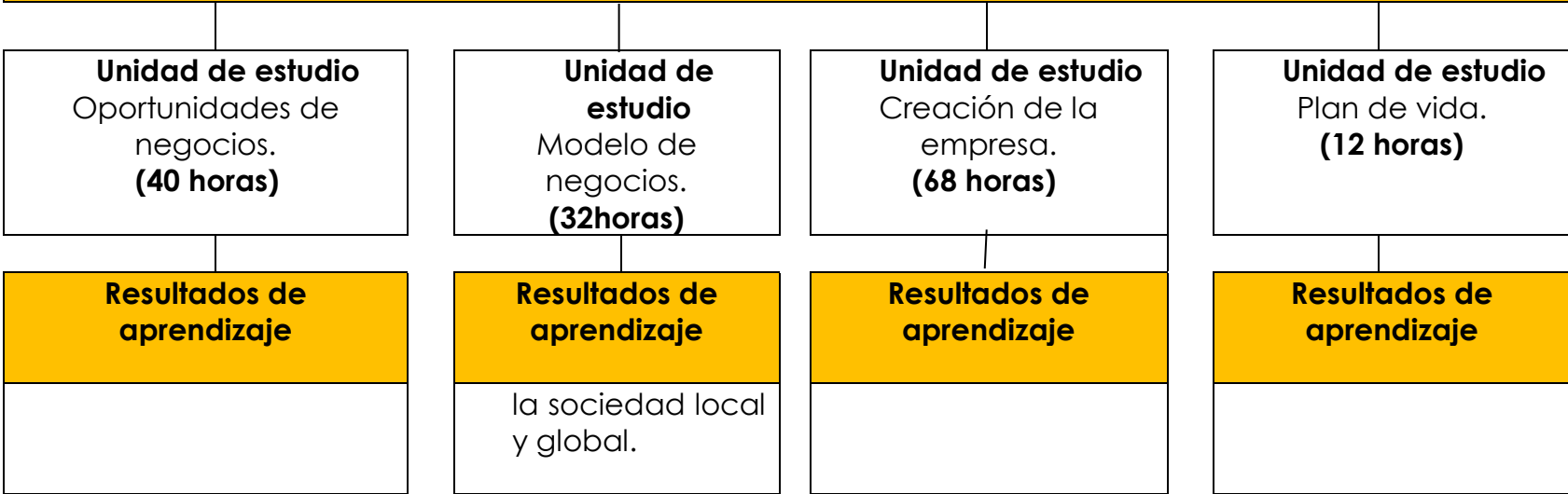
Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

<p>Unidad de estudio Oportunidades de negocios. (40 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Modelo de negocios. (32horas)</p>	<p>Unidad de estudio Creación de la empresa. (68 horas)</p>	<p>Unidad de estudio Plan de vida. (12 horas)</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y oportunidades del mercado.</p> <p>5. Valorar el impacto social, económico y ambiental que generan las propuestas de proyectos de negocios sostenibles.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>4. Aplicar estrategias de negociación en el proceso de validación de propuestas de negocios.</p> <p>5. Validar propuestas de negocios tomando en consideración el compromiso con</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>puesta en marcha del plan de negocio.</p> <p>5. Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa.</p>	<p>Resultados de aprendizaje</p> <p>personal y el de su plan de vida.</p> <p>4. Planificar su vida, considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de una cultura emprendedora.</p>

“Encendamos juntos la luz”

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

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



Duodécimo nivel

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Organización de servicios de eventos especiales

Unidad de estudio

Organización de eventos especiales y corporativos
(104 horas)

Unidad de estudio

Técnicas de decoración para eventos
(96 horas)

Resultados de aprendizaje

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

Resultados de aprendizaje

1. Discriminar los elementos que intervienen en la decoración de lugares seleccionados, para la implementación de eventos especiales.
2. Ilustrar técnicas de composición para la realización de diferentes tipos de eventos, según los requerimientos del cliente.
3. Realizar decoraciones de eventos especiales aplicando las técnicas de composición, según el tipo de evento y tendencias de vanguardia.

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

Organización de servicios de eventos especiales

Unidad de estudio

Organización de eventos especiales y corporativos
(104 horas)

Resultados de aprendizaje

4. Demostrar características de liderazgo durante el proceso de aprendizaje para la organización de eventos especiales y corporativos.
5. Ejecutar acciones que promuevan el desarrollo sostenible en cada actividad del servicio de eventos especiales.

Unidad de estudio

Técnicas de decoración para eventos
(96 horas)

Resultados de aprendizaje

4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y problemas cotidianos del contexto de decoración del evento.
5. Diseñar propuestas de decoración sostenible de lugares para la ejecución de eventos, tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.

Subárea Operaciones de Servicios de Salón



“Encendamos juntos la luz”

Descripción de la subárea Operaciones de Servicios de Salón

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

Operaciones de Servicio en la Mesa (Salonero Profesional)

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

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

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



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

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

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

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

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



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

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

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Aseo personal diario. - Afeitado. - Mantenimiento del cabello. - Aseo bucal. - Uñas cortas y limpias. - Lavado minucioso de manos varias veces al día. - Evitar fijadores, jabones, lociones o perfumes con aroma demasiado fuerte. - No beber en el servicio. - Calzado limpio y lustrado. - Camisa o blusa bien blanca e impecable. • Herramientas: <ul style="list-style-type: none"> - Comanda. - Bolígrafo. - Lito. - Sacacorchos. - Abridor. - Tablet. • Funciones: 	<ul style="list-style-type: none"> • Discrimina las funciones atribuidas al servicio de saloner. • Demuestra capacidades para el desarrollo de las funciones inherentes al puesto de saloner, según los estándares internacionales y protocolos de la organización.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de las mesas. - Recepción de los clientes y entrega de la carta. - Informar los platos del día al cliente, responder preguntas de la carta y dar recomendaciones. - Tomar nota de los pedidos de comida y bebida. - Trasladar las órdenes a computadoras, cocina y personal del bar. - Servir alimentos y bebidas a clientes. - Preparar o servir platos especiales en la mesa, si así se requiere. - Comprobar que los clientes estén contentos y solucionar cualquier problema. - Preparar cuentas, presentarlas al cliente, manejar dinero o pagos 	



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>con tarjetas electrónicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparar con anterioridad el restaurante para eventos especiales. - Retirar artículos y limpiar mesas y mostradores. - Llevar los platos, vasos y vajilla a la cocina para el respectivo lavado. <ul style="list-style-type: none"> • Normas del servicio. 	
<p>2. Aplicar técnicas de venta y promoción de manjares a la vista del cliente, con base en las normas y políticas de la organización.</p>	<p>Los manjares.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Presentaciones. • Protocolos para el servicio de manjares. • Sugerencias del chef. • Estrategias de venta en la mesa. • Preparación de entradas frías: <ul style="list-style-type: none"> - Ensaladas de la temporada o con productos de la zona. - Salsas frías. - Aderezos. - Steak tartar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los tipos de presentaciones y protocolos para la preparación y servicio de los manjares. • Identifica estrategias para la venta de productos a la vista del cliente. • Distingue las técnicas para la preparación de entradas frías, trinchas y flambeados. • Prepara manjares a la vista del cliente haciendo uso del

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



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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		servicio al cliente del restaurante.

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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Organizar los carros auxiliares requeridos para la preparación de platillos u oferta de productos frente a los clientes del restaurante.	Carros auxiliares: <ul style="list-style-type: none"> • Materiales. • Medidas. • Tipos: <ul style="list-style-type: none"> - Carros auxiliares o gueridón: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trinchado de carnes y aves. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los materiales y medidas de los carros de servicio, según el tipo de menú ofrecido en el restaurante. • Distingue los tipos y usos de los carros de servicio, con su respectivo menaje e insumos.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Despinado del pescado. ▪ Emplatado de viandas. ▪ Elaboración o acabado de algunos platos. ▪ Flambeados. - Carros de entremeses. - Carros de postre o pastelería. - Carros de quesos. - Carros de bebidas. - Carro caliente. - Carro de flambeados. • Menaje e insumos del carro auxiliar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza los carros auxiliares para la preparación y emplatado de manjares frente al cliente.
<p>2. Preparar manjares y trinchas a la vista del cliente, mediante la aplicación de técnicas, según normas y políticas de la organización.</p>	<p>Platos preparados a la vista del cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones: <ul style="list-style-type: none"> - Rangos o sectores de atención al cliente reducidos. - Materiales: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Carro caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las condiciones para la preparación de platillos a la vista del cliente. • Implementa técnicas de preparación de manjares y trinchas a la vista del cliente, con base en las normas y políticas de la empresa.

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mesas auxiliares de varios tipos. ▪ Tablas de trinchar y cuchillos. ▪ Infernillos de gas portátil o rechauds sauteuse. ▪ Prensas. ▪ Marmitas de acero, cobre o barro. ▪ Refractarios, entre otros. - Alto grado de profesionalidad. • Técnicas: <ul style="list-style-type: none"> - Trinchado. - Flambeado. - Despinado. <ul style="list-style-type: none"> - Corte de carnes o alimentos. - Otros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora platillos a la vista del cliente, según los materiales asignados y el grado de profesionalidad del salonero.
<p>3. Aplicar el protocolo para el servicio de vinos, con base en las normas internacionales y políticas de la organización.</p>	<p>El vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Historia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el origen, historia y composición del vino.



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



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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Chardonnay. - Gewürztraminer - Malbec. - Pinot gris. - Malbec. - Riesling. - Rosé o rasado. - Espumante o espumoso. - Late harvest. - Tempranillo. - Sangiovese. - Cariñena. - Moscatel. - Viognier. • Países productores de vino. <ul style="list-style-type: none"> - Europa: Italia, Francia, España y Alemania. - Estados Unidos. - América del Sur: Argentina y Chile. - Sudáfrica. - China. - Oceanía: Australia y Nueva Zelanda. • Tipos de corcho: <ul style="list-style-type: none"> - Naturales. 	



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Naturales multipieza. - Naturales colmatados. - Técnicos. - Cava y espumosos. - Aglomerados. - Hélix. - Cabezudos, con cápsula. - ProCork. • Interpretación de etiquetas. Etiqueta frontal: <ul style="list-style-type: none"> - Marca del vino. - Nombre de la bodega. - Tipo de envejecimiento. - Porcentaje de alcohol. - Tipos de uvas. - Cantidad de vino y número de botella. - Denominación de origen. Etiqueta trasera: <ul style="list-style-type: none"> - Logotipo. - Historia. - Maridaje. • Tipos de maridajes. <ul style="list-style-type: none"> - Por similitud. - Por contraste. 	



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Cultural. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Regional. ▪ Histórico. ▪ Temático. • Protocolo del servicio del vino: <ul style="list-style-type: none"> - Entrega de la carta de vinos. - Presentación de la botella. - Precedencia en prueba del vino. - Con cesta o en botella. - Temperatura. - Descorche. - Decantación. - La copa perfecta. 	
4. Implementar estrategias que propicien el servicio al cliente en cumplimiento de los estándares de calidad.	<p>Orientación de servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto: <ul style="list-style-type: none"> - Cliente. - Servicio al cliente. • Importancia. • Diferencia entre el servicio y la atención al cliente. • Triángulo del servicio. • Estrategias de servicio al cliente: 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la importancia del servicio al cliente en el ámbito de su área de saloner. • Explica la diferencia entre atención y servicio al cliente. • Emplea estrategias de servicio al cliente en situaciones de aprendizaje

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Acuerdos de niveles de servicio. - La evaluación del servicio. - Manejo de quejas, reclamos y sugerencias. - Retención y fidelización de clientes. - Sistemas de gestión de las relaciones con los clientes. - Valores que mejoran el servicio al cliente. 	<p>propias como la preparación de platillos y servicio de vino frente al cliente.</p>
<p>5. Validar propuestas de negocios de preparación de alimentos y bebidas tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.</p>	<p>Derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en condiciones justas y favorables. • Protección social, al nivel de vida adecuado y disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental. • Educación, libertad cultural y el progreso científico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Expone propuestas de negocios de servicios de alimentos y bebidas, considerando los derechos económicos y sociales de los trabajadores. • Propone soluciones a problemas reales de la comunidad mediante la creación de negocios gastronómicos que promuevan el empleo y movilidad social de sus habitantes.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro



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

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

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Hacer reservas. • Actitudes: <ul style="list-style-type: none"> - Personalidad amigable. - Paciencia. - Organización y capacidad para realizar múltiples tareas. 	
2. Ejecutar las actividades del servicio de salón del restaurante, cumpliendo las funciones asignadas al maître o metre del establecimiento gastronómico.	<p>El maître o metre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Funciones principales: <ul style="list-style-type: none"> - Organización del equipo de trabajo. - Planificación de las tareas y jornadas laborales. - Supervisión del servicio. - Relaciones públicas. - Venta de productos. - Control del stock. - Vela por el buen funcionamiento del negocio. • Cualidades profesionales: <ul style="list-style-type: none"> - Formación en hostelería. - Cultura gastronómica. - Manejo de idiomas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto y funciones principales del maître. • Ejemplifica las actitudes requeridas para el cumplimiento de las funciones que demanda el puesto de maître. • Demuestra capacidades en el cumplimiento de las funciones y cualidades profesionales requeridas para el puesto de maître, que garanticen una estancia armoniosa de los clientes en el restaurante.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de gestión y de ventas. - Relaciones humanas. - Protocolo de servicio al cliente. - Estrategias de liderazgo. - Conocimiento de vinos y enología. • Actitudes: <ul style="list-style-type: none"> - Con tacto. - Proactivo. - Amable. - Diligente. - Detallista. - Capacidad para jerarquizar tareas. 	
3. Desarrollar actividades del servicio de salón del restaurante, cumpliendo las funciones asignadas al puesto de capitán de meseros.	<p>El capitán de meseros.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Funciones principales: <ul style="list-style-type: none"> - Supervisar a todo el personal del comedor - Coordinar estaciones de meseros. - Supervisar el servicio del comedor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto y funciones principales del capitán de meseros. • Distingue las actitudes requeridas para el cumplimiento de las funciones del capitán de meseros.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Atender a los comensales. - Supervisar limpieza del área de comedor. - Pasar reportes al gerente. • Cualidades profesionales: <ul style="list-style-type: none"> - Normas de etiqueta y protocolo en la mesa. - Organización de eventos especiales. - Principios básicos de enología, servicio de vinos y técnicas para servir bebidas. - Principios de administración del personal. - Operación de equipos de salón, cocina y bar. - Tipos de puesta a punto. - Manejo de los alimentos. - Manejo y aplicación de recetas y estándares operativos. • Actitudes: 	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra capacidades y cualidades profesionales para la implementación de las funciones del puesto de capitán de meseros, que garanticen una estancia armoniosa de los clientes en el restaurante.

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Detallista. - Confiable. - Atento. - Equilibrado emocionalmente. - Buen negociador. - Don de mando. - Conciliador. 	
<p>4. Demostrar conductas que reflejen compromiso ético aplicando principios y valores en las situaciones de aprendizaje que vivencia en el área técnica y en las normas de convivencia con los que le rodean.</p>	<p>Compromiso ético:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Principios y valores: <ul style="list-style-type: none"> - Respeto. - Probidad. - Anticorrupción. - Compromiso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la importancia del compromiso ético en el desempeño de las funciones de puestos tales como: hostess, maître o capitán de meseros y en la convivencia con otras personas. • Discrimina acciones que dan origen a conductas que reflejan falta de compromiso ético. • Efectúa con empeño las obligaciones o responsabilidades que se le asignan superando los obstáculos que se presentan



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



Subárea Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol



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

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

Procesos de tostado de café

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

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

Técnicas de barismo en máquina y arte latte

Dentro de las competencias del barista está la preparación de la estación de café, lo que incluye el manejo de la máquina y herramientas para la elaboración del café espresso. Es importante que la persona



estudiante conozca las propiedades de la crema del café y la espuma de leche, así como la preparación de bebidas a base de café espresso.

El arte latte se constituye en una fuente de creatividad en el servicio de café espresso, chocolate caliente, mocachino y capuchino, lo que implica el diseño y producción de figuras atractivas con la leche.

Gestión de procesos administrativos de establecimientos de bebidas

La unidad de estudio garantiza que la persona estudiante sea capaz de reconocer los diferentes tipos de menú que puede ofrecer un restaurante, además de cómo diseñar de forma creativa un menú, considerando todas sus partes.

El cálculo del costo de los ingredientes y de los platillos incluidos en el menú contempla la ejecución de un procedimiento y la aplicación de fórmulas; la persona estudiante comprenderá la importancia de encontrar un punto de equilibrio que beneficie al consumidor y brinde rentabilidad al negocio.



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

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



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

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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Aspecto tostado y calidad de la bebida. - Densidad de los granos. • Defectos: <ul style="list-style-type: none"> - Granos negros y parcialmente negros. - Granos total y parcialmente agrios. - Granos partidos. - Quakers. - Daños causados por insectos. - Hongos o moho. - Defecto de sabor a papa. • Almacenamiento: <ul style="list-style-type: none"> - Contenido de humedad. - Temperatura. - Nivel de luz. - Plagas. - Tipo de empaque. <p>El agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características: <ul style="list-style-type: none"> - pH. 	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Alcalinidad o dureza. - TDS (total de sólidos disueltos). - Sabor. - Color. • Sistemas de filtrado de agua. • Efectos en los equipos. 	
1. Explicar el proceso del tostado de café según estándares internacionales.	<p>Tostado del café.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etapas: <ul style="list-style-type: none"> - Deshidratación o secado. - Caramelización. - Transición térmica. - Desarrollo del grano. - Acabado y enfriamiento. - Desgasificación. • Cambios producidos por el proceso de tueste. • Variables básicas: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura. - Tiempo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistema lento. ▪ Proceso rápido. • Instalaciones y tecnologías empleadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las etapas, cambios producidos y variables del tostado del café. • Distingue los tipos de instalaciones y tecnologías utilizadas en el proceso del tostado del café. • Discrimina los niveles de tueste, gustos del consumidor y destinos del café, una vez superado el proceso de tostado.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Niveles de producción. • Niveles de tueste: <ul style="list-style-type: none"> - Claro. - Medio. - Oscuro • Tipo de consumidor. • Destino del café: hostelería, catas o alimentación. 	
2. Desarrollar el proceso de catación del café, según los estándares internacionales.	<p>Sistemas de tueste.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos: <ul style="list-style-type: none"> - Tostadora por carga o tandas: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tambor. ▪ Turbo o convección. ▪ Lecho fluido. - Tostadoras continuas. - Tostadoras para torrefacto. - Tostadoras mixtas. • Curva de tostado: <ul style="list-style-type: none"> - Definición. - Ventajas. - Variables: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Granos de café. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe las características de las tostadoras de café. • Explica las variables y escala comercial de Agron que inciden directamente en la curva de tostado. • Ilustra los cuidados y mantenimientos básicos del equipo de tueste de café. • Distingue los materiales, procedimiento y evaluación de la cata de café. • Realiza la catación de café, considerando las curvas de tueste registradas.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Precalentamiento del tostador. ▪ Espresso o filtrado. • Escala comercial de Agron. • Limpieza y mantenimiento de equipos. <p>Cata de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materiales: <ul style="list-style-type: none"> - Balanza. - Molino. - Agua. - Tetera. - Tazas. - Cucharas. - Cronómetro. - Toallas. - Mesa. - Bolígrafos. - Escupidera. • Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> - Preparación de la cata. - Tueste. - Dosis. - Molienda. 	



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Vertido de agua. • Evaluación: <ul style="list-style-type: none"> - Fragancia. - Aroma. - Acidez. - Cuerpo. - Sabor. - Balance. - Postgusto. - Suavidad. - Dulzura. 	
4. Orientar la toma de decisiones en búsqueda del logro de las metas propuestas y la sana convivencia.	<p>Toma de decisiones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Riesgos en la toma de decisiones: <ul style="list-style-type: none"> - Éxito y fracaso. - Importancia. • Tipos de decisiones: <ul style="list-style-type: none"> - Programada. - Rutinaria o intrascendente • Aspectos a tomar en cuenta en la toma de decisiones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica la importancia de la toma de decisiones en el éxito del proceso de tostado y catación del café. • Describe los riesgos a los que se enfrenta en la toma de decisiones durante el proceso de aprendizaje a lo largo de la vida. • Relaciona aspectos del entorno para la toma de decisiones en su área de formación como barista.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>5. Implementar el uso de tecnologías digitales en el manejo de los equipos utilizados para el tostado del café.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tendencias tecnológicas: <ul style="list-style-type: none"> - Modelos de fidelización. - Redes sociales y aplicaciones. - Economía colaborativa. - Internet of things. • Uso racional y ético de la tecnología. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la tecnología digital en el manejo de sistemas de tueste de última generación. • Explica la importancia de la aplicación de las tecnologías digitales para el filtrado del agua y tostado del café. • Utiliza en forma racional y ética la tecnología disponible.



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios.	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	Nivel: Undécimo
Subárea: Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.	Unidad de estudio: Técnicas de barismo en máquina y arte latte.		Tiempo estimado: 200 horas.
Competencias para el desarrollo humano: Innovación y creatividad		Eje Política educativa: Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Aplicar el protocolo de mise en place de la estación de café, con base en las normas de la organización y estándares internacionales.	<p>El barista:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origen. • Conocimientos previos. • Habilidades y actitudes. • Funciones. • Herramientas de trabajo. • Normas de comportamiento. <p>Mise en place de la estación de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Máquina de espresso: <ul style="list-style-type: none"> - Presión de la bomba y caldera. - Temperatura del agua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica los conocimientos previos, habilidades y funciones del barista. • Diferencia los elementos que integran el proceso de preparación de la estación de café. • Examina los aspectos a considerar de la máquina de espresso. • Prepara la estación de café, según el protocolo

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Purga de grupos y vaporizadores. - Limpieza de cacillos, filtros y mobiliario. - Distribución, colocación y limpieza de tazas y platos. • Molinillo de café: <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza del depósito y tolva. - Comprobación del punto de molienda. • Tamper: <ul style="list-style-type: none"> - Prensado breve y enérgico. • Jarras de acero inoxidable. • Espolvoreadores de canela o cacao. • Vaso medidor: <ul style="list-style-type: none"> - Parámetros del espresso. • Termómetro: <ul style="list-style-type: none"> - Limpio y calibrado. - Temperatura idónea. • Cepillo junta residuos. • Detergente. • Paños: 	<p>establecido por la organización.</p>

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	- Número y usos.	
2. Preparar diferentes tipos de café espresso y bebidas con alcohol a base de café, según recetas internacionales	<p>Elaboración del café espresso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación: <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza del portafiltro. - Dosificación. - Distribución. - Compactación. - Purgar. - Extracción. - Servir. <p>La crema del café:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color. • Tamaño de las burbujas. • Brillo, intensidad y matices. • Textura y consistencia. • Sobre extracción. • Persistencia. <p>Espuma de leche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de leche. • Temperatura ideal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los indicadores contemplados para la preparación del café espresso. • Describe las características de la crema del café y la espuma de leche. • Distingue los tipos de bebidas a base de café espresso y bebidas con alcohol a base de café: • Aplicar las técnicas para la preparación del café espresso, según los estándares de calidad y gustos del consumidor.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>Bebidas a base de café espresso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espresso (negro corto). • Ristretto. • Doppio (espresso doble). • Lungo. • Macchiato (café manchado). • Cortado. • Flat white. • Cappuccino. • Latte. • Moccaino. • Americano. • Bombón. • Panna. <p>Bebidas con alcohol a base de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frappé. • Café mocca helado. • Capucchino frío. • Café con helado de vainilla. • Café con dulce de leche. 	

“Encendamos juntos la luz”



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

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
4. Proponer soluciones creativas e innovadoras en la aplicación del barismo en máquina y arte latte.	<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? 	<p>mediante las técnicas del arte latte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Describe el concepto de innovación y creatividad. • Diferencia las formas y fases para la resolución de problemas con creatividad e innovación. • Formula soluciones de manera creativa e innovadora a las necesidades o problemas que surgen de la ejecución de las técnicas del barismo en máquina y arte latte.
5. Minimizar impactos ambientales por el desecho de las materias primas utilizadas para la elaboración del café en establecimientos comerciales, contribuyendo con un mayor bienestar y calidad de vida para la mayoría de la población.	<p>Impactos ambientales por el desecho de las materias primas para la elaboración del café.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto • Conservación. • Acciones correctivas. • Desecho de broza del café. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica el concepto de impacto ambiental relacionado con la actividad cafetalera. • Describe la utilidad del manejo adecuado de los desechos de la broza del café y utensilios plásticos

“Encendamos juntos la luz”

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

Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Modalidad: Comercial y Servicios	Campo detallado: 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	Nivel: Undécimo
Subárea: Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol.	Unidad de estudio: Gestión de procesos administrativos de establecimientos de bebidas.		Tiempo estimado: 40 horas.
Competencias para el desarrollo humano: Capacidad de negociación		Eje Política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Ilustrar los tipos de menús de alimentos y bebidas, de acuerdo con los tiempos de servicios.	<p>Elaboración del menú para restaurante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menú o carta. • Tipos: <ul style="list-style-type: none"> - A la carta. - Del día o de la casa. - Fijo. - Cíclico. - Degustación. - Gastronómico. - Concertado. - Para llevar. - Para eventos. - Dietas especiales. - Para niños. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la diferencia entre menú y carta. • Distingue los tipos de menú para restaurante. • Identifica las partes que componen el menú del restaurante. • Relaciona los productos de la zona y de temporada con propuestas de menú atractivas para los clientes.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Otros: bebidas, cocteles, postres. • Partes del menú: <ul style="list-style-type: none"> - Entrada. - Bocas. - Aperitivos. - Sopas. - Ensaladas. - Platos principales. - Postres. - Bebidas. • Definición del nombre de cada platillo. • Diseño creativo: tamaño, colores, imágenes y letras. • Revisión periódica del menú. 	
<p>2. Implementar procedimientos para el cálculo del costo de los platillos del restaurante.</p>	<p>Pasos para calcular el costo de los platillos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilación de las recetas de platillos del menú. • Elaboración de una ficha de costos para cada platillo: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del plato. - Categoría. - Raciones. - Ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cita los ingredientes de cada platillo, de forma exacta y detallada. • Distingue los costos y gastos implícitos en la elaboración de los platillos. • Relaciona los factores externos con la asignación del precio final del platillo.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Precio neto. - Unidad de peso. - Cantidad. - Total. • Definición del costo de cada ingrediente. • Multiplicación de la cantidad de cada ingrediente por su precio de compra. • Definición de las raciones del platillo. • Definición del costo por ración. • Definición del porcentaje de ganancia. • Definición de los gastos generales: <ul style="list-style-type: none"> - Alquiler del local. - Salarios de empleados. - Agua, luz, gas, teléfono. - Gastos bancarios. - Otros. • Valoración de factores externos: <ul style="list-style-type: none"> - Precios de la competencia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica los pasos para el cálculo del costo de los platillos ofertados en el restaurante.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad económica del segmento de clientes. - Entorno del local. 	
<p>3. Calcular el costo de los platillos ofertados en el menú, según fórmulas establecidas.</p>	<p>Costo de los platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto y tipos: costos (fijos y variables), gastos (fijos y variables), inventario, beneficio bruto y punto de equilibrio. • Pasos para fijar los precios de venta: <ul style="list-style-type: none"> - Armar una lista de costos fijos y variables. - Definir las utilidades que deseamos obtener. - Controlar el ingreso y salida de insumos. - Evaluar con clientes potenciales. - Periodo de prueba de los precios. <p>Fórmulas:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cita el concepto de costo, gasto, inventario y beneficio bruto. • Describe las fórmulas para el cálculo del costo de alimentos, ingredientes y ración, así como el precio ideal de ventas. • Distingue opciones para el mejoramiento del porcentaje de costo de los alimentos. • Aplica las fórmulas establecidas para el cálculo de los platillos ofertados en el restaurante.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Fórmula del costo de alimentos: <p style="text-align: center;">$(\text{inventario inicial} + \text{compras de alimentos} - \text{inventario final}) \div \text{ventas de comida}$</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fórmula del porcentaje costo de alimentos: <p style="text-align: center;">$(\text{inventario inicial} + \text{compras de alimentos} - \text{inventario final}) \div \text{ventas de comida} * 100$</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fórmula del costo de cada ingrediente: <p style="text-align: center;">$\text{Cantidad de cada ingrediente} * \text{precio de compra}$</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fórmula del costo por ración: <p style="text-align: center;">$\text{Costo del plato} / \text{N}^\circ \text{ raciones}$</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fórmulas del precio ideal venta de la comida: 	



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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> - Beneficio (%). - • Propuestas para mejorar porcentaje de costo de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> - Variedad de proveedores. - Control de calidad de los productos adquiridos. - Negociación con proveedores. - Elaboración de los propios ingredientes. - Evitar desperdicio y robo. - Reducción del menú. - Decisión correcta de los precios del menú. - Comprar mismo ingrediente en cantidades mayores. • Prácticas de cálculo del valor de los platillos. 	
4. Aplicar estrategias de negociación que propicien	Capacidad de negociación:	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el concepto de capacidad de negociación.

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
acuerdos exitosos entre el propietario del restaurante y los proveedores.	<ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Elementos del proceso de una negociación exitosa. • Habilidades para la negociación. • Estrategias para la negociación 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica las habilidades de una persona negociadora. • Determina los elementos de la negociación exitosa. • Negocia la ejecución de propuestas de acuerdos viables que favorezcan la rentabilidad del restaurante.
5. Explicar en qué consisten los derechos del consumidor y obligaciones del comerciante, desarrollando estrategias para el fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad..	<p>Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objetivo. • Definiciones: <ul style="list-style-type: none"> - Consumidor. - Comerciante o proveedor. - Administración pública. • Derechos del consumidor. • Obligaciones del comerciante. • Régimen de responsabilidad. • Oferta, promoción y publicidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los derechos del consumidor que acude al restaurante. • Explica las obligaciones del comerciante. • Interpreta la responsabilidad de los representantes legales o encargados del negocio por los actos o hechos realizados por sus dependientes. • Promueve la oferta, promoción o publicidad del servicio del restaurante según

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



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



“Encendamos juntos la luz”

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

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

Con la incorporación de la subárea en el plan de estudios de las carreras técnicas de la Educación Técnica Profesional (ETP), se contribuye al desarrollo de una cultura emprendedora, a la luz de las recomendaciones propuestas por la Organización Internacional del Trabajo (OIT), la Organización para Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), la política educativa del MEP “La persona: centro del proceso educativo y



sujeto transformador de la sociedad", así como los objetivos de la agenda 2030, los cuales se enfocan en que la empresarialidad y emprendimiento sean procesos constantes en los sistemas educativos que facilitan emprendedores al mercado laboral.

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

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



Tabla de distribución de unidades de estudio de la subárea Emprendimiento e innovación para la Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

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



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

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



	<ul style="list-style-type: none"> - Justificación del proyecto. - Estudio del mercado. - Trámites administrativos y legales. - Fuentes de financiamiento. - Análisis integral. - Uso productivo de las tecnologías en los negocios. 	
<p>2. Examinar el mercado y su entorno, aplicando herramientas de recolección de información para la identificación de oportunidades de negocio, según las nuevas tendencias.</p>	<p>Mercado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Funcionamiento del mercado y tendencias innovadoras. • Análisis del entorno. • Oportunidades de negocios. • Necesidades sociales. • Problemáticas. • Herramientas para detectar necesidades. • Detección del mercado y clientes potenciales. • El cliente como elemento clave. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caracteriza el funcionamiento del mercado y su dinámica. • Identifica las oportunidades del mercado según las nuevas tendencias. • Utiliza herramientas para la recolección de información que permita la detección de oportunidades de negocio. • Interpreta los resultados obtenidos en función del mercado y los clientes potenciales.

<p>3. Utilizar técnicas creativas que permitan la generación de ideas de negocio innovadoras, brindando soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales.</p>	<p>Generación de ideas empresariales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Fuentes. • Propósito. <ul style="list-style-type: none"> - Necesidad de una idea. - Respuesta a las necesidades del mercado. - Cambios en la moda y los requisitos. - Mantenerse a la cabeza de la competencia. - Tecnología. <p>Técnicas para generar ideas empresariales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características, utilidad y beneficios. • Herramientas que apoyan el proceso de selección del mejor producto. • Diseño de una idea de negocio innovadora. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determina fuentes de generación de ideas empresariales. • Selecciona ideas empresariales usando distintas técnicas. • Aplica técnicas creativas que brinden soluciones a las necesidades detectadas en los clientes potenciales.
--	---	--

<p>4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y oportunidades del mercado.</p>	<p>Creatividad e innovación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Importancia. • El proceso de la creatividad y la habilidad de pensar creativamente. • Innovación y su proceso. • Tipos de innovación y cómo diferenciarlos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica la importancia de la creatividad e innovación en los aspectos cotidianos de su quehacer. • Fomenta en el entorno una actitud creativa e innovadora en el desarrollo de emprendimientos. • Formula soluciones para las necesidades y oportunidades del mercado o mejora las existentes.
<p>5. Valorar el impacto social, económico y ambiental que generan las propuestas de proyectos de negocios sostenibles.</p>	<p>Desarrollo sostenible:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Importancia. • Elementos: <ul style="list-style-type: none"> - Social. - Económico. - Ambiental. • Emprendimientos sostenibles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los elementos del desarrollo sostenible y su importancia. • Discrimina el impacto al ambiente y a la salud producto del desarrollo de nuevos negocios. • Propone acciones creativas que mitiguen los daños al ambiente como parte del desarrollo de emprendimientos sostenibles.



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas de	Modalidad: Comercial y servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo
Subárea: Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Unidad de estudio: Modelo de negocios.		Tiempo estimado: 32 horas
Competencias para el desarrollo humano: Capacidad de negociación.		Eje Política educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad nacional.	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Construir modelos de negocios a partir de ideas innovadoras con propuestas de valor diferenciadoras, utilizando las herramientas y metodologías vigentes.	Modelos de negocios. <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Aspectos a considerar : <ul style="list-style-type: none"> - Clientes. - Canales. - Relación con los clientes. - Actividades importantes. - Recursos. - Aliados. - Estructura económica y financiera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue los aspectos que se consideran en la construcción de un modelo de negocio. • Compara las herramientas y metodologías vigentes en la construcción de modelos de negocios. • Utiliza herramientas y metodologías vigentes en la construcción de modelos de negocios.



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Tipos de herramientas vigentes y su aplicabilidad <ul style="list-style-type: none"> Pensamiento de diseño (Design Thinking): <ul style="list-style-type: none"> Características. Otras herramientas vigentes. 	<ul style="list-style-type: none"> Diseña ideas de negocio con mayor oportunidad de éxito a partir de la aplicación de herramientas y metodologías vigentes.
2. Validar el modelo de negocio, mediante el diseño de productos mínimos viables aplicando metodologías vigentes.	<p>Producto mínimo viable (PMV).</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Pasos de la metodología por ejemplo Lean Startup. Diseño del producto mínimo viable aplicando los pasos de las metodologías vigentes. Validación del modelo de negocio. 	<ul style="list-style-type: none"> Delimita el concepto de producto mínimo viable. Explica los pasos para la construcción del producto mínimo viable según las metodologías vigentes. Diseña el producto mínimo viable aplicando los pasos de las metodologías vigentes.
3. Desarrollar el plan de puesta en marcha del modelo de negocio y lanzamiento del producto.	<p>Plan de implementación.</p> <ul style="list-style-type: none"> Inversión inicial. Gestión de las finanzas. Identificación de fuentes de financiamiento. Aspectos de formalización. Diseño de marca. 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica los aspectos que deben considerarse en la puesta en marcha del modelo de negocios. Distingue las características de los aspectos que deben considerarse para la

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> Plan de mercadeo y ventas. Impactos: social, ambiental y la salud integral. 	<p>implementación del plan de puesta en marcha del modelo de negocio.</p> <ul style="list-style-type: none"> Construye el plan de puesta en marcha del modelo de negocios, tomando en cuenta las estrategias de mitigación de impacto.
4. Aplicar estrategias de negociación en el proceso de validación de propuestas de negocios.	<p>Capacidad de negociación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto. Estrategias para la negociación. Acuerdos para la validación de propuestas de negocios. 	<ul style="list-style-type: none"> Explica la importancia del desarrollo de habilidades de negociación durante el proceso de validación de propuestas de negocios. Selecciona estrategias de negociación que propicien acuerdos exitosos durante el proceso de validación de propuestas de negocios. Negocia la ejecución de propuestas viables de emprendimiento.
5. Validar propuestas de negocios tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.	<p>Derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales:</p>	<ul style="list-style-type: none"> Expone propuestas de negocios considerando los derechos económicos, sociales, culturales y valores

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en condiciones justas y favorables. • Protección social, a un nivel de vida adecuado y al disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental. • Educación, libertad cultural y el progreso científico. <p>Valores éticos universales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respeto. • Equidad. • Justicia. • Honestidad. <p>Economía social solidaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Características. • Tipos de formas jurídicas asociativas. • Asociaciones solidaristas: <ul style="list-style-type: none"> - Modelo. - Beneficios. - Requisitos para la conformación. - Legislación vigente. 	<p>éticos universales de la economía social solidaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiza propuestas de negocios considerando los derechos económicos, sociales, culturales y valores éticos universales de la economía social solidaria. • Propone soluciones a problemas reales de la comunidad considerando los tipos de formas jurídicas asociativas de la economía social solidaria.

“Encendamos juntos la luz”



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none">• Cooperativas:<ul style="list-style-type: none">- Modelo.- Beneficios.- Requisitos para la conformación.- Legislación vigente.	



Especialidad: Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	Modalidad: Comercial y servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo
Subárea: Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	Unidad de estudio: Creación de empresas		Tiempo estimado: 68 horas
Competencias para el desarrollo humano: Orientación de servicio al cliente		Eje Política educativa: La ciudadanía digital con equidad social	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Describir los tipos de empresas con los cuales se pueden desarrollar negocios.	<p>Tipos de empresas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto, características, ventajas y desventajas: <ul style="list-style-type: none"> - Según el ámbito de actividad. - Según el destino de sus beneficios. - Según la forma jurídica. - Según origen o procedencia de capital. - Según el tamaño. - Según su actividad desde el punto de vista de la materia que utiliza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compara los tipos de empresas que interactúan en el sistema financiero y económico nacional. • Selecciona el tipo de empresa para el desarrollo de su modelo de negocio.



<p>2. Estructurar el negocio con el enfoque orientado al cliente a través del plan de negocio.</p>	<p>Plan de negocios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objetivos: • Metas • Modelo de negocios • Estudios: mercado, mercadeo, técnico, económico y financiero <p>Estructuración del negocio, según el modelo empresarial:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constitución legal. • Modalidades de contratación según la legislación costarricense. • Permisos de funcionamiento y/o patentes. • Permisos de salud. • Inscripción en Hacienda y Caja Costarricense de Seguro Social como patrono. • Catálogo de productos. • Estructura organizativa de la empresa utilizando cadena de valor orientada al cliente. • Unidades y departamentos de la empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los elementos que conforman el plan de negocios. • Diseña el plan de negocios, considerando todos sus elementos. • Elabora la estructura organizativa, procesos y procedimientos de la empresa, basándose en el plan de negocios y utilizando el enfoque orientado al cliente,
--	---	---



	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos y procedimientos del negocio. • Asociatividad, encadenamientos y clúster. 	
<p>3. Realizar labores en las áreas funcionales que conforman la empresa de práctica propuesta aplicando los principios de la administración y lo establecido en el plan de negocios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principios de la administración. • Uso de la tecnología como aliado estratégico para la operación de la empresa. • Roles de trabajo por áreas funcionales. • Puesta en operación del negocio. <ul style="list-style-type: none"> - Transacciones comerciales. - Centro de operaciones. - Registro de las empresas. - Transacciones bancarias. - Compra y venta de bienes y servicios entre empresas. - Compras del Estado. - Uso eficiente de los datos para la toma de decisiones. - Pago de impuestos. - Cargas sociales. - Pólizas y seguros. - Asesoría empresarial. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las áreas funcionales y labores que se ejecutan para la puesta en marcha del negocio. • Utiliza la tecnología en las transacciones y otras actividades propias de la operación del negocio, incrementando la productividad de la empresa. • Ejecuta experiencias educativas mediante la simulación de una empresa de práctica.



<p>4. Aplicar los principios de servicio con enfoque orientado al cliente en la puesta en marcha del plan de negocio.</p>	<p>Enfoque orientado al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Cliente. • Servicio al cliente. • Importancia. • Diferencia entre el servicio y la atención al cliente. • Triángulo del servicio. <p>Estrategias de servicio al cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acuerdos de niveles de servicio. • La evaluación del servicio. • Manejo de quejas, reclamos y sugerencias. • Retención y fidelización de clientes. • Sistemas de gestión de las relaciones con los clientes. • Valores que mejoran el servicio al cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la diferencia entre atención y servicio al cliente. • Emplea estrategias de servicio al cliente en la puesta en marcha del plan de negocio. • Desarrolla su plan de negocio, considerando el cliente como el eje principal sobre el cual gira su emprendimiento.
<p>5. Elegir las mejores estrategias para búsqueda de información a través del uso de las tecnologías de forma individual o colaborativa.</p>	<p>Herramientas para la productividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redes sociales. • Blog. • Wikis. • Software específico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Valora implicaciones económicas, socioculturales y éticas del uso de las tecnologías en la creación de la empresa.



	<ul style="list-style-type: none">• Herramientas ofimáticas.• Otras herramientas que faciliten la mediación pedagógica.	<ul style="list-style-type: none">• Aplica herramientas tecnológicas vigentes en el mercado para la operación de su empresa de práctica.
--	--	--



Especialidad: Organización de Servicios de Alimentos y Bebidas	Modalidad: Comercial y servicios	Campo detallado: 1013 Hotelería, restaurante y servicios de banquetes.	Nivel: Undécimo
Subárea: Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	Unidad de estudio: Plan de vida		Tiempo estimado: 20 horas
Competencias para el desarrollo humano: Autoaprendizaje		Eje Política Educativa: Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Estimar el nivel alcanzado en la gestión del emprendimiento según las metas y objetivos propuestos en el plan de negocio, para la obtención de la certificación empresarial.	<p>Evaluación de la empresa a través de indicadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistematización de resultados. • Valoración de los logros alcanzados. • Resumen ejecutivo de lecciones aprendidas. • Conclusiones. • Recomendaciones. <p>Certificación de empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determina el nivel de logro según los indicadores propuestos para la certificación. • Describe los resultados de la empresa a través de la revisión de indicadores de certificación. • Sistematiza los resultados obtenidos durante el periodo de funcionamiento de la empresa, en función de la certificación de empresa.



	<ul style="list-style-type: none"> Revisión de los alcances del plan de negocios según indicadores. 	<ul style="list-style-type: none"> Aplica lecciones aprendidas en su desarrollo personal y profesional, adaptándose a un entorno cambiante.
2. Evaluar las oportunidades que ofrece la sociedad para el desarrollo y consolidación del emprendimiento.	<p>Instituciones de apoyo al emprendimiento nacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> Incubadoras y aceleradoras de Empresas. Ministerio de Economía, Industria y Comercio. Sistema de Banca para el Desarrollo. Sistema Bancario Nacional público y privada. INFOCOOP. Otros operadores financieros. Instituciones de apoyo. 	<ul style="list-style-type: none"> Examina las áreas de acción y los requerimientos que establecen las instituciones de apoyo para el desarrollo y consolidación del emprendimiento. Identifica los procesos requeridos para la formalización del emprendimiento en las instituciones de apoyo. Diseña la propuesta de formalización considerando los requerimientos establecidos por la institución de apoyo seleccionada.
3. Emplear el aprendizaje permanente como herramienta en el desarrollo de competencias para el fortalecimiento de su	<p>Aprendizaje permanente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Autoaprendizaje: <ul style="list-style-type: none"> Concepto de aprendizaje. 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica las competencias específicas y para el desarrollo humano alcanzadas a través del proceso educativo y su relación con el entorno.



<p>desempeño en el área de formación técnica, personal y el de su plan de vida.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué significa aprender a aprender? - Utilidad del autoaprendizaje. - Motivación para aplicar el autoaprendizaje. - Adaptabilidad a nuevas situaciones. - Importancia del autoaprendizaje en el área de formación técnica. <p>Competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Específicas. • Para el desarrollo humano. 	<ul style="list-style-type: none"> • Propone ideas innovadoras propias de su área de formación técnica, aplicando sus conocimientos, habilidades y destrezas como parte del proceso de gestión de su plan de vida. • Enriquece su proyecto de vida aprovechando las oportunidades de aprendizaje disponibles, los obstáculos y las competencias desarrolladas.
<p>4. Planificar su vida, considerando sus competencias, recursos y el entorno, contribuyendo al desarrollo de una cultura emprendedora.</p>	<p>Plan de vida.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Aspectos a considerar en la elaboración de un plan de vida a corto, mediano y a largo plazo: <ul style="list-style-type: none"> - Sociales. - Económicos. - Personales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma conciencia de sus competencias y limitaciones y lo pone en práctica de acuerdo con su contexto. • Desarrolla estrategias individuales y colectivas que propicien el logro de las metas propuestas.



Subject Area English Oriented to Food and Beverages Service Operations



“Encendamos juntos la luz”

Description

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

The subject area English Oriented to Food and Beverages Service Operations in eleventh grade offers a new curricular approach that combines the development of communicative skills with student-centered pedagogy, a technical orientation that integrates collaborative learning, the development of critical thinking, instruction based on conversation about a problem or product in the classroom, and project-based learning. For the first time, English for Specific Purposes (ESP) is incorporated, in which the four linguistic competences are worked on, using the six levels of the Common European Framework of Reference (CEFR) with essential knowledge that belongs specifically to the Accounting field and some related specialties.



At the end of the tenth grade the student will become an English Independent User (B1) according to the Common European Framework of Reference (CEFR).

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

Curriculum

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



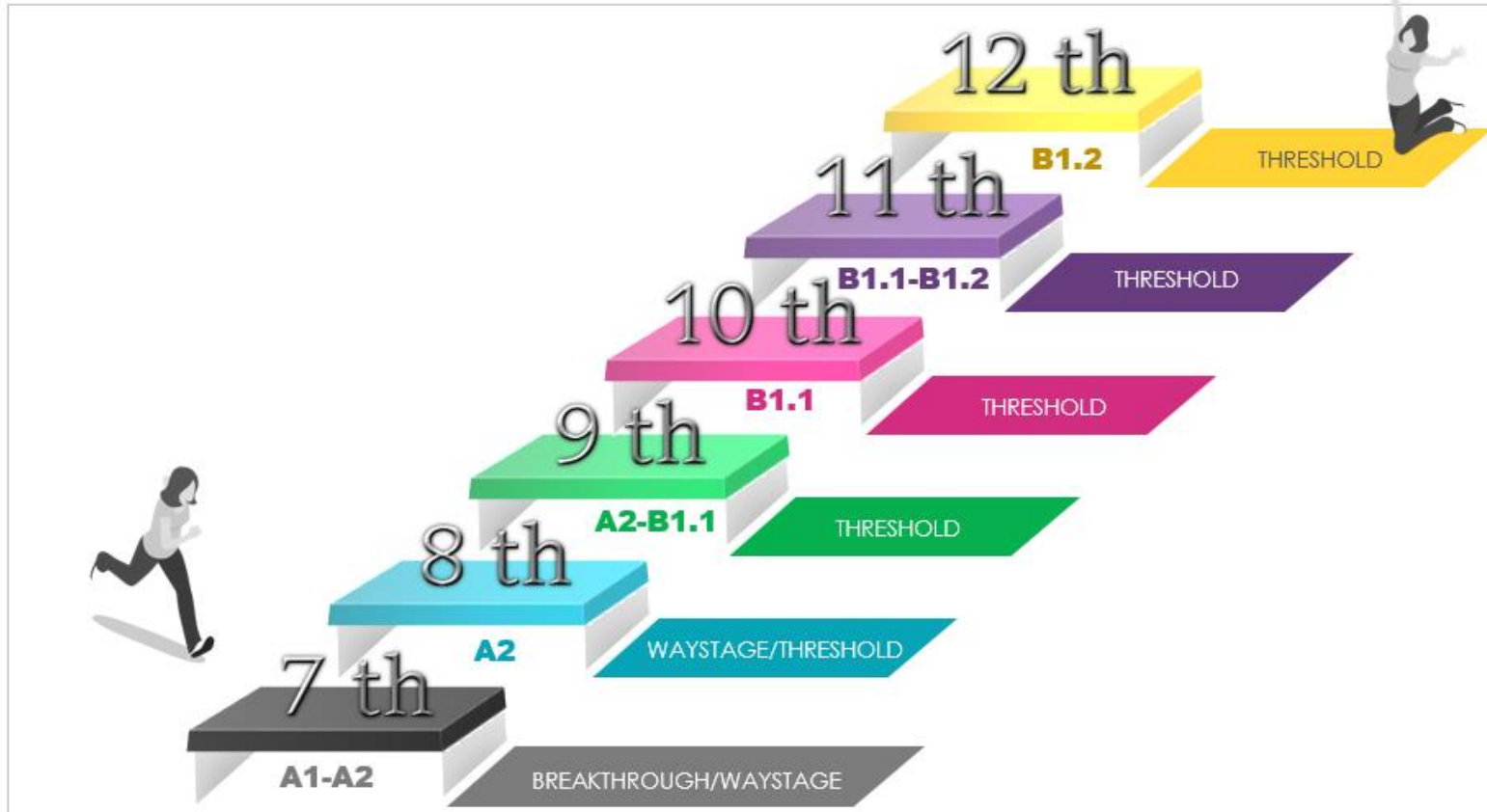


Table 1. Range of hours required to achieve the category

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, (TVE) in compliance with the regulations and policies approved by the Higher Education Council, has implemented a series of educational reforms aimed at providing tools that promote the incorporation of people to employability, the creation of their own business and / or continue higher education studies. The curricular foundation of the study programs, under a competency-based education approach carried out since 2006, constitutes one of the most important advances of Costa Rican professional technical education on the road to a holistic education.

Pursuit of improvement and promotion of the social mobility of Costa Rican population, the TVET of Costa Rica continues evolving with the purpose of generating qualified technical human talent capable of making informed decisions, assuming the responsibility of its individual actions and influencing the present and future collectivity, with environmental integrity, economic viability and social justice within the framework of respect for cultural diversity and environmental ethics that contribute to the competitiveness of the country.

The educational policy and curricula establish the educational model in which the Technical Vocational Education and Training (TVET) study programs are framed, with a curricular focus on Education by



Competencies that constitute the foundation and reference framework to follow for the achievement of the proposed goals and objectives of the subsystem.

The curricula are based on the philosophical pillars and the axes established in education policy, which are detailed below:

The Complexity Paradigm

Which 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 takes into account 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

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, taking into account previous experiences and the mental structures of the person who participates in the processes of knowledge construction. This takes place in an interaction between the internal mental level and the social exchange.



The Paradigm of Rationalism

Based on reason and objective truths as principles for the development of valid knowledge, has been fundamental in the conceptualization of Costa Rican education policies.

Principles and axes that permeate education policy:

Student-centered Education

This means that all the actions of the education system are aimed at promoting the integral development of the student.

Education Based on Human Rights and Citizens' Duties

This entails making commitments to give effect to these same rights and duties, through the participation of active citizenship geared to the changes desired.

Education for Sustainable Development

Education becomes a means of empowering people to make informed decisions, take responsibility for their individual actions and their impact on current and future collectivity, and consequently contribute to the



development of societies with environmental integrity, economic viability and social justice for present and future generations.

Planetary Citizenship With National Identity

This means strengthening awareness of the immediate connection and interaction that exists between people and environments around the world and the impact of local actions at the global level and vice versa. In addition, it implies retaking our historical memory, with the purpose of being aware of who we are, where we come from and where we want to go.

Digital Citizenship With Social Equity

Refers to the development of a set of practices aimed at reducing the social and digital divide through the use and exploitation of digital technologies.

Due to the technological, social, economic and environmental changes, it is necessary not only the development of specific competencies related to the area of technical training but also the development of competencies for human development. These competences will help to continue learning throughout life, for



innovation and creativity in individual and team work, critical thinking, problem solving with social responsibility and environmental awareness and ethical commitment.

The development of the curriculum, is oriented to the development of specific linguistic and human competencies, which are articulated with the axes established by the current educational policy, which are detailed below.

Education for Sustainable Development

"Sustainable development" is based on the idea that, since the resources are finite, we must develop as far as they allow, which generates a struggle between "development and the environment". On the other hand, "sustainable development" advances towards an idea of greater harmony between human beings and ecosystems, understanding that the world is not wide and unlimited as we had believed, a conception that has provoked a revolution in the mentality of the last two generations.



Digital Citizenship With Social Equity

Digital citizenship implies the development of a set of practices that make it possible to reduce the social and digital divide through the use and exploitation of digital information and communication technologies, based on the implementation of policies for the expansion of solidarity and universal connectivity.

The concept of "digital citizenship" arises in the international debate and has been defined as the norms of behavior concerning the use of technology. Digital citizenship" implies the understanding of human, cultural, economic and social issues related to the use of Information and Communication Technologies (ICTs), as well as the application of behaviors relevant to that understanding and to the principles that guide it: ethics, legality, security and responsibility in the use of the Internet, social networks and available technologies.

Strengthening a Planetary Citizenship With National Identity

The clarification of the meaning and implications of "education and planetary citizenship" is recent. It is necessary to emphasize essential skills that include values, attitudes, communicative abilities, as well as cognitive knowledge, always dynamic and changing. Education is presented as a relevant aspect for



understanding and solving social, political and cultural problems at the national and international levels, such as human rights, equity, multiculturalism, diversity and sustainable development.

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

English Oriented to Food and Beverages Service Operations 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 Food and Beverages Service Operations in eleventh 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 Food and Beverages Service Operations 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:

“Encendamos juntos la luz”



- 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 Food and Beverages Service Operations 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 Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
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 ⁸ : 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:		

⁸ 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 Food and Beverages Service Operations

Level: Eleventh

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 Food and Beverages Service Operations	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 Axis⁹: 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.	

“Encendamos juntos la luz”

<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>		

⁹ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.



Curricular Structure

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



Curricular Grid

Décimo

S1. Organization in Restaurant and Bar Services

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

Undécimo

S1. Restaurant and Types of Services

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

Duodécimo

S1. Event Organization and Service

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



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

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

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



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

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

Duodécimo
S3. Food Marketing
1 Theme
Food Marketing
40 Hours



Décimo
S4. Coffee Extraction and Customer Service
<p>1</p> <p>Theme</p> <p>Coffee Extraction</p> <p>40 Hours</p>

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



Curriculum Scope and Sequence

Grade: Eleventh

English Oriented to Food and Beverages Service Operations

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

<p>1.1 Theme: Restaurant Operation Management (40 hours)</p>	<p>1.2 Theme: Being a waiter/waitress/ or Bartender and Types of Services (40 hours)</p>
<p>Goals</p>	<p>Goals</p>
<p>EC/ Understand the importance a proactive attitude in Restaurant Operation Management. NCA/ Visualize how a proactive attitude in Restaurant Operation Management. L/Identify a simple chronological sequence in a recorded narrative or dialogue. R/ Scan short texts to locate specific information. SI/ In groups of 3 students, convey simple relevant information emphasizing the most important points. SP/ Give a short talk about a familiar topic, with visual support. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>EC/ Establish their own goals and concrete tasks based on his/her own expectations in labor life. NCA/ Investigate methods, procedures and strategies to know about the difference between bartender and waitress. L/ Follow rapid or extended speech, but may require repetition or clarification. R/ Follow chronological sequence in a formal structured text. SI/ Compare and contrast alternatives about what to do, where to go, etc. SP/ Give reasons and explanations for opinions, plans and actions. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>

“Encendamos juntos la luz”

W/ Write a short, simple factual description of (a draft) about management.

W/ Write a detailed description of a simple process.



English Oriented to Food and Beverages Service Operations

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

2.1 Theme: Speaking with Customers (40 hours)

Goals

EC/ Establish goals and concrete tasks based on his/her innovation and creativity.
 NCA/ Find new ways of understanding and analyzing customer service in a restaurant.
 L/ Extract the main ideas and key details of conversational or formal listening passages from videos.
 R/ Investigate facts and key details of formal texts.
 SI/ Interact appropriately in a variety of common classroom situations speaking to classmates, and responding to the teacher.
 SP/ Ask for changes to a hotel, restaurant. Distinguish unfamiliar sounds and prosodic patterns.
 W/ Reports an original, list and how it contributes to this world.

2.2 Theme: Making Presentations (40 hours)

Goals

EC/ Develop different attitudes and skills to develop problem solving to improve our community and country.
 NCA/ Discuss ideas about the importance of developing problem solving to improve our community and country in order to have a better future.
 L/Recognize examples and their relation to the idea they support.
 R/ Identify the writers' communicative purpose in a text.
 SI/ Convey information of immediate relevance and emphasize the main point.
 SP/ Make and justify a simple point of view on a work-related topic. Produce familiar sounds and prosodic patterns.



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



English Oriented to Food and Beverages Service Operations

3. Scenario: All about Coffee (80 hours)

3.1 Theme: Coffee Roasting (40 hours)

Goals

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

3.2 Theme: Barista Skills and Techniques (40 hours)

Goals

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

English Oriented to Food and Beverages Service Operations

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

**4.1 Theme: Coffee Shop/Cafeteria/
Cafe Administration
(40 hours)**

Goals

EC/ Communicate ideas accurately by performing tasks in couples or groups.
NCA/ Identify their role as citizens of a local, national and global community.
L/ Understand the main points in a radio or TV programs on a work-related topic.
R/ Compare information given in different texts and media on the same topic.
SI/ Repeat back what is said to confirm understanding and keep a discussion on course.
SP/ Ask follow-up questions at a presentation using fixed expressions.
Produce familiar sounds and prosodic patterns.
W/ Write a notice that clearly conveys information.

**4.2 Theme: Entrepreneurship: Starting a Coffee Shop
(40 hours)**

Goals

EC/ Experiences leadership as a way to handle daily life challenges.
NCA/ Contribute to develop leadership in a teamwork to find the best solutions to problems.
L/ Understand the main points of a work-related recorded presentation in oral texts about entrepreneurship.
R/ Distinguish between facts and opinions in simple written proposals about entrepreneurship.
SI/ Discuss product features in a business setting using simple language related to entrepreneurship.
SP/ Carry out a prepared information related to entrepreneurship in our society.
Produce familiar sounds and prosodic patterns.
W/ Write a short online profile for an entrepreneur use information about your specialty or career.



Curriculum Design

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 1: Restaurant and Types of Services	Time: 40 hours
Essential Question: How can I improve my restaurant operations?	Theme 1.1: Restaurant Operation Management	
Essential Competences: 1. Proactive attitude	New Citizenship Axis¹⁰: Sustainable Development Education	

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

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Identify a simple chronological sequence in a recorded narrative or dialogue.	Identifies main ideas chronological sequence in a recorded narrative or dialogue	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of
---	--	---

¹⁰ Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.



	by listening conversations or videos about Restaurant Operation Management.	unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Restaurant Operation Management.
Reading: Scan short texts to locate specific information.	Describes the key parts of a text by reading about Restaurant Operation Management.	2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Restaurant Operation Management.
Oral and Written Production		
Spoken Interaction: In groups of 3 students, convey simple relevant information emphasizing the most important points.	Conveys simple relevant information emphasizing the most important points about Restaurant Operation Management.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
Spoken Production: Give a short talk about a familiar topic, with visual support. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Give a short talk about a familiar topic, with visual support about Restaurant Operation Management. Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.	4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Restaurant Operation Management.
Writing: Write a short, simple factual description of (a draft) about management.	Writes a short, simple factual description about Restaurant Operation Management.	5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Restaurant Operation Management. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about



		Restaurant Management.	Operation
--	--	------------------------	-----------

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Describing restaurant operations. Recognize restaurant operations. <p>Discourse Markers</p> <p>Connecting words: cause and effect, contrast</p> <p>Connecting words giving a reason:</p> <ul style="list-style-type: none"> Due to due to the fact that Owing to owing to the fact that Because and Because of Since As 	<p>Future will and going to</p> <ul style="list-style-type: none"> Kitchen managers will cook soups for the next weekend. He is going to be a famous chef that's why he is studying restaurant management. We will love three main flavors such as sour, sweet, and spicy. <p>Wh Questions in the Past/Past Perfect</p> <ul style="list-style-type: none"> What did you need for organizing a food event? John needed to visit some French restaurants in Paris 	<p>Restaurant Management</p> <p>Operation Food management is the process of planning, organizing, implementing and co-ordinating the primary duties to oversee the activities of food service, kitchen managers and cooking staff. It involves the control of the entire process and the flow of goods and services.</p> <p>A program in food service management or administration covers the day-to-day operations of restaurants and related establishments that serve foods and</p>	<p>Pronouncing Final Consonant Clusters</p> <ol style="list-style-type: none"> Consonant Clusters at the beginning of the words. Consonant Clusters in the middle of words. Consonant Clusters at the end of the words.

“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>because he loved Classic Cuisine.</p> <ul style="list-style-type: none"> How much time have you needed to study food management in Barcelona? I have studied Vietnamese cuisine for two years. <p>See Appendix # 1: for more information about tenses.</p> <p>Modals</p> <ul style="list-style-type: none"> Modals of deduction- must/can't Modals of possibility: – might, may, will, probably Modals: past– should have/might have/etc Modals of obligation: must/have to ought to, need to 	<p>beverages. This type of program could benefit those who wish to prepare for a career in restaurants, food service facilities or food distribution services.</p> <p>Taken from: https://www.wisegeek.com/what-is-food-management.htm#</p> <p>How to manage a kitchen restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> Pay Attention to Inventory Menu Management Provide the Proper Equipment Hire Staff 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>See Appendix # 2: for more information about Modals</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Train and Cross-Train Employees • Menu books • Detailed lists of processes and procedures • Test meals as part of a pre-show gathering <p>Equipment, cookware, Kitchen Utensils</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stove • Ovens • Chefs Knife (paring Knife, bread knife, • Cutting Board • Can Opener • Measuring Cups • Measuring Spoons • Mixing Bowls • Colander • Vegetable Peeler • Potato Masher • Whisk 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Salad Spinner • Grater • Shears • Citrus Juicer • Garlic Press • Honing / Sharpening Ceramic Rod • Knife Sharpener <p>Cookware</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stainless Steel Skillet • Sauté Pan • Small Saucepan • Medium Saucepan • Large Pot • Cast Iron Skillet • Grill Pan • Baking Sheet Pan • Muffin Pan • Casserole Dish • Broiler Pan 	



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



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Food Storage Containers • Aluminum Foil • Parchment Paper • Sponges • Heavy Sponges • Dish Rack • Ice Cube Trays • Large Trash Bags • Trash Bins <p>Online Resources</p> <ul style="list-style-type: none"> • https://www.nmrestaurants.org/ways-improve-operations-restaurant/ 	



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

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

Oral and Written Comprehension

Listening: Follow rapid or extended speech, but may require repetition or clarification.	Identifies information about being a waiter/waitress/ or bartender by listening to extended speech.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about being
Reading: Follow chronological sequence in a formal structured text.	Identifies methods (procedures) in a text about being a waiter/waitress/ or bartender.	

Oral and Written Production

“Encendamos juntos la luz”

<p>Spoken Interaction: Compare and contrast alternatives about what to do, where to go, etc.</p>	<p>Compares and contrasts procedures about being a waiter/waitress/ or bartender.</p>	<p>a waiter/waitress/ or Bartender.</p>
<p>Spoken Production: Give reasons and explanations for opinions, plans and actions.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Makes a role plays and gives reasons for being a good waiter/waitress/ or bartender in front of his/her group and using technical vocabulary.</p> <p>Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.</p>	<p>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to being a waiter/waitress/ or bartender.</p> <p>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to being a waiter/waitress/ or bartender.</p>
<p>Writing: Write a detailed description of a simple process.</p>	<p>Writes a complete description of being a waiter/waitress/ or bartender.</p>	<p>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about being a waiter/waitress/ or bartender.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on being a waiter/waitress/ or bartender.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about being a waiter/waitress/ or bartender.</p>



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

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

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>See Appendix # 1: for more information about tenses.</p> <p>Vocabulary to ask for Service</p> <ul style="list-style-type: none"> • Could you bring us the menu, please? • Yes, can I see the dessert menu please? • No, thanks. I am full after the meal. • The menu, please. • What's on the menu? • Do you have a set menu? • Could you bring us the salt/ pepper/ ketchup/ vinegar, please? • I'll have the soup as a starter. • I'll have the steak for the main course. • That's all, thank you. 	<p>See Appendix #5: Waiter/waitress vocabulary</p> <p>See Appendix #6: Bartender vocabulary</p> <p>Online Resources</p> <p>https://7esl.com/restaurant-english/</p> <p>Different Types of Food and Beverage Services in Hotels Restaurants</p> <p>There are many different types of food and beverage service types or procedures, but the major category of the food service is 1) Table Service, 2) English</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • May I have some water, please? • May I get an order of barbeque wings? • That'll be all for now. • Yes, please. May I get a glass of lemonade? • I would like a Coke. • I would like to order my food now. • We'd like to order a cheeseburger and some fries. • We'll have the chicken with vegetables and the vegetable pasta, please. • Just some water, please. • Let's have four coffees, please. • We would like two coffees and two teas. • We'd like a little longer, please. 	<p>Service, 3) Plater Service, 4) Buffet Service and 5) Family style service.</p> <p>1. What is a Table service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Table service is considered as a border category of service style which consists of English Service, American Service, Pre plated Service Etc. • In this type of F&B service, the guest is seated at the table with laid cover and orders from the menu. • The guest has to be greeted with an eye contact and a warm welcome. 	

“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> The server or waiter should normally address the guest by sir or madam. If the server knows the guest name then they should address the guest by their Surname and title. When serving the guest orders the server or waiter should have a good understanding of who ordered what dishes. <p>2. What is an English Service or Family Style F&B Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> English service requires the food to be placed on large 	



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

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>may not get enough item if other guest had taken more.</p> <p>3. French Service / What is a French service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • French Service is a very detailed and highly skilled type of service. • It is very elaborate and expensive type of service. • The chefs demonstrate culinary skill, by preparing meals in front of the guests. • Beverages are served from the right. • French Service style is very expensive because it involves professional waiters to 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>the server properly and slowly.</p> <p>4. What is a Silver service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • The service style is similar to the French Service and Guèridon Service. • The difference is an elaborate sterling silverware is used for the food and beverage service. • Due to the fact that silver cutlery and crockery are expensive, EPNS (Electroplated Nickel Silver) service ware is used most commonly in hotels and restaurants. • Only fine dining or speciality restaurants 	

“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>use silverware due to the high investment and maintenance cost.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In this kind of service, the food and beverages are served in silver cutlery and cookery. • The table is normally <u>set</u> with sterling silverware. <p>5. What is an American / Pre-plated service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • One of the most common and widely accepted kinds of food and beverage service. • The servers take guests orders in the dining area. • The order is sent to kitchen staff 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>via KOT (Kitchen Order Ticket).</p> <p>6. What is a Russian service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Similar to the French Service but faster and less expensive. • Display and presentation are the major part of this service. • Whole joints, poultry, game, fish etc are elaborately garnished and dressed. • After presenting to the guest the server or waiter portions or carve them and serve to the guests. • Normally only one server is required per table. 	



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



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



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Service the guest/customer is required to help himself/herself.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normally food is either kept on a counter or buffet. • The customer picks up the required food from the buffet. • Payment is either done prior to the food pickup or after food is picked up. <p>10. What is a Buffet Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buffet service displays food in a chafing dish on counters or tables. • Guests or customers help themselves to pick up as many and 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>as many items, they would like to eat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • There are servers behind the counter who helps the guests with serving the food from the chafing dish to the plate. • Buffet can be a simple food spread to very elaborate food, beverage, starters, <u>dessert</u>, and salad presentation. • The staff should consistently keep the buffet containers full. <p>11. What is a Cafeteria Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> • This type of service is generally used in Canteens, Industries, and Staff Cafeterias etc. 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Has limited or fixed menu. • The pricing may or may not be at a subsidised rate. • Entry to such cafeteria may be restricted to authorised people only. • There is limited space with basic facilities. • Clearance of the used plates and soon is done by the guest itself. • Narrow tables with high tables are often placed to save space. <p>12. What is a Single point service?</p>	



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



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



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> All Fast food restaurant provide take away option. <p>15. What is Mobile Pantries?</p> <ul style="list-style-type: none"> These are moving food preparation pantries installed in service elevators. Orders taken by the order takers are passed on to the moving pantry. The food is then prepared and served on the appropriate floor. There are other types of mobile pantries where the food is prepared in the main kitchen and then send to the floor with a mini mobile pantry. 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> In-Room Dining staff picks up the food from the floor and serve to the guest room. <p>16. What is a Blue Plate Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> Blue plate service is a type of table service commonly use for a small group of guests. Normally the table and dining area is small in service. These are pre-plated meals with meat, veggies etc. <p>17. What is Automatic or Conveyer Belt Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> Food and beverage are served to guest via a conveyer belt. 	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> Food is then delivered via a conveyer belt to the table. There are restaurants with continues conveyer belt circulating around the counter, chef places the prepared dishes on the conveyer belt. Eg: Sushi Restaurant. <p>18. Robotic Service / What is Robotic Service?</p> <ul style="list-style-type: none"> This type of service is often found in <u>Casino's</u> and Luxury Cruise Liners Guest makes the order on an interactive touch screen after scanning their <u>room key</u> card. 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Selections are made from the touchscreen, which is then sent to the robotic arms processors. • The order is then prepared by the Robotic arm and placed on a small conveyor belt. • Payment is automatically charged to the guest room account. • Smartphones with the hotels or cruise liners mobile app installed are also used for selecting the orders. • Normally these type of Robotic arm is used to prepare cocktails and mocktails in BAR. 	



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



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Speaking Skills for Bar and Restaurant Customer Service	Time: 40 hours
Essential Question: What speaking skills do restaurant and foodservice professionals need?	Theme 2.1: Speaking with Customers	
Essential Competences: 6. Innovation And Creativity	New Citizenship Axis: Sustainable Development Education	

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

Oral and Written Comprehension

Task Building Process



<p>Listening: Extract the main ideas and key details of conversational or formal listening passages from videos.</p>	<p>Contrasts the main ideas and details of conversational or formal listening passages from Speaking with Customers.</p>	<p>1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Speaking with Customers.</p>
<p>Reading: Investigate facts and key details of formal texts.</p>	<p>Reads facts of conversational or formal texts about Speaking with Customers.</p>	<p>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Speaking with Customers .</p>
<p>Oral and Written Production</p>		
<p>Spoken Interaction: Interact appropriately in a variety of common classroom situations speaking to classmates, and responding to the teacher.</p>	<p>Speaks in a group and gives your ideas and opinions about Speaking with Customers.</p>	<p>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</p>
<p>Spoken Production: Ask for changes to a hotel, restaurant.</p> <p>Distinguish unfamiliar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Presents a sketch or role plays about Speaking with Customers in a restaurant or bar using technical vocabulary or expressions in this theme.</p> <p>Recognizes sounds and common prosodic features of the target language when communicating in simple everyday situations.</p>	<p>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Speaking with Customers.</p>
<p>Writing: Reports an original, list and how it contributes to this world.</p>	<p>Writes a sketch/role play for three students about Speaking with Customers in a restaurant or</p>	<p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Speaking with Customers.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in</p>



	bar using technical vocabulary or expressions in this theme.	class. Present a project about Speaking with Customers.
--	--	---

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifying sentences used to communicate with customers effectively. Stating opinions. Talking about Speaking with Customers. Describing dishes/ or menus. <p>Discourse Markers Sentence connectors Addition And, in addition to, furthermore, moreover, besides, than, too, also, both-and, another, further, last, as well as, in</p>	<p>Present perfect (review) Have/has+past participle</p> <ul style="list-style-type: none"> He has ordered two different dishes. They have asked for sausages in all restaurants. <p>Present perfect continuous</p> <ul style="list-style-type: none"> I have been making sausages called <i>Leberwurst</i> (liver sausage), I think it is what we call "<i>Paté</i>" and black sausage is "<i>Morcilla</i>". Angel has been serving pork all her life. 	<p>The bartender-Customer Interaction</p> <ul style="list-style-type: none"> Ask How Their Day Is Going. Ask If They Come Here Often. Keep the Subject Matter Light. Extend an Old-Fashioned Handshake. Express Genuine Interest in the Other Person. <p>Restaurant English: Asking about the menu</p> <ul style="list-style-type: none"> Is this served with salad? What do you recommend? 	<p>2. Stress within the sentence.</p> <p>a. Words generally Stressed in Sentence:</p> <p>Content Words (Nouns, verbs, adjectives, adverbs, and question words).</p> <p>b. Words generally unstressed in sentences:</p> <p>Function Words (articles, prepositions, pronouns, conjunctions, helping verbs).</p> <p>c. Stress in adjective/noun combination.</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
the same way, for example, for instance, however, thus,	<p>The guest (vocabulary)</p> <ul style="list-style-type: none"> • A table for two, please. • May we sit at this table? • The menu, please. • What's on the menu? • What's Irish stew like? • We're not ready yet. • The steak for me, please. • Can you bring me the ketchup, please? • A salad, please. • I'll have the same. • That's all, thank you. • Can I have the bill (AE: check), please? • This is on me. • Here you are. • The rest is for you. • Do you have wine by the glass? • I'd prefer red wine. • Please bring us another beer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Does this have any seafood in it? • Is that shrimp in the soup? • Is the soup a shrimp soup? • What is in this chicken dish? • Is there anything you recommend? • Does this dish have seafood? Because I'm allergic to seafood. <p>Restaurant English: <u>Making Comments on Food</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • What a wonderful dinner! • I especially like the wonderful chicken dish. • I really love this meal. • My salad is very soggy. 	<p>Example: he sawed a black board.</p> <p>d. Stress in compound nouns Example: The teacher writes on the blackboard.</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • Could I have chips (AE: French Fries) instead of salad? • What can you recommend? • Please bring me the bill (AE: check) with my coffee. • I think you've made a mistake. <p>The waiter(vocabulary)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hi, I'm Sue, I'll be your server for tonight. • What can I do for you? • Can I help you? • Can I take your coat? • Have you booked a table? • How many are you? • Would you follow me, please? • Can I take your order, sir/madam? 	<ul style="list-style-type: none"> • The vegetables are kind of mushy. • My fish has good seasoning but is a little dry. The cake is too sweet for me. <p>Online Resources</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=bgfdqVmVjfk</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Pb0MI8wNN4w</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=UUMPULuwdLI&t=381s</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=l6lArkT15l8</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • What would you like to start with? • What would you like to drink? • What would you like for dessert? • How would you like your steak? (rare, medium, well done) • Do you want a salad with it? • What kind of dressing? • Anything to drink? • Do you want a dessert? • The burgers are very good. • Sorry, the hamburgers are off. • Is everything all right? • Did you enjoy your meal? • Are you paying together? • May I show you to a table? 		



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • If you wait, there'll be a table for you free in a minute. • Do you want vegetables with it? • Why don't you try the pizza? • It'll take about 20 minutes. <p>Stating an opinion</p> <ul style="list-style-type: none"> • In my opinion... • The way I see it... • If you want my honest opinion.... • According to Lisa... • As far as I'm concerned... • If you ask me... <p>Asking for an opinion</p> <ul style="list-style-type: none"> • What's your idea? 		



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • How do you feel about that? • Do you have anything to say about this? • What do you think? • Do you agree? • Wouldn't you say? <p>Expressing agreement</p> <ul style="list-style-type: none"> • I agree with you 100 percent. • I couldn't agree with you more. • That's so true. • That's for sure. • You're absolutely right. • Absolutely. • That's exactly how I feel. • Exactly. • I'm afraid I agree with James. • I have to side with Dad on this one. • No doubt about it. 		

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • I suppose so./ I guess so. • You have a point there. • I was just going to say that. <p>Expressing disagreement</p> <ul style="list-style-type: none"> • I don't think so. • I'm afraid I disagree. • Not necessarily. • That's not always true. • No, I'm not so sure about that. • Sorry to interrupt, but. <p>Online Resources</p> <p>https://www.englisch-hilfen.de/en/words/restaurant.htm</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=5Dq7IEw7CKM</p>		





Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.1	Scenario 2: Speaking Skills for Bar and Restaurant Customer Service	Time: 40 hours
Essential Question: How can I make my own presentation? What makes a successful presentation?	Theme 2.2: Making presentations	
Essential Competences: 18. Problem solving	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Develop different attitudes and skills to develop problem solving to improve our community and country.	Develops skills, abilities and attitudes to develop strategies to apply problem solving in our context.	Create spaces for students to develop attitudes and values about problem solving.
Discuss ideas about the importance of developing problem solving to improve our community and country in order to have a better future.	Discusses ideas about digital skills to solving problems, in order to have a better future.	Provide students with abilities and skills to developing them to problem solving to have a better future.
Oral and Written Comprehension		Task Building Process
Listening: Recognize examples and their relation to the idea they support.	Recognizes different types of presentations and its backgrounds through videos and conversations.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a
Reading: Identify the writers' communicative purpose in a text.	Identifies in texts strategies for making presentations.	

“Encendamos juntos la luz”

Oral and Written Production		
Spoken Interaction: Convey information of immediate relevance and emphasize the main point.	Conveys information of immediate relevance and emphasize the main point about making presentations about food and beverages.	<p>concrete action about about making presentations.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to about making presentations. 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question. 4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about making presentations. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on making presentations. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about making presentations.
Spoken Production: Make and justify a simple point of view on a work-related topic. Produce familiar sounds and prosodic patterns.	Makes a presentation individually about food and beverages using strategies to develop abilities and skills to speak in front of an audience and give classmates a simple and structured brochure. Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.	
Writing: Write a simple, structured informational leaflet/brochure, given a model.	Writes a simple and structured brochure about a restaurant or bar and present it to the group.	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Stating opinions. Giving opinions. Communicating effectively. Making presentations. <p>Discourse Markers <u>Discourse Markers</u> <u>Sentence connectors</u> Moreover; in addition; additionally; further; further to this; also; besides; what is more, however; on the other hand; in contrast; yet, although; even though; despite the fact that; in spite of the fact that; regardless of the fact that.</p>	<p>First Conditionals if + present tense, ...will + infinitive</p> <ul style="list-style-type: none"> If you send this letter now, she will receive it tomorrow. <p>Second Conditional if + past simple, ...would + infinitive</p> <ul style="list-style-type: none"> If I won the lottery, I would open my own bakery in downtown. She would cook Pita Breads, if she had enough time. <p>Third Conditional if + past perfect, ...would + have + past participle</p> <ul style="list-style-type: none"> If I hadn't spent so much money in the roof, I wouldn't have bought other oven for the bakery. 	<p>Assertive communication (human resources: oneself, co-workers, customers) Assertiveness Assertiveness is an interpersonal skill in which you demonstrate the healthy confidence to stand up for yourself while still respecting the rights of others. When you are assertive, you are neither passive nor aggressive, but direct and honest.</p> <ul style="list-style-type: none"> Keep communicating Understand and accept different points of views Don't be aggressive Speak simply and directly Exercise the power of "I" Stay calm 	<p>Stress within the sentence.</p> <p>a. Words generally Stressed in Sentence:</p> <p>Content Words (Nouns, verbs, adjectives, adverbs, and question words).</p> <p>b. Words generally unstressed in sentences:</p> <p>Function Words (articles, prepositions, pronouns, conjunctions, helping verbs).</p> <p>c. Stress in adjective/noun combination. Example: he sawed a black board.</p> <p>d. Stress in compound nouns</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> If they had backed that baguette they would have won the prize. If we had seen the menu, we would have chosen the new dish. <p>See Appendix #3: Conditionals Too and Enough too + adjective/adverb Examples</p> <ul style="list-style-type: none"> He thinks He is too old to learn baking. John is intelligent enough to bake this rye bread. You're not eating fast enough. They don't have enough time to finish the cupcakes. 	<ul style="list-style-type: none"> Set boundaries/limits Learn to say "no" politely (when, where, to whom) <p>Making presentations</p> <p>Top Tips for Effective Presentations</p> <ul style="list-style-type: none"> Show your Passion and Connect with your Audience. Focus on your Audience's Needs. Keep it Simple: Concentrate on your Core Message. Smile and Make Eye Contact with your Audience. Start Strongly. Remember the 10-20-30 Rule for Slideshows. Tell Stories. 	<p>Example: The teacher writes on the blackboard.</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<ul style="list-style-type: none"> • He has too many friends in the high school. • She has got too much patience for baking. <p>too much/many + noun too much/many + of + pronoun/determiner</p> <ul style="list-style-type: none"> • It's never too early to start saving money for the trip. <p>adjective/adverb + enough enough + noun enough + of + pronoun/determiner</p> <ul style="list-style-type: none"> • Have you got enough money to pay for this wedding cake? 	<ul style="list-style-type: none"> • Use your Voice Effectively. • Use your Body Too • 10. Relax, Breathe and Enjoy <p>Taken from: https://www.skillsyouneed.com/present/presentation-tips.html</p> <p>Online Resources</p> <p>https://www.cs.cmu.edu/~mihaib/presentation-rules.html</p> <p>https://www.ncsl.org/legislators-staff/legislative-staff/legislative-staff-coordinating-committee/tips-for-making-effective-powerpoint-presentations.aspx</p>	

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



Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Eleventh		
CEFR Band: B1.2	Scenario 3: All about Coffee	Time: 40 hours
Essential Question: How long does it take to roast coffee?	Theme 3.1: Coffee Roasting	
Essential Competences: 6. Innovation And Creativity	New Citizenship Axis: Sustainable Development Education	

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

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Recognize information in extended discussions, if conducted in clear standard speech.	Infers ways of developing activities by listening to conversations/videos/tracks about coffee roasting.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about coffee roasting. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real
Reading: Scan long, complex texts for key information.	Analyzes and scans long, complex texts for key information about coffee roasting.	

“Encendamos juntos la luz”


Oral and Written Production

<p>Spoken Interaction: Suggest possible solutions to a problem using simple language.</p>	<p>Discuss in groups of three students, about coffee roasting using technical vocabulary about pastry.</p>	<p>world of communication related to coffee roasting.</p> <p>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</p> <p>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about coffee roasting.</p> <p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on coffee roasting.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about coffee roasting.</p>
<p>Spoken Production: Talk about phrases and vocabulary using to agree or disagree politely.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Makes a presentation about coffee roasting using technical vocabulary about.</p> <p>Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.</p>	
<p>Writing:</p>	<p>Designs a portfolio and classifies examples of coffee roasting.</p>	


Learnings

Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Reporting events Describing coffee roasting types. 	<p>Reported Speech: Present</p> <ul style="list-style-type: none"> John said she needs to learn how to roast coffee. 	<p>Coffee Roasting Types</p> <p>Roasting brings out the aroma and flavor that is locked inside the green coffee beans.</p>	<p>A. RHYTHM</p> <p>a. Contractions / Full form</p> <p>Example: I'll / I will</p>


“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p><u>Discourse Markers</u> <u>Sentence connectors</u> Moreover; in addition; additionally; further; further to this; also; besides; what is more, however; on the other hand; in contrast; yet, although; even though; despite the fact that; in spite of the fact that; regardless of the fact that.</p> <p><u>Addition</u> And, in addition to, furthermore, moreover, besides, than, too, also, both-and, another, further, last, as well as, in the same way, for example, for instance, however, thus,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • He said that the company needs to find a professional barista. • She said she hasn't known anything about creating new blends of coffee. <p>How to do a portfolio How To Make Your Professional Portfolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choose your best work to showcase. • Determine the presentation format that will best serve your work. • Organize your portfolio for success. • Pay attention to specific requirements. • Make your portfolio unique but accessible. 	<p>Roasting coffee transforms the chemical and physical properties of <u>green coffee beans</u> into roasted <u>coffee</u> products. The roasting process is what produces the characteristic flavor of coffee by causing the green coffee beans to change in taste.</p> <p>Light Roasts</p>  <p>Light roasts are light brown in color, with a light body and no oil on the surface of the beans, acidity and more caffeine from the coffee bean. Light</p>	<p>b. Blending and Word Reductions Examples: "How are you?" is often pronounced "howayou"</p> <p>c. Linking sounds: is the technique for smoothly moving from one word into the next during pronunciation.</p> <p>d. Double consonant: often pronounced as a single consonant. Example: pretty-little-pillow...</p> <p>Phrasing and Pausing: Phrase: a group of words that convey meaning.</p>


Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Wh- questions (requesting information.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • who, whom • what • when • where • why • how • which • whose <p>Who y whom are used to get information about a person Or people. Who" is a Subject Pronoun</p> <p>"Who" is a subject pronoun like "he," "she" and "we".</p> <p>Who made that coffee roasting? Who is at the restaurant? Who is going to do this process?</p>	<p>roasted beans generally reach an internal temperature of 180°C – 205°C (356°F – 401°F). At or around 205°C, the beans pop or crack and expand in size. This is known as the “first crack” (for the “second crack,” see below). So a light roast generally means a coffee that has not been roasted beyond the first crack.</p> <p>Some common roast names within the Light Roast category are Light City, Half City, Cinnamon Roast (roasted to just before first crack), and New England Roast (a popular roast in the northeastern United States, roasted to first crack).</p>	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Whom is an Object Pronoun</p> <p>We use "whom" to ask which person receives an action.</p> <p>Whom are you going to prepare the coffee?</p> <p>Whom did she blame for that drink?</p> <p>Whom did he hire to do this job?</p> <p>"Whose" is a Possessive Pronoun</p> <p>We use "whose" to find out which person something belongs to.</p> <p>Whose cocktail shaker is this?</p> <p>Whose dog is barking outside?</p> <p>Whose car is parked in the handicapped parking space?</p>	<p>Medium Roasts</p>  <p>Medium roasted coffees are medium brown in color with more body than light roasts. Like the lighter roasts, they have no oil on the bean surfaces. Medium roasts reach internal temperatures between 210°C (410°F) and 220°C (428°F) — between the end of the first crack and just before the beginning of the second crack. Common roast names within Regular Roast, American Roast (the traditional roast in the eastern United</p>	

“Encendamos juntos la luz”

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

“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>230°C (446°F). The flavors and aromas of the roasting process become noticeable, and the taste of the coffee may be somewhat spicy.</p> <p>Among the most common names for a medium-dark roast are Full-City Roast, Dinner Roast, and Vienna Roast.</p> <p>Dark Roasts</p>  <p>Dark roasted coffees are dark brown in color, like chocolate, or sometimes almost black. They have a sheen of oil on the surface, which is usually evident in the cup when</p>	

“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>the dark roast coffee is brewed. The coffee's origin flavors are eclipsed by the flavors of the roasting process. The coffee will generally have a bitter and smoky or even burnt taste. The amount of caffeine is substantially decreased.</p> <p>To reach the level of a dark roast, coffee beans are roasted to an internal temperature of 240°C (464°F) — about the end of the second crack — or beyond. Some of the more popular designations for a dark roast include French Roast, Italian Roast, Espresso Roast, Continental Roast, New Orleans Roast, and Spanish</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Roast. Many dark roasts are used for espresso blends.</p> <p>Summarize</p> <p>This short guide to the common coffee roasts from light to dark. To summarize the differences, in addition to the color gradations:</p> <ul style="list-style-type: none"> • As coffee roasts get darker, they lose the origin flavors of the beans and take on more flavor from the roasting process. • The body of the coffee gets heavier, until the second crack, where the body again thins. • Lighter roasts have more acidity than darker roasts. 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> Light roasted beans are dry, while darker roasts develop oil on the bean surface. The caffeine level decreases. <p>Taken from: https://www.ncausa.org/about-coffee/coffee-roasts-guide</p> <p>Online Resources https://www.ncausa.org/about-coffee/coffee-roasts-guide</p> <p>Wikipedia. Coffee Roasting</p> <p>https://www.baristainstitute.com/blog/sampolatvakangas/may-2017/coffee-roasting-</p>	



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



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

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Describe tasks based on his/her innovation and creativity.	Establishes goals and concrete tasks about innovation and creativity.	Show students ways to innovate and be creative in the classroom.
Develop strategies to understand and analyze innovation and creativity.	Finds new ways of developing her innovation and creativity.	Give students techniques for innovating and making practical tasks in their daily work.
Oral and Written Comprehension		Task Building Process
Listening: Follow the linear structure of a short formal talk.	Follows conversations and speeches using videos/tracks about Barista Skills and Techniques.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Barista Skills and Techniques.
Reading: Distinguish supporting details from the main points in a text.	Analyzes and scans long, complex texts for key information about Barista Skills and Techniques.	
Oral and Written Production		



<p>Spoken Interaction: Make and justify a simple point of view on a work-related topic.</p>	<p>Discuss and justifies points of views in groups of three students, about Barista Skills and Techniques using technical vocabulary.</p>	<p>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Barista Skills and Techniques.</p>
<p>Spoken Production: Report the opinions of others, using simple language. Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Makes a presentation in front of the classroom about Barista Skills and or Techniques using technical vocabulary. Talks about Latte Art using technical vocabulary. Employs a range of phonological features in the target language by manipulating prosodic features of spoken discourse (e.g. stress, intonation, rhythm) to support the message intended to convey.</p>	<p>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 Barista Skills and Techniques.</p>
<p>Writing: Write about personal experiences in a diary or online posting, given a model.</p>	<p>Writes a journal about personal experiences of Barista Skills and Techniques.</p>	<p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Barista Skills and Techniques. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Barista Skills and Techniques.</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<u>Functions</u>	Reported Speech: Present	Baristas Skills	B. <u>RHYTHM</u>

“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<ul style="list-style-type: none"> Reporting barista skills and techniques. Describing barista skills and techniques. Applying customer service. <p>Discourse Markers Sentence connectors Moreover; in addition; additionally; further; further to this; also; besides; what is more, however; on the other hand; in contrast; yet, although; even though; despite the fact that; in spite of the fact that; regardless of the fact that.</p> <p>Addition</p>	<ul style="list-style-type: none"> James said she needs to learn how to make a capuccino coffee. Arnold said that the company needs to find a professional barista. Melissa said she hasn't known anything about how to prepare a cortado coffee. <p>Wh- questions (requesting information.)</p> <ul style="list-style-type: none"> who, whom what when where why how which whose <p>Who y whom are used to get information about a person Or people.</p>	<p>Barista skills are the talents and abilities you need to work at a coffee shop. Working as a barista requires technical knowledge of coffee and other coffee shop products as well as customer service and communication skills for working with a team of coworkers and the public. Most baristas often have more responsibilities than making coffee and taking orders, so there is a degree of flexibility required for these positions.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ability to work under pressure. Calmness. Efficiency. Flexibility. Initiative. Stress management. Work under pressure. 	<p>e. Contractions / Full form Example: I'll / I will</p> <p>f. Blending and Word Reductions Examples: "How are you?" is often pronounced "howaryou"</p> <p>g. Linking sounds: is the technique for smoothly moving from one word into the next during pronunciation.</p> <p>h. Double consonant: often pronounced as a single consonant.</p> <p>Example: pretty-little-pillow...</p> <p>Phrasing and Pausing:</p>

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>And, in addition to, furthermore, moreover, besides, than, too, also, both-and, another, further, last, as well as, in the same way, for example, for instance, however, thus,</p>	<p>Who" is a Subject Pronoun "Who" is a subject pronoun like "he," "she" and "we".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Who made that latte coffee? • Who is at the cafeteria? • Who is going to do this process? <p>Whom is an Object Pronoun</p> <p>We use "whom" to ask which person receives an action.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Whom are you going to prepare the coffee? • Whom did she blame for that coffee? • Whom did he hire to do this job? <p>"Whose" is a Possessive Pronoun</p>	<p>Barista Knowledge and techniques</p> <p>BASIC COFFEE KNOWLEDGE</p> <p>Basic coffee knowledge can be split into a few categories:</p> <p>Coffee flavor profiles</p> <p>What are the basic coffee flavors and descriptors? Which ones are most prized (e.g. balance, acidity, sweetness).</p> <p>PRODUCTION, PROCESSING, & ROASTING</p> <p>Roasting impacts not just the coffee flavor but also how you should brew it.</p>	<p>Phrase: a group of words that convey meaning.</p>

“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>We use "whose" to find out which person something belongs to.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Whose cup is this? • Whose equipment is preparing the coffee now? • Whose kettle is there? <p>Passive Voice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Those baristas are prepared by the Professional Technical High Schools. • Costa Rica is visited by many companies to find talented baristas. • Technical high school students are admired by people around the world. <p>See Appendix #4: Passive Voice.</p>	<p>For example, darker roasts can be more degraded and more inclined to bitterness than lighter roasts, so they might need a lower brew temperature.</p> <p>EXTRACTION & BREWING</p> <p>This is the process by which coffee flavor compounds and aromas are extracted from the ground coffee by the water. Different compounds are extracted at different points in the brew, enabling baristas to control the flavor of the final cup of coffee.</p> <p>GRINDING</p> <p>Grinding is key to great coffee. First, it's important</p>	

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

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>sour (under-extracted), you could grind finer.</p> <p>ESPRESSO-MAKING</p> <p>Espresso-making requires a range of technical skills. Tamping is often overlooked here, but it's vital for good coffee. There's also a lot of debate over the role of coffee distribution before you tamp.</p> <p>Depending on your machine, you may also need to know about espresso pre-infusion, pressure profiling, flow profiling, and more.</p>	

“Encendamos juntos la luz”



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>MILK STEAMING, POURING, & LATTE ART</p> <p>Coffee and milk is a great combination, but steaming and pouring well takes a lot of practice. Your aim is to create great texture and avoid scalding the milk. Be careful with how much milk you put in the jug. If you steam too much milk, some will go to waste, and that's not good for the coffee shop finances or the environment.</p> <p>5. RECIPE CREATION & TROUBLESHOOTING</p> <p>There are two types of recipe creation that you might be asked to do. The</p>	

“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>first is espresso/filter recipe creation. This is where you decide the brew time, temperature, grind setting, and more of a new coffee.</p> <p>The second type of recipe creation is signature beverages/mocktails. Some specialty shops will only serve the traditional coffees: black, latte, cappuccino, etc. Others will experiment with syrups, spices, and flowers to create unique drinks that can attract more clients.</p> <p>6. CLEANING & HYGIENE</p> <p>You may be surprised to hear cleaning described as an important barista</p>	

“Encendamos juntos la luz”



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



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Enthusiasm • Friendliness • Interpersonal • Personable • Politeness • Positive Attitude • Team Player • Verbal Communication • Written Communication <p>Taken from:</p> <p>https://www.indeed.com/career-advice/career-development/barista-skills</p> <p>https://www.thebalancecareers.com/barista-skills-for-resumes-applications-and-interviews-2062354</p>	




Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>https://perfectdailygrind.com/2017/08/tamping-to-timing-the-technical-skills-every-barista-needs/</p> <p>Online Resources https://www.youtube.com/watch?v=rB2Vwh0nLzQ https://www.youtube.com/watch?v=re7f9ISYgX4 https://www.youtube.com/watch?v=epMDcqKoQys https://www.thecoffeebrewers.com/bate.html https://www.youtube.com/watch?v=jYq1pHJYQmw</p> <p>See this site: How to do Latte Art. A Beginners' Guide. https://www.coffescience.org/latte-art-beginners-guide/</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>https://www.webstaurantstore.com/food-service-resources/coffee-shop-tips/</p> <p>Latte Art Latte art is a method of preparing coffee created by pouring microfoam into a shot of espresso and resulting in a pattern or design on the surface of the latte. It can also be created or embellished by simply "drawing" in the top layer of foam. Latte art is particularly difficult to create consistently, due to the demanding conditions required of both the espresso shot and milk. This, in turn, is</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>limited by the experience of the barista and quality of the espresso machine. The pour itself, then, becomes the last challenge for the latte artist. The term is not limited to latte coffee but also applies to other beverages containing milk foam, such as cappuccino and hot chocolate.</p> 	

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



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

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Communicate ideas accurately by performing tasks in couples or groups.	Interacts assertively with others as a part of a team.	Provide students strategies to work in teams.
Identify their role as citizens of a local, national and global community.	Analyzes the local and global implications of teamwork for your country.	Establish the importance of knowing one's commitment with local, national and global society in all their dimensions.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Understand the main points in a radio or TV programs on a work-related topic.	Listens the main points of a work-related recorded presentation in oral texts from T.V. programs about Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about
---	---	--



<p>Reading: Compare information given in different texts and media on the same topic.</p>	<p>Distinguishes between facts and opinions in simple written proposals about Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p>	<p>Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p>
<p>Oral and Written Production</p>		
<p>Spoken Interaction: Repeat back what is said to confirm understanding and keep a discussion on course.</p>	<p>Discusses product features in a business setting using simple language related to Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p>	<p>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p>
<p>Spoken Production: Ask follow-up questions at a presentation using fixed expressions.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Answers questions about coffee shop management in a presentation.</p> <p>Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</p>	<p>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</p> <p>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p>
<p>Writing: Write a notice that clearly conveys information.</p>	<p>Writes a manager profile for Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p>	<p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about</p>



		Coffee Shop/Cafeteria/Cafe Administration.
--	--	--

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Talking about past events. Describing entrepreneurship. <p>Connecting words Contrasting ideas But, however although / even though, Despite / despite the fact that, In spite of / Nevertheless. While, Whereas Unlike</p>	<p>Wh- questions (requesting information.)</p> <ul style="list-style-type: none"> who, whom what when where why how which whose <p>Who y whom are used to get information about a person Or people. Who" is a Subject Pronoun "Who" is a subject pronoun like "he," "she" and "we". Who creates that coffee design?</p>	<p>How to manage a Coffee Shop?</p> <p>Cafe managers are essential to the success of a coffee shop or cafe. A cafe manager must take care of the majority of the day-to-day tasks, have an extensive knowledge of coffee, and ensure that the cafe staff are organized and ready to serve customers daily.</p> <p>What Does a Cafe Manager Do?</p> <p>A cafe or coffee shop manager is mainly in charge of overseeing the day-to-day tasks that employees</p>	<p>C. INTONATION</p> <p>1. Phrases ending with a Falling Pitch(↘)</p> <ul style="list-style-type: none"> Statements Nice to meet ↘you. I'll be back in a ↘minute. Commands Write your name ↘here. Leave it on the ↘desk. Wh- questions (requesting information.) What country do you come ↘from? Where do you ↘work? Questions Tags that are statements

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Who is at the restaurant?</p> <p>Who made the capuccino coffee?</p> <p>Who is going to drink these lattes?</p> <p>Who is going to do the dishes?</p> <p>Whom is an Object Pronoun</p> <p>We use "whom" to ask which person receives an action.</p> <p>Whom are you going to invite to the cafeteria?</p> <p>Whom did she blame for that coffee?</p>	<p>perform such as preparing the cafe, making coffee, and serving customers.</p> <p>Cafe Manager Job Description</p> <p>A cafe manager job description usually features responsibilities, a job brief or description, and requirements. Usually, it is required that you have worked in the coffee industry before as either a barista or cafe manager. You need to have a good understanding of commercial coffee machines and how to make specialty drinks such as lattes and macchiatos.</p> <p>Cafe Manager Key Responsibilities</p>	<p>requesting confirmation.</p> <p>He thinks he's so clever, doesn't he?</p> <p>• Exclamations</p> <p>How nice of you!</p> <p>That's a surprise!</p>

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

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Passive Voice</p> <p>Coffee is served for breakfast by my friends.</p> <p>This coffee shops are managed by women here.</p> <p>Costa Rica is visited by many investors to find talented baristas.</p> <p>Technical high school students are hired by managers in this country.</p> <p>Review Appendix #4</p>	<p>name, address, phone number, and email address.</p> <p>Summary: Write a brief blurb (1-2 sentences) that summarizes your experience and skills.</p> <p>Experience: List each of your past positions, their locations, the dates you worked there, and include 2-4 bullet points describing your duties.</p> <p>Education: List your completed education, including any majors or certifications. A degree in business administration or hospitality is usually a plus.</p> <p>Skills: List any appropriate skills pertaining to the position (customer service, leadership, time management)</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Coffee Shop Manager Training</p> <p>It is most common for a coffee shop manager to move into this role through an entry-level position. But, obtaining a degree in business administration, hospitality, or restaurant management is another way to acquire this position.</p> <p>Below we list some opportunities for your position.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduce new drink specials or specialty food items in your cafe. • Utilize social media and marketing tactics to attract customers to your cafe. 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Suggest creating a rewards program where customers can get a free drink or baked good when they spend a set amount of money. • Read books on restaurant management and marketing to educate yourself on new ideas. <p>A cafe or coffee shop manager will ensure that your staff members are organized and your business is run effectively.</p> <p>Taken From: How to manage a Coffee Shop? Coffee Shop Tips. https://www.webstaurantstore.com/article/485/become-a-cafe-manager.html</p>	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<p>Online Resources</p> <p>https://www.webstaurantstore.com/food-service-resources/coffee-shop-tips/</p>	



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

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Experiences leadership as a way to handle daily life challenges and find new opportunities for people and our society.	Experiences leadership as a way to handle daily life challenges for life and Strengthening of Planetary Citizenship with Identity.	Develop awareness about leadership as a way to face daily life challenges in our society considering Planetary Citizenship with Identity.
Contribute to develop leadership in a teamwork to find the best solutions to problems being a digital citizen in a society with social equity.	Contributes to find leadership in a teamwork the best solutions to problems being a digital citizen in a society with social equity.	Choose strategies to develop leadership to be critical as a digital citizen about the use of technology in our world today.

Oral and Written Comprehension

Task Building Process

Listening: Understand the main points of a work-related recorded presentation in oral texts about entrepreneurship.	Listens the main points of a work-related recorded presentation in oral texts about entrepreneurship/starting a coffee shop.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a
--	--	--

<p>Reading: Distinguish between facts and opinions in simple written proposals about entrepreneurship.</p>	<p>Distinguishes between facts and opinions in simple written proposals about entrepreneurship (starting a coffee shop).</p>	<p>concrete action about entrepreneurship.</p>
<p>Oral and Written Production</p>		
<p>Spoken Interaction: Discuss product features in a business setting using simple language related to entrepreneurship.</p>	<p>Discusses being owners of coffee shop using simple language related to entrepreneurship (starting a coffee shop).</p>	<p>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to entrepreneurship.</p>
<p>Spoken Production: Carry out a prepared information related to entrepreneurship in our society.</p> <p>Produce familiar sounds and prosodic patterns.</p>	<p>Makes a presentation about owning a coffee shop as a business to entrepreneurship in our society.</p> <p>Articulates a range of sounds in the target language by repeating correctly and by eliciting repetition of new sounds.</p>	<p>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</p> <p>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about entrepreneurship.</p>
<p>Writing: Write a short online profile for an entrepreneur use information about your specialty or career.</p>	<p>Writes a short online profile for an entrepreneur use information about your specialty or career/ or how to start a coffee shop.</p>	<p>5. Engage learners to meaningful productive tasks based entrepreneurship.</p> <p>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about entrepreneurship.</p>



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
<p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> Talking about past events. Describing entrepreneurship. <p>Connecting words Contrasting ideas</p> <p>But, however although / even though, Despite / despite the fact that, In spite of / Nevertheless. While, Whereas Unlike</p>	<p>Wh- questions (requesting information.)</p> <ul style="list-style-type: none"> who, whom what when where why how which whose <p>Who y whom are used to get information about a person Or people. Who" is a Subject Pronoun</p> <p>"Who" is a subject pronoun like "he," "she" and "we".</p> <ul style="list-style-type: none"> Who creates that company? Who is at the restaurant? Who is going to do those invitations for the meeting? 	<p>What is an Entrepreneur?</p> <p>An entrepreneur is an individual who creates a new business, bearing most of the risks and enjoying most of the rewards. The entrepreneur is commonly seen as an innovator, a source of new ideas, goods, services, and business/or procedures.</p> <p>Vocabulary about entrepreneurship</p> <ul style="list-style-type: none"> Plan of Action: a plan for actively doing something start up: get going or set in motion in demand: greatly desired trait: a distinguishing feature of your personal nature 	<p>C.INTONATION</p> <p>2. Phrases ending with a Falling Pitch(↘)</p> <ul style="list-style-type: none"> Statements Nice to meet you.↘ I'll be back in a minute.↘ Commands Write your name here.↘ Leave it on the desk.↘ Wh- questions (requesting information.) What country do you come from?↘ Where do you work?↘ Questions Tags that are statements requesting confirmation. He thinks he's so clever, doesn't he?↘ Exclamations



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Whom is an Object Pronoun</p> <p>We use "whom" to ask which person receives an action.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Whom are you going to prepare the wedding food? • Whom did she blame for that drink? • Whom did he hire to do this job? <p>"Whose" is a Possessive Pronoun</p> <p>We use "whose" to find out which person something belongs to.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Whose cocktail shaker is this? • Whose knife is putting here? • Whose car is parked in the handicapped parking space? 	<ul style="list-style-type: none"> • funding: financial resources provided to make some project possible • initial: occurring at the beginning • product: an artifact that has been created by someone or some process • fund: a reserve of money set aside for some purpose • venture: an undertaking with an uncertain outcome • business: the principal activity in one's life to earn money <p>In general, these are the steps you will take to become an entrepreneur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Step 1: Find Your Industry or Niche 	<p>How nice of √ you! That's a √surprise!</p>

“Encendamos juntos la luz”

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
	<p>Passive Voice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Many companies are managed by women in this country. • Costa Rica is visited by many investors to find talented people. • Technical high school students are admired by people around the world. <p>Review Appendix #4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Step 2: Research Your Market • Step 3: Educate Yourself • Step 4: Build Your Business Slowly <p>Entrepreneurship vocabulary</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrepreneur/Entrepreneurship - a person who starts a business/the activity of starting businesses for profit. • Venture - a risky project or business idea • Profit - financial gain • Start-Up - a newly established business • Investor - a person that puts money into a project or small business, with the hope of eventually receiving profit 	



Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Incubator - an organization or space dedicated to supporting new business ventures • Networking - to increase your community of professional connections • Copyright - the exclusive legal right to use and reproduce literary, artistic, or musical material • Patent - authorization or license granted to an inventor that prevents others from making, using, or selling their invention • Trademark - a symbol, words, or a phrase officially registered for a company • Launch - to initiate, start or release 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ul style="list-style-type: none"> • Outsourcing - obtain goods or resources from a source outside your company • Strategic alliance - a relationship between two companies that helps both companies reach their goals • Capital - wealth or assets available to invest in a project or business • Venture capital - capital invested in a project where there is significant risk. <p>Starting a coffee shop Here's what they recommend you consider when starting a coffee shop:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Write a business plan 2. Find the right location 3. Develop a floor plan 	

Learnings			
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary	Phonology
		<ol style="list-style-type: none"> 4. Hire an accountant 5. Find local funding options 6. Save money for your personal expenses 7. Compare prices and quality on everything 8. Network with lenders and other coffee makers 9. Develop your marketing plan 10. Focus on the Exterior 11. Remain positive 12. Hire slowly 13. Set high standards 	



Referencias

- Azofeifa, F. J. (2005). *Venta en el servicio de alimentos y bebidas*. INA.
- Fink, B. (2009). *Mr. Boston*. En *Official Bartender's Guide*. Anthony Giglio with Jim Meehan.
- Gudmanson, L. (2010). *Costa Rica antes del café*. UNED.
- Jiménez, P. V. (2006). *Con sabor a tertulia*. UCR.
- K. Z. (2008). *Windows on the World Complete*. En K. Z. (Author), *Windows on the World Complete*. Sterling.
- Kye-Sug Chon, R. T. (2001). *Atencion al Cliente en Hosteleria*. Delmar Pub.
- Mohamed, A. (2020). *Camarero al éxito*. Kindle.
- Pedro Acosta Berroa, F. J. (2007). *El bar*. Instituto Nacional de Aprendizaje.
- Riva, S. H. (2018). *Coctelería sin alcohol*. Kindle.
- Roca, J. (s.f.) *Comercialización de eventos*. Editorial Síntesis S. A. Tomado de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788497567442.pdf>
- Rubí, M. J. (2008). *Coctelería básica*. INA.

Webgrafía

<https://repositorio.usm.cl/bitstream/handle/11673/23533/3560900232587UTFSM.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
"Encendamos juntos la luz"

<https://www.ina->

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

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

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

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

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

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

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

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

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

References

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pearson (2015). Global Scale of English Teacher Toolkit. User Guide.

[https://www.pearson.com/content/dam/one-dot-com/one-dot-](https://www.pearson.com/content/dam/one-dot-com/one-dot-com/english/TeacherResources/GSE/GSE-Teacher-Toolkit-User-Guide_1.pdf)

[com/english/TeacherResources/GSE/GSE-Teacher-Toolkit-User-Guide_1.pdf](https://www.pearson.com/content/dam/one-dot-com/one-dot-com/english/TeacherResources/GSE/GSE-Teacher-Toolkit-User-Guide_1.pdf)

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

Política Educativa. Ministerio de Educación Pública de Costa Rica.2016.

“Encendamos juntos la luz”

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

Renee, M. Top Restaurant Sales Techniques.Small Business. Running a Business. Sales Techniques.Chron.<https://smallbusiness.chron.com/restaurant-selling-techniques-23953.html>

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

The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, teaching, assessment (CEFR). Council of Europe. Retrieved 18 September 2015.

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

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

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

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

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

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

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

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

Glosario de términos

Concepto	Definición
Aceleración	Proceso de acompañamiento para emprendimientos y empresas cuyo objetivo es acelerar su crecimiento. . Durante la aceleración, se brinda apoyo técnico y práctico para abarcar nuevos mercados nacionales e internacionales y

“Encendamos juntos la luz”

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

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

“Encendamos juntos la luz”

Centro de datos	Es un espacio donde se concentran los recursos y sistemas necesarios para el procesamiento de la información de una organización. Tiene tres componentes principales los servidores, la conectividad y el almacenamiento.
Chemex	Cafetería de filtro con forma de reloj de arena que permite preparar el café de manera artesanal.
Ciberseguridad	También conocida como seguridad informática, es el conjunto de políticas, procesos y herramientas de hardware y software, que se encargan de proteger la privacidad, la disponibilidad y la integridad de la información y los sistemas en una red.
Cliente	Es la persona, empresa u organización que adquiere o compra de forma voluntaria productos o servicios que necesita o desea para sí mismo, para otra persona o para una empresa u organización; por lo cual, es el motivo principal por el que se crean, producen, fabrican y comercializan productos y servicios.
Cliente potencial	Es toda aquella persona que puede convertirse en determinado momento en comprador (el que compra un producto), usuario (el que usa un servicio) o consumidor (aquel que consume un producto o servicio), ya que presenta una serie de cualidades que lo hacen propenso a ello, ya sea por necesidades (reales o ficticias), porque poseen el perfil adecuado, porque disponen de los recursos económicos u otros factores.
Clúster	Grupo de empresas interrelacionadas que trabajan en un mismo sector industrial y que colaboran estratégicamente para obtener beneficios comunes.
Cocktail	Mezcla de varios licores diversos. Significa literalmente “cola de gallo” por la variedad de los colores de los líquidos mezclados.
Coldbrew	Método de extracción del café en frío.
Collins	Se trata de un trago largo preparado con una bebida destilada o con un licor de base, jugo de limón y jarabe natural. Se sirve en vasos altos, con popote.

“Encendamos juntos la luz”

Colocación de las servilleta	Las servilletas también se ubican en la parte superior del plato base con un doblez sencillo para guardar la higiene de la misma y evitar su manipulación.
Colocación del plato base	Previo a la colocación del plato base se deben ubicar las sillas para que estas marquen la ubicación del plato, este debe quedar claramente justo al frente de la silla del comensal, cuidando de mantener una separación de 60 centímetros entre comensales.
Comercio	Es una actividad socioeconómica que consiste en el intercambio de valores, principalmente en forma de materiales, entre dos partes que consideran y acuerdan que aquello que intercambian tiene un valor igual o similar.
Competencia	Aquella empresa ajena que ofrece el mismo o similar valor al mercado meta de interés. Esto quiere decir que su actividad comercial compite directamente con la de otras empresas.
Comprador óptimo definido	Es aquel individuo o empresa que tiene una necesidad en particular que puede ser resuelta por un emprendimiento y le reta a crear una solución para la necesidad específica a cambio de una promesa de compra. Es decir, es un cliente que plantea "si a través de su actividad de negocio usted me puede preparar una solución adecuada para lo que busco de esta manera y con estas características, yo le garantizo una compra numerosa."
Contribuyente	Es toda persona física o jurídica obligada al pago de impuestos.
Cooler	Trago largo que se prepara en el vaso mezclador o en la coctelera, muy helado Se sirve adornado con fruta fresca cortada en trocitos.

Cooperativas	Es una asociación autónoma de personas unidas voluntariamente con el objetivo de desarrollar una actividad económica o negocio usando una única figura legal. Este concepto de empresa se basa en el principio de ayuda mutua, para la consecución de los objetivos generales establecidos por los socios. En este caso, todos los miembros son dueños de la empresa. La administración está a cargo de todos los socios, los cuales gozan de igualdad en cuanto a derechos y obligaciones, así como en el peso de las decisiones, las cuales se definen por medio de votación. Cada socio representa un voto.
Correo electrónico	Servicio de red que permite a los usuarios enviar y recibir mensajes (también denominados mensajes electrónicos o cartas digitales) mediante redes de comunicación electrónica. En inglés electronic mail, comúnmente abreviado e-mail o email)
Creatividad	Desde una perspectiva organizacional es la capacidad para generar en forma consciente resultados diferentes y valiosos- Es un proceso orientado al desarrollo de ideas originales y útiles, ya sea que se trate de un mejoramiento gradual o de un avance capaz de cambiar el mundo.
Crédito	Figura financiera que representa el préstamo temporal de una cantidad de dinero de una parte a otra a cambio de una devolución periódica a plazos donde a cada cuota se le adiciona un porcentaje de intereses. Un ejemplo claro y común de un instrumento de crédito son los préstamos bancarios.
Crema	Emulsión de leche erróneamente denominada como espuma.
Crusta	Trago corto que se sirve en copa o vaso con el borde cubierto de azúcar.
Cup	Trago largo cuya componente principal es el vino. Se prepara en grandes poncheras o jarras y se sirve helado.
Desarrollo sostenible	Es un proceso que no solamente genera crecimiento económico, sino que distribuye sus beneficios equitativamente; regenera el ambiente, en lugar de destruirlo y potencia a las personas, en lugar de marginarlas.

“Encendamos juntos la luz”

Disposición de los complementos	Para ir terminando, se recomienda la colocación de complementos como el cenicero, salero y un pimentero por cada 4 comensales, puedes incluir algún arreglo floral en el centro de la mesa evitando que esta decoración obstruya la visión de y entre comensales
Doppio	Aunque la cantidad es igual a la del lungo, un café doble es el resultado de 2 espressos por lo que su sabor permanece intacto.
Economía social solidaria (ess)	Es el conjunto de actividades económicas y empresariales realizadas en el ámbito privado por diversas entidades y organizaciones, que satisfagan necesidades y generen ingresos comerciales con base en relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, en las que se privilegien el trabajo y el ser humano. En la economía social solidaria, los diferentes agentes involucrados se organizan y desarrollan procesos productivos, de comercialización, de financiamiento y consumo de bienes y servicios, para satisfacer el interés colectivo de las personas que las integran y el interés general económico social de los territorios donde se ubican
Editor de presentaciones	Son aplicaciones de software que permiten la elaboración de documentos multimediales conformados por un conjunto de pantallas, también denominadas diapositivas, vinculadas o enlazadas en forma secuencial o hipertextual donde conviven textos, imágenes, sonido y animaciones. Estas herramientas fueron desarrolladas inicialmente para la producción de presentaciones comerciales, empresariales o institucionales, las que suelen realizarse ante audiencias numerosas y con el soporte de pantallas de proyección. También se las usa con mucha frecuencia para la producción de material audiovisual de apoyo en disertaciones y conferencias.
Emprendedor	Persona o grupo de personas que tienen la motivación o capacidad de detectar oportunidades de negocio, organizar recursos para su aprovechamiento y ejecutar acciones de forma tal que obtiene un beneficio económico y social por ello.

Emprendimiento	Es una manera de pensar orientada hacia la creación de riqueza para aprovechar las oportunidades presentes en el entorno o para satisfacer las necesidades de ingresos personales generando valor a la economía y la sociedad.
Emprendimiento social	Consiste en actividades o acciones sin fin de lucro que surgen con el propósito de alcanzar objetivos sociales y ambientales, generando empleo e ingresos. Está dirigido a solventar problemas o necesidades sociales.
Empresa social	Consiste en utilizar un modelo de negocio con las características de una empresa del sistema capitalista cuyo principal objetivo sea satisfacer las necesidades de la sociedad.
Emulsionar	Técnica que permite mezclar la leche con el vapor de agua para proporcionar volumen y cremosidad.
Encadenamientos productivos	Es el conjunto de enlaces entre los distintos conjuntos de empresas que componen cada etapa o eslabón de un determinado proceso productivo, para articularlos según sus capacidades, con el fin de que las empresas ganen competitividad en los mercados.
Entrega del menú	Y por último, se debe contar con un menú impreso para entregar a cada comensal, recuerda tener presente que pueden asistir más personas de las planeadas, este menú se puede colocar en la parte superior del plato de pan o dentro de la servilletas.
Espresso	El espresso es la forma de preparar el café por excelencia. Se elabora con una molienta fina de entre 6 y 7 gramos, se prensa ligeramente y se sirve una cantidad de entre 25 y 35cc.
Estrategia de comunicación	Se refiere al conjunto de acciones que recopila, procesa y distribuye conocimientos e información alrededor de la actividad del negocio, tanto a nivel interno como externo. Es una herramienta que permite organizar y conectar las distintas rutas de traslado de información con el objetivo de maximizar el propósito, el impacto y la rentabilidad del negocio.

“Encendamos juntos la luz”

Estrategias de marketing o mercadotecnia	Son un conjunto de acciones centradas en el consumidor cuyo fin es el de alcanzar los objetivos de negocio de la empresa con éxito. Buscan transmitir el mensaje de la empresa, posicionar la marca o el producto en la mente del consumidor y por supuesto aumentar las ventas y los recursos. Es un proceso estratégico de comunicación externa que inicia desde la definición del modelo de negocio y se extiende hasta la operatividad diaria, proponiendo congruencia y enfoque de las acciones hacia las metas organizacionales.
Estudio de mercado	Es un conjunto de acciones que se ejecutan para saber la respuesta del mercado ante un producto o servicio. Analiza desde la oferta y la demanda, hasta los precios y los canales de distribución, tanto cualitativa como cuantitativamente.
Exención	Es un supuesto comprendido en el hecho imponible de un impuesto que la ley exime de obligatoriedad de pago. Son diversas las razones por las que se define la exención del pago de impuestos para una persona física o jurídica, pero normalmente van ligados a la compensación por un aporte positivo al desarrollo socioeconómico del país.
Factura	Es un documento legal que indica y autentifica que se ha comprado o vendido un producto o se ha prestado o recibido un servicio. En la factura se incluyen todos los datos propios de la operación y de las partes, y su la emisión es de carácter obligatorio.
Fancy	Bebida fantasía que se sirve helada en una copa con el borde azucarado.
Fix	Forma parte del grupo de los tragos largos. Se prepara con jugo de piña y se adorna con un trozo de la misma fruta, o de limón.
Fizz	Viene del inglés "frizzare" congelador es un trago largo alcohólico con jugo de limón y agua tónica. También se hace con ananá, frutilla etc. Se sirve bien helado.
Flip	Mezcla preparada con el agregado de huevo, Se sirve bien helado.

“Encendamos juntos la luz”

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

“Encendamos juntos la luz”

Identidad	Es el conjunto de rasgos, características de una empresa, que la definen y la distinguen de otras.
Identidad gráfica	El contenido teórico o noticioso que se comunica debe verse reforzado y respaldado por elementos gráficos como un logotipo, videos o imágenes que reflejen la esencia de la actividad del negocio y que hagan más sencillo su distribución.
Identidad organizacional	Contar con una definición clara de objetivos, misión, visión, valores y descripción del equipo de trabajo, facilita el entendimiento del valor del emprendimiento o negocio.
Impacto ambiental	Es la alteración del medio ambiente, provocada directa o indirectamente por un proyecto o actividad en un área determinada. En términos simples, es la modificación del ambiente ocasionada por la acción del hombre o de la naturaleza.
Impacto social	Resultado o consecuencia de una determinada acción en una comunidad. En el ámbito corporativo suele emplearse para nombrar los efectos que producen las actividades desarrolladas por una empresa.
Impuestos	Tributos sin contraprestación exigidos por la ley, cuyo “hecho imponible” se define según la realización de negocios, actividades o hechos de naturaleza jurídica o económica que manifiestan la capacidad económica del quien tributa.
Incubación	Proceso de formación y preparación de emprendimientos y proyectos de negocios en sus etapas iniciales, principalmente. Durante la incubación se evalúa la viabilidad técnica, financiera y de penetración de mercado de un negocio, se proporcionan servicios de apoyo operativo tales como la facilitación del espacio físico de trabajo, asesorías legales y de mercadeo, estrategia de ventas e incluso acceso a financiamiento y capital semilla.

Industria 4.0	La Cuarta Revolución Industrial, también conocida como industria 4.0, implica la promesa de una nueva revolución que combina técnicas avanzadas de producción y operaciones con tecnologías inteligentes que se integrarán en las organizaciones, las personas y los activos. Esta revolución está marcada por la aparición de nuevas tecnologías como la robótica, la analítica, la inteligencia artificial, las tecnologías cognitivas, la nanotecnología y el Internet of Things (IoT), entre otros.
Ingeniería social	Es la práctica de obtener información confidencial a través de la manipulación de usuarios legítimos. Es una técnica que pueden usar ciertas personas para obtener información, acceso o privilegios en sistemas de información que les permitan realizar algún acto que perjudique o exponga la persona u organismo comprometido a riesgo o abusos.
Innovación	Es la creación de cualquier bien, servicio o proceso que sea nuevo para la unidad de negocios. Es la herramienta clave de los empresarios, el medio por el cual aprovechan los cambios como una oportunidad.
Inteligencia artificial	Es la combinación de algoritmos planteados con el propósito de crear máquinas que presenten las mismas capacidades que el ser humano.

<p>Internet de las Cosas (IOT)</p>	<p>Según el Grupo de Soluciones Empresariales para Internet (IBSG) de Cisco, el IoT es simplemente el momento en el que hay más "cosas u objetos" que personas conectados a internet. En la actualidad, el IoT se compone de un conjunto disperso de redes dispares diseñadas a medida. En 2003, había aproximadamente 6300 millones de personas en el planeta y 500 millones de dispositivos conectados a Internet. Al dividir el número de dispositivos conectados por la población mundial, vemos que había menos de un dispositivo (0,08 dispositivos) por persona. Basándonos en la definición del IBSG de Cisco, el IoT todavía no existía en 2003, ya que la cantidad de cosas conectadas era relativamente pequeña, debido a que los dispositivos ubicuos, como los celulares, estaban todavía empezando a introducirse en el mercado. Por ejemplo, Steve Jobs, el director ejecutivo de Apple, no presentó el iPhone hasta el 9 de enero de 2007, en la Conferencia Macworld. El crecimiento explosivo de los celulares y tabletas elevó el número de dispositivos conectados a Internet a 12 500 millones en 2010, mientras que la población mundial llegó a los 6800 millones, lo que significa que el número de dispositivos conectados por persona era de más de uno (1,84, para ser exactos) por primera vez en la historia.</p>
<p>Inversión</p>	<p>Es una colocación de capital en una figura de negocio con la intención de aportar al desarrollo de esta para obtener una ganancia futura. Esta acción supone renunciar a la posibilidad de un beneficio inmediato a cambio de uno más atractivo en el futuro. Una inversión, por supuesto, representa un riesgo para quien invierte, por lo que se suele analizar con detenimiento y minuciosamente las probabilidades de éxito del negocio que solicita o espera la inversión, tomando en cuenta factores como el capital humano, el modelo de negocio, la viabilidad del producto y las oportunidades en el mercado, entre otras.</p>
<p>Julep</p>	<p>Trago largo caracterizado por sus hojas de menta machacadas.</p>
<p>Latte</p>	<p>Una parte de café y una parte de leche caliente emulsionada.</p>

“Encendamos juntos la luz”

Latteart	Crear diseños en la superficie de un espresso con leche emulsionada.
Long drink	Literalmente del inglés "bebida larga". Es una preparación mezclada fría y ligeramente alcohólica que lleva agregado jugo de frutas, jarabes, etc. Se sirve helada en vasos altos. Es especial para calmar la sed.
Lungo	Es la antítesis del ristretto, un espresso preparado con mayor cantidad de agua. La mayor exposición del café al calor extrae componentes que no están presentes en un espresso.
Macchiato	Café espresso sobre una base de leche emulsionada. Es el café el que mancha la leche, de ahí su nombre.
Malware	Es un software malicioso que tiene como objetivo infiltrarse o dañar un sistema de información sin el consentimiento de su propietario. Existen diferentes tipos de malware como los troyanos, los worms, los bots, el spyware, el ransomware, entre otros.
Marca	Es el símbolo que representa a la empresa, ya sea gráfico o no. Es la síntesis máxima del propósito y el negocio que supone la empresa o emprendimiento, y constituye el principal instrumento de promoción e identificación de este.
Mercado	Es el grupo o población de posibles consumidores. Existe donde se presenta una demanda para un producto en particular. Los clientes pueden ser individuos privados, otras empresas o gobiernos.
Mise en place	El lugar donde el barman realiza su trabajo.
Mixología	El proceso de mezclar las bebidas con arte e imaginación.
Modelo de negocio	Se define como la forma en que una empresa o emprendimiento desarrolla su negocio y genera ingresos. La estructuración de este modelo varía mucho según la identidad y el tipo de bien que ofrece cada emprendimiento. Incluso, en ocasiones es justo el modelo de negocio lo que diferencia a empresas similares, y lo que define cuál de ellas es más exitosa.

"Encendamos juntos la luz"

Molienda	La molienda es el grano de café molido. Dependiendo del grosor de sus partículas será más adecuada para diferentes tipos de elaboración.
Montaje de auditorio	Este montaje de mesas es muy popular cuando la agenda son exposiciones, conferencias o reuniones de cualquier tipo, en este tipo de montaje se colocan las sillas juntas pero en hileras ya sean rectas o circulares.
Montaje de cóctel	Es otro tipo de montaje de mesa para eventos grandes, suele emplearse generalmente como un recurso ante la ausencia de un espacio para la ubicación y adecuación de mesas, representa un montaje de mesa que ofrece bastante facilidades cuando la lista de asistentes al evento es demasiado amplia al ser un montaje de pie, se recomienda disponer de al menos sillas para la mitad de los invitados.
Montaje de escuela	Es el montaje de mesa típico cuando se habla de grandes dimensiones, como su nombre lo indica es muy popular para la realización de actividades académicas, las mesas que se utilizan tienen forma rectangular y cuentan con capacidad para cuatro e incluso seis personas dejando un pequeño espacio entre cada una para no interrumpir su movilidad.
Montaje de la cristalería	Cristalería se compone de copas, vasos y jarra
Montaje de mesa para comida formal	El primer aspecto importante para el montaje de mesas es la mantelería, la selección de un cubre mantel y servilletas que cuidando que su diseño y material de confección estén alineados con la decoración y concepto de la comida, todos estos factores son la base para un correcto montaje de mesa para el caso de una comida formal.
Montaje de u	Este montaje de mesa consiste en la ubicación de las mesas y sillas formando la vocal, suele utilizarse para eventos con asistencias no muy grandes para evitar que los asistentes estén distanciados el uno del otro.

Montaje del plato de pan	El plato de pan se ubica en la mesa después de haber ubicado toda la cubertería, específicamente al lado del tenedor de entrada cuidando que se alinee con todos los demás elementos.
Montaje y ubicación de la cubertería	La cubertería es el conjunto de los cubiertos que los comensales utilizarán para comer, esta dependerá exclusivamente de los platos que compongan el menú planeado para el evento y se dispondrán siguiendo el orden de utilización ideal que dará el comensal a cada uno. Los cubiertos a utilizar con el último plato que degustará el comensal deben ir lo más cerca posible del plato, es decir, hacia el interior y los cubiertos que se utilizarán en primer lugar deben ir hacia el exterior.
Nube	Es una plataforma que hace posible la oferta de recursos informáticos bajo demanda a través de internet. Les permite a los usuarios acceder fácilmente a servicios alojados en centros de datos remotos.
Obbler	Literalmente del inglés “remendón”; en americano, en cambio “bebida helada”. Trago largo poco alcohólico que contiene mucha fruta fresca exprimida. Al final de la preparación, contrariamente a lo acostumbrado, se le agrega hielo y se completa con soda. Se sirve en una copa muy delgada.
On the rocks	Bebida servida con cubitos de hielo; ej. whisky.
Oportunidad de negocio	Cualquier idea que se enfoque en la mejora de algo existente o bien en aprovechar tendencias y comportamiento del mercado. Ejemplo encendedor, que evolucionó y optimizó el uso del fuego portátil, gracias a la oportunidad que brindó la nueva tecnología en su momento.

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

“Encendamos juntos la luz”

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

Propuesta de valor	Es el método a través del cual se definen los aspectos de un producto o servicio que un cliente puede necesitar. Es una manera de presentar todas las ventajas de ese producto o servicio que satisfacen los requisitos de un segmento del mercado determinado, algunas de las cuales los competidores no pueden ofrecer. En otras palabras, la propuesta de valor hace referencia a todo aquello que hace única y atractiva una idea de negocio para sus clientes.
Prototipo	Hace referencia a la primera versión física o real que se desarrolla de algo (producto o servicio) y que sirve como modelo para la fabricación de los siguientes a modo de muestra. Es una excelente herramienta para probar antes de invertir y proceder a una extensa producción en serie de un producto. El propósito de su creación es que sus desarrolladores puedan advertir eventuales fallas en el funcionamiento y descubrir oportunidades de mejora.
Realidad aumentada	Es una tecnología que permite superponer elementos virtuales sobre nuestra visión de la realidad.
Redes sociales	Desde el punto de vista conceptual, es un grupo de personas que están interconectadas. Se caracterizan por la conformación de cadenas de participantes, que genera lo que se ha denominado el efecto "bola de nieve" entre un círculo de amigos, conocidos o personas que comparten intereses comunes. Generan nuevos códigos de comunicación, interacción, colaboración y cooperación entre sus participantes.
Rickey	Es un tipo de trago largo. Se prepara con sidra, almíbar y en algunos casos, con aguardiente.
Ristretto	Se prepara con la misma cantidad de café de un espresso pero con una cantidad menor de agua por lo que su sabor es mucho más concentrado.
Robusta	Variedad de café que presenta granos redondeados y de color bronce con un sabor más neutro que el arábica.
Sangaree	Es un cocktail con base alcohólica, al que se agrega azúcar y nuez moscada.

“Encendamos juntos la luz”

Short drink	Es la exacta definición de cocktail o "shot". Se sirve en copas o vasos chicos. Generalmente muy alcohólico.
Simuladores	Es un aparato, por lo general informático, que permite la reproducción de un sistema. Los simuladores reproducen sensaciones y experiencias que en la realidad pueden llegar a suceder. Un simulador pretende reproducir tanto las sensaciones físicas (velocidad, aceleración, percepción del entorno) como el comportamiento de los equipos de la máquina que se pretende simular.
Sistema operativo de código abierto	Se refiere a aquel sistema operativo en el que el código fuente se encuentra disponible para la consulta por parte de cualquier usuario.
Sistema operativo de código propietario	Se refiere aquel sistema operativo no existe una forma libre de acceso a su código fuente, el cual solo se encuentra a disposición de su desarrollador y no se permite su libre modificación, adaptación o incluso lectura por parte de terceros.
Sling	Forma parte del grupo de tragos largos. Se prepara con el agregado de almibar y hielo.
Sociedad Anónima (S.A.)	Es una entidad jurídica en donde se participa como socio, por medio de una cantidad de acciones por un valor determinado. El capital social constituye un patrimonio distinto al personal. Se pueden constituir agencias o sucursales dentro y fuera de Costa Rica y realizar todo tipo de negocios. Si se quiere invertir o desarrollar alguna actividad, sin que el patrimonio personal responda por las deudas que se quiera adquirir, la sociedad es una perfecta opción, pues en ella responderá únicamente hasta el capital que haya sido aportado.

Sociedad de Responsabilidad Limitada (S.R.L)	Tiene casi las mismas características de una sociedad anónima. La independencia del patrimonio funciona exactamente igual a la S.A. Para su constitución se requiere igualmente un mínimo de dos personas que en este caso se denominan cuotistas. El capital social posteriormente puede ser traspasado a una sola persona. Para su administración, se requiere la existencia de un (a) gerente solamente, no obstante, se puede designar a un(a) subgerente también si se desea.
Soddy	Bebida caliente sobre la base de cacao y azúcar.
Sostenibilidad ambiental	Es la capacidad de continuar indefinidamente un comportamiento determinado. Esto quiere decir, que el término "sostenibilidad ambiental", identificándolo como acción del ser humano, tiene que ver con la capacidad de conservar, proteger y extender la vida y el comportamiento del medio ambiente de forma indefinida, sin afectaciones graves y ojalá sin afectaciones leves.
Sour	Literalmente del inglés "agrio". Bebida mezclada sobre la base de Whisky, Coñac, Gin, etc. con el agregado. en pequeñas dosis, de jugo de limón y almibar.
Tamper	Pieza de aluminio pulido que sirve para prensar manualmente la molienda del café.
Técnicas para generar ideas de negocios	Técnicas para generar ideas de negocios; por ejemplo Lluvia de ideas, los seis sombreros para pensar, conexiones morfológicas forzadas, eligiendo idea final

<p>Tecnologías de información (TI)</p>	<p>La tecnología de la información es la aplicación de computadoras y equipos de telecomunicación para almacenar, recuperar, transmitir y manipular datos; con frecuencia utilizado en el contexto de los negocios u otras empresas. El término es utilizado como sinónimo para las computadoras, y las redes de computadoras, pero también abarca otras tecnologías de distribución de información, tales como la televisión y los teléfonos. Múltiples industrias están asociadas con las tecnologías de la información, incluyendo hardware y software de computadoras, electrónica, internet, equipos de telecomunicación, e-commerce y servicios computacionales. Frecuentemente los términos TI y TIC suelen ser confundidos en su uso, mientras que TI refiere a tecnologías de la información, TIC implica además, aquellas destinadas a la comunicación. De esta forma, el término TI es un término más amplio y abarca a las TIC. "Las TI abarcan el dominio completo de la información, que incluye al hardware, al software, a los periféricos y a las redes. Un elemento cae dentro de la categoría de las TI cuando se usa con el propósito de almacenar, proteger, recuperar y procesar datos electrónicamente".</p>
<p>Uniforme de la especialidad del MEP, blazer</p>	<p>Es una chaqueta de vestir pero se diferencia de ella en que tiene un corte más informal , con accesorios como bolsillos de parche o botones metálicos. El blazer fue utilizado originariamente como chaqueta deportiva por lo que es una prenda de larga duración.</p>
<p>Vestir la mesa</p>	<p>Ahora que ya tienes montada toda la arquitectura en tu plano para el montaje de mesa, es momento de montar las mesas poniendo en ellas la vajilla, la cristalería y mantelería, esto se conoce como vestir la mesa</p>
<p>Videoconferencia</p>	<p>Sistema interactivo que permite a varios usuarios mantener una conversación virtual por medio de la transmisión en tiempo real de video, sonido y texto a través de Internet.</p>

Web	Forma abreviada de World Wide Web, también conocida como www. Es el gran hipertexto, el espacio en el que se recoge toda la información que trasciende los ámbitos de comunicación locales. Los documentos básicos en la web son los HTML. Los usuarios recorren la web con la ayuda de un navegador
Wine cocktail	Mezcla de vinos aromáticos, servida bien helada.
Zombie	Pertenece al grupo de tragos largos, lleva muchos ingredientes y se sirve en vasos altos grandes.
Zoom	Trago largo que se prepara en fa coctelera. Uno de sus componentes básicos es la crema de leche.

Apéndices

Appendix 1. Tenses


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

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

Appendix 2. Modals.

MODAL VERBS

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



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

Appendix 3. Conditionals.

Uses of the Conditional

1. First conditional

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

2. Second conditional

- a. Nature: unreal (impossible) or improbable situations.
- b. Time: present; the TENSE is past, but we are talking about the present, now.
e.g. If I knew her name, I would tell you.
If I were you, I would tell my father.
Compare: If I become president, I will change the social security system. (Said by a presidential candidate)
If I became president, I would change the social security system. (Said by a schoolboy: improbable)
If we win this match, we are qualified for the semifinals.
If I won a million pounds, I would stop teaching. (improbable)

3. Third conditional

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

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

Appendix 4. Passive Voice

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

Appendix 5. Waiter/waitress vocabulary.



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

Restaurant English BEING SEATED AT THE RESTAURANT

Customer:

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

Waiter/ Waitress:

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

Restaurant English ORDERING 1

Waiter/ Waitress:

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

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

Restaurant expressions BOOKING

What you say:

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

What the restaurant staff say:

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

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

Appendix 6. Bartender Vocabulary.

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

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

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

Chaser: A mixer that is consumed immediately after a straight shot of liquor to create a different taste.

Cocktail: Any of various alcoholic beverages consisting usually of brandy, whiskey, vodka, or gin combined with fruit juices or other liquors and often served chilled.

Collins: A drink akin to a sour which is served in a tall glass with soda water or seltzer water.

Cooler: A drink consisting of ginger ale, soda water, and a fresh spiral or twist of citrus fruit rind, served in a collins or highball glass.

Crusta: A sour-type drink served in a glass that is completely lined with an orange or lemon peel cut in a continuous strip.

Cup: A punch-type drink that made up in quantities of cups or glasses in preference to a punch bowl.

“Encendamos juntos la luz”

Daisy: An oversize drink of the sour type, normally made with rum or gin. It is served over crushed ice with a straw, and sweetened with a fruit syrup.

Lace: Normally applies to the last ingredient in a recipe, meaning to pour onto the top of the drink.

Eggnog: A traditional holiday drink containing a combination of eggs beaten with cream or milk, sugar, and a liquor such as brandy, rum, or bourbon.

Fix: A sour-type drink similar to the daisy, made with crushed ice in a large goblet.

Fizz: An effervescent beverage. (ie. that which is carbonated or which emits small bubbles.)

Flip: A chilled, creamy drink made of eggs, sugar, and a wine or spirit. Brandy and sherry flips are two of the better known kinds.

Frappe: A partially frozen, often fruity drink. It is usually a mixture of ingredients served over a mound of crushed ice.

Grog: A rum-based beverage with water, fruit juice and sugar, commonly served in a large mug.

Highball: Any spirit served with ice and soda water in a medium to tall glass (often a highball glass).

Julep: A drink made of bourbon, mint, sugar and crushed ice.

Lowball: A short drink made of spirits served with ice, water or soda in a small glass.

Mist: A liquor served over a glass filled with crushed ice, often a way of serving liqueur as an after dinner drink.

Mulls: A sweetened and spiced heated liquor, wine or beer, served as a hot punch.

Neat: The consumption of a spirit as a straight, unaccompanied shot.

Negus: A punch-like combination containing a wine, such as port, heated with spices and sweetened.

Nip: A quarter of a bottle.

Nightcap: A wine or liquor taken before bedtime.

On The Rocks: A wine or liquor poured over ice cubes.

Pick-Me-Up: A drink designed to relieve the effects of overindulgence in alcohol.

Posset: An old British drink from which the eggnog was derived. It consists of a mixture of heated ale or wine curdled with milk, eggs, and spices.

Puff: A traditional afternoon drink made of equal parts spirit and milk, topped with club soda and served over ice.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tot: A small amount of liquor.

Virgin: A non-alcoholic drink.

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

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

Appendix 8. Coffee Roasting.



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

Coffee Roaster Machine



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

Appendix 9. Barista Skills and Techniques.

Barista Skills & Disciplines

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

The quality equation:

Perfect Espresso

=

25% the Coffee

+

25% Equipment

+

50% the Barista



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

“Encendamos juntos la luz”

Apéndice 10. Estándar de cualificación



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

“Encendamos juntos la luz”

13

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

14

Competencias específicas de otros estándares de cualificación requeridas para la titulación de este:

10I3-15-03-1 Operaciones de servicios de alimentos y bebidas:

- CE1 Ejecutar técnicas de higienización, inventarios y almacenamiento en las áreas de servicios de alimentos y bebidas, mediante el manejo de protocolos o procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.
- CE2 Emplear procedimientos para la decoración y ambientación en los servicios de restauración, eventos y banquetes aplicando técnicas de montaje de mesas, buffet, así como el aprovisionamiento y recepción de insumos en las áreas de consumo de alimentos y bebidas, mediante el manejo de protocolos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.
- CE3 Ejecutar preparaciones elementales para el servicio de alimentos y bebidas aplicando técnicas de flambeado, trinchado de platillos, así como la elaboración de infusiones a la vista del cliente, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.
- CE4 Ejecutar el servicio de alimentos y bebidas mediante la ruta de servicio, preparaciones de bebidas básicas alcohólicas y no alcohólicas, protocolos de servicio del vino, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización normativa vigente y en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

Retrocede

Volver al ÍNDICE

Avanza

10I3-15-03-2 Operaciones de bar y cafetería, para el servicio de alimentos y bebidas:

- CE1 Ejecutar protocolos de higienización, inventario, organización y aprovisionamiento de equipos, utensilios y menajes en áreas operativas de bares y cafeterías, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.
- CE2 Elabora coctelería clásica y nacional, mediante preparaciones previas, fichas técnicas, uso de equipo, utensilios y menajes especializado, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.
- CE3 Preparar bebidas a base de café, té y otras infusiones, con métodos y fichas estandarizadas, mediante uso de equipo, utensilios, menaje especializado, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.
- CE4 Preparar bebidas a base de café, té y otras infusiones con métodos y fichas estandarizadas, mediante uso de equipo, utensilios, menaje especializado, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

Retrocede

Volver al ÍNDICE

Avanza



Exámenes Nacionales de Cualificación de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 11

1003-1003-4

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje ¹
	<p>6. Identifica las características sensoriales finales de las preparaciones de mixología tales como textura, sabor, color, entre otras, según protocolos establecidos.</p> <p>7. Realiza el diseño y el montaje de las bebidas con elementos de innovación, utilizando técnicas de decoración, según buenas prácticas de manufactura y protocolos establecidos por la organización.</p>

1 Resultados de aprendizaje según elementos del descriptor: aplicación y valores disciplinarios.

Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza

Exámenes Nacionales de Cualificación de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 12

1003-1003-4

Evaluación del logro de la competencia específica N°1

Evidencias CE1

Conocimiento: →

- Técnicas de control de inventarios, pedidos y requisiciones.
- Características de la mixología.
- Características de las técnicas para la preparación de cocteles innovadores.
- Características de materias primas nacionales e internacionales utilizadas en la mixología.
- Características de equipo especializado utilizado en la mixología.

Desempeño: →

- Organiza las preparaciones previas para las elaboraciones de mixología y coctelería de autor.
- Creación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas innovadoras.
- Realiza el diseño y el montaje de las bebidas con elementos de innovación, utilizando técnicas de decoración.
- Verifica las características sensoriales finales de cada preparación de mixología tales como textura, sabor, color, entre otras.

Nota: Los desempeños los realiza, atendiendo y asesorando al cliente, con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad, mediante la supervisión de los procesos, en cumplimiento de los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, verificando la mejora continua.

Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 13

Subsector 1

Evaluación del logro de la competencia específica N°1

Producto: →

- Bebidas alcohólicas con elementos innovadores.
- Bebidas no alcohólicas con elementos innovadores.
- Inventarios, pedidos y requisiciones elaborados con herramientas tecnológicas.

Nota: Los productos los realiza de acuerdo con técnicas y métodos de la mixología y coctelería de autor, utilizando elementos de innovación, técnicas de decoración, uso de equipos especializados, fichas técnicas y control de flujo de procesos, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

< Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza >

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 14

Subsector 1

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje
<p>Aplicar los protocolos de servicio, provisión y venta de los vinos, teniendo en cuenta las técnicas de maridaje, cata y aprovisionamiento de la cava, así como la asistencia técnica al personal de servicios de alimentos y bebidas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.</p> <p>2</p>	<p>La persona es competente cuando:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica las características de la Sumillería, en cuanto a la historia del vino, la enología, denominación de origen y relevancia mundial, según nomenclaturas de cada uno de los países. 2. Identifica los requerimientos de almacenamiento de los vinos, en cuanto a temperatura, luminosidad, sonido, entre otros, con el fin de obtener un producto de calidad para la venta. 3. Aplica técnicas de inventario y control de aprovisionamiento en la cava de los vinos, según protocolos establecidos. 4. Identifica la clasificación de los vinos, según sus tipos de vinificación, para su debida recomendación en los maridajes. 5. Reconoce las estrategias de mercados para la venta de vinos, en atención al servicio de los clientes en la mesa. 6. Identifica los protocolos utilizados para la Cata del vino y otras bebidas alcohólicas, teniendo en cuenta las características sensoriales. 7. Aplica técnicas de maridaje como contraste, afinidad, contemporáneo, entre otras, teniendo en cuenta las preparaciones gastronómicas, el vino, otras bebidas y las solicitudes de los clientes.

< Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza >

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 15

INDICADOR 1

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje
	<p>8. Aplica técnicas para la promoción y venta del vino, según estrategias de mercadeo, en atención al servicio de los clientes en la mesa.</p> <p>9. Ejecuta los protocolos utilizados para el servicio de cata del vino y otras bebidas alcohólicas, mediante la solicitud del cliente.</p> <p>10. Implementa controles de aprovisionamiento de la cava de vinos, según denominación de origen, técnicas de maridaje y oferta gastronómica establecida por la organización.</p>

Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 16

INDICADOR 1

Evaluación del logro de la competencia específica N°2

Evidencias CE2

Conocimiento:

- Características de la Sumillería, en cuanto a la historia del vino, la enología, denominación de origen y relevancia mundial.
- Características de almacenamiento de los vinos, en cuanto a temperatura, luminosidad, sonido, entre otros.
- Clasificación de los vinos, según sus tipos de vinificación.
- Estrategias de mercadeo para la venta de vinos.
- Protocolos utilizados para la Cata del vino y otras bebidas alcohólicas.
- Técnicas de inventario y control de aprovisionamiento en la cava de los vinos.

Desempeño:

- Aplica técnicas de maridaje como: contraste, afinidad, contemporáneo, entre otras.
- Realiza la promoción y venta del vino, mediante las estrategias de mercadeo.
- Realiza el servicio de cata de vino, según protocolos establecidos.
- Realiza el servicio de otros tipos de bebidas alcohólicas, según protocolos establecidos.

Nota: Los desempeños los realiza, atendiendo y asesorando al cliente, con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad, mediante la supervisión de los procesos, en cumplimiento de los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, verificando la mejora continua.

Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza

Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 17

Evaluación del logro de la competencia específica N°2

Producto: → Inventario de Cava de vinos.

Nota: Los productos los realiza de acuerdo con las técnicas de maridaje, cata y aprovisionamiento de la cava, así como la asistencia técnica al personal de servicios de alimentos y bebidas, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 18

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje
<p>CE5</p> <p>Diseñar cartas o menús para la oferta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas como licores, vinos, cocteles, café, entre otras, según análisis del mercado, fichas técnicas, cocteo y elementos básicos para el diseño.</p>	<p>La persona es competente cuando:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica técnicas para el análisis del mercado meta para la oferta de bebidas, según proyección de la organización. 2. Identifica características de licores, vinos, cocteles, café, entre otros, según las necesidades establecidas por la organización y clientela. 3. Identifica elementos para el diseño del menú de bebidas para los servicios de alimentos y bebidas, según de la organización. 4. Diseña el menú de bebidas a partir fichas técnicas, presupuesto establecido, equipo especializado y herramientas tecnológicas.

Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 19

19310002-2

Evaluación del logro de la competencia específica N°3

Evidencias CES

Conocimiento: →

- Técnicas para el análisis del mercado del servicio de bebidas.
- Características del menú de bebidas como licores, vinos, cocteles, café, entre otros.
- Elementos de diseño para menús de bebidas.

Desempeño: → No aplica.

Producto: →

- Diseño de menú de bebidas a partir fichas técnicas, presupuesto establecido, equipo especializado y herramientas tecnológicas.

Nota: Los productos los realiza según análisis del mercado, fichas técnicas, costo y elementos básicos para el diseño.

Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 20

19310002-2

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje
<p>CE4</p> <p>Organizar los procesos en áreas de servicios de alimentos y bebidas a cargo, según presupuesto, planes remediales, requerimientos de recurso humano, procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.</p>	<p>La persona es competente cuando:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica los elementos, para la elaboración del presupuesto del área del servicio de alimentos y bebidas con base en los requerimientos de la organización. 2. Elabora presupuestos del área del servicio de alimentos y bebidas, requerimientos de la organización. 3. Reconoce técnicas básicas para la contratación de personal, según los perfiles ocupacionales requeridos para servicios de alimentos y bebidas. 4. Aplica técnicas para la evaluación del desempeño del recurso humano en servicios de alimentos y bebidas, según protocolos establecidos por la organización. 5. Identifica los requerimientos generales para la organización de los servicios de alimentos y bebidas. 6. Realiza un plan para la organización del área de servicios de alimentos y bebidas, según objetivos de la organización, presupuesto, proceso operativo y recurso humano asignado. 7. Establece un plan de mantenimiento para equipos, menajes y utensilios empleados en los servicios de alimentos y bebidas.

Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza

Centro Nacional de Cualificación de la Educación + Formación Técnica Profesional de Costa Rica

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 21

003-003-4

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje
	<ul style="list-style-type: none"> 8. Planifica las jornadas de trabajo del recurso humano, según requerimientos de la organización y normativa vigente. 9. Implementa los protocolos de servicio en el salón, bar y cafetería, según los establecidos por la organización como equipamiento, decoración, ordenes de eventos y banquetes. 10. Aplica técnicas de supervisión a procesos de servicios de alimentos y bebidas en el área de salón, bar y cafetería, según protocolos de la organización. 11. Identifica técnicas y herramientas utilizadas para la evaluación del servicio al cliente según tipología de la clientela. 12. Aplica técnicas para la verificación de los procesos de facturación, cobro y cierre de caja, según los protocolos de la organización y legislación vigente.

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

Centro Nacional de Cualificación de la Educación + Formación Técnica Profesional de Costa Rica

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 22

003-003-4

Evaluación del logro de la competencia específica N°4

Evidencias CE4

Conocimiento:

- Elementos para la elaboración del presupuesto del área del servicio de alimentos y bebidas.
- Técnicas básicas para la contratación de personal.
- Técnicas para la evaluación del desempeño del recurso humano en servicios de alimentos y bebidas.
- Técnicas y herramientas utilizadas para la evaluación del servicio al cliente según tipología de la clientela.
- Requerimientos generales para la organización de los servicios de alimentos y bebidas.
- Perfiles ocupacionales para los servicios de alimentos y bebidas.
- Técnicas de supervisión a procesos de servicios de alimentos y bebidas en el área de salón, bar y cafetería.
- Código de trabajo.

Desempeño:

- Implementa los protocolos de servicio en el salón, bar y cafetería, según los establecidos por la organización como equipamiento, decoración, ordenes de eventos y banquetes.

Nota: Los desempeños los realiza, atendiendo y asesorando al cliente, con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad, mediante la supervisión de los procesos, en cumplimiento de los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, verificando la mejora continua.

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

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 25

103-1003-4

Evaluación del logro de la competencia específica N°4

Productos:

- Reporte de planificación para los turnos y vacaciones del personal a cargo.
- Plan para la organización del área de servicios de alimentos y bebidas
- Plan de mantenimiento para equipos, menajes y utensilios empleados en los servicios de alimentos y bebidas
- Reporte de control de tiempos en los servicios de alimentos y bebidas.
- Presupuesto del área del servicio de alimentos y bebidas, con base en los requerimientos de la organización.

Nota: Los productos los realiza de acuerdo con presupuesto, planes remediales, requerimientos de recurso humano, procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

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

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 26

103-1003-4

IV. Contexto laboral

16

Condiciones del contexto laboral:

- Trabajar con carga física
- Trabajar con carga mental
- Trabajar con exposición de agentes biológicos
- Trabajar jornada laboral mixta con horarios rotativos
- Trabajar en jornadas extensas con postura de pie
- Trabajar en ambientes abiertos y cerrados
- Trabajar bajo presión
- Trabajar con exposición de insumos con contenido alcohólico
- Trabajar con equipo peligroso

17

Ámbito de aplicación de la cualificación:

- Restaurantes
- Bares
- Discotecas
- Cafeterías
- Eventos Especiales
- Empresas de Alojamiento
- Departamento de Banquetes
- Cruceros
- Clubes
- Instituciones
- Salas VIP de aeropuertos
- Sodas
- Complejos turísticos

18

Ocupaciones asociadas a este Estándar de Cualificación (EC) de acuerdo con Clasificador de Ocupaciones de Costa Rica (COCR):

- COCR-2011 / 1412 Gerentes de restaurantes.
- COCR-2011 / 5170 Comerciantes propietarios de pequeños establecimientos de servicios: restaurantes, sodas, hoteles, cabinas y otros.

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

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

29

19

Estándares de Cualificación vinculados y contenidos en el Catálogo de Cualificaciones de la EFTP-CR:

- 1013-15-05-1 Operaciones de servicios de alimentos y bebidas.
- 1013-15-05-2 Operaciones de bar y cafetería.
- 1013-15-05-3 Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.
- 1013-15-05-5 Administración de servicios de alimentos y bebidas.

20

Estándares de Cualificación Internacionales relacionados:

- INCUAL HOTS37_3 Hostelería y Turismo.

Retrocede

Volver al ÍNDICE

Avanza

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

30

V. Emisión de diploma

La persona que apruebe un Programa educativo que haya sido diseñado a partir del presente Estándar de Cualificación, según el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica, se hace acreedor al diploma de:

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas 1013-15-03-4	TECNICO 4
Nombre de la cualificación	Nivel de cualificación

Esta cualificación certifica que la persona es competente para:

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

Retrocede

Volver al ÍNDICE

Avanza

