



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 ● ● ● Duodécimo año



## Tabla de contenidos

<b>Tabla de contenidos</b> .....	<b>2</b>
<b>Créditos</b> .....	<b>6</b>
<b>Autoridades</b> .....	¡Error! Marcador no definido.
<b>Equipo técnico</b> .....	<b>6</b>
<b>Colaboradores de Diseño curricular</b> .....	<b>7</b>
<b>Docentes colaboradores de Especialidad Técnica</b> .....	<b>8</b>
<b>Asesora colaboradora en la subárea Emprendimiento e innovación aplicada a las Especialidades Técnicas</b> .....	<b>8</b>
<b>Instituciones u Organizaciones Colaboradoras</b> .....	<b>8</b>
<b>Propuesta de ruta crítica de trabajo y contextualización enfoque por competencias educativas</b> .....	<b>8</b>
<b>Diseño gráfico de la portada</b> .....	<b>9</b>
<b>Organización de Estados Iberoamericanos, OEI</b> .....	<b>9</b>
<b>Presentación</b> .....	<b>10</b>
<b>Descripción de la carrera técnica</b> .....	<b>13</b>
<b>Fundamentación</b> .....	<b>19</b>
<b>Enfoque curricular</b> .....	<b>30</b>
<b>Perfil de los Actores del Proceso de Aprendizaje</b> .....	<b>38</b>
<b>Estudiante</b> .....	<b>38</b>

“Encendamos juntos la luz”



<i>Competencia general</i> .....	<b>38</b>
<i>Competencias específicas</i> .....	<b>39</b>
<i>Competencias Genéricas</i> .....	<b>40</b>
<i>Competencias para el Desarrollo Humano</i> .....	<b>42</b>
<b>Docente</b> .....	<b>44</b>
<b>Diseño curricular</b> .....	<b>48</b>
<b>Esquema formato del Diseño curricular</b> .....	<b>49</b>
<b>Principios didácticos y estrategias metodológicas para la mediación pedagógica</b> .....	<b>50</b>
<b>Orientaciones para el docente</b> .....	<b>51</b>
<b>Orientaciones para la realización de actividades pedagógicas fuera de la institución</b> .....	<b>56</b>
<b>Planeamiento del proceso de aprendizaje</b> .....	<b>60</b>
<b>Plan anual</b> .....	<b>60</b>
<b>Esquema formato plan anual</b> .....	<b>61</b>
<b>Plan de práctica pedagógica</b> .....	<b>62</b>
<b>Esquema formato del plan de práctica pedagógica</b> .....	<b>66</b>
<b>Evaluación del proceso de aprendizaje</b> .....	<b>67</b>
<b>Estructura curricular</b> .....	<b>75</b>
<b>Mapa curricular</b> .....	<b>76</b>
<b>Malla curricular</b> .....	<b>79</b>
<b>Décimo nivel</b> .....	<b>79</b>
<b>Undécimo nivel</b> .....	<b>89</b>



<b>Duodécimo nivel.....</b>	<b>99</b>
<b>Sub área Organización de servicio de eventos especiales.....</b>	<b>103</b>
<b>Subárea Organización y diseños de menús para establecimientos gastronómicos .....</b>	<b>115</b>
<b>Subject Area English Oriented to Food and Beverages Service Operations .....</b>	<b>138</b>
<b>Description .....</b>	<b>139</b>
<b>Rationale .....</b>	<b>144</b>
<b>Meaning and Approach to Common European Framework of Reference for Languages.....</b>	<b>153</b>
<b>General Mediation Strategies and Pedagogical Approach.....</b>	<b>155</b>
<b>The Action Oriented Approach.....</b>	<b>155</b>
<b>Task Based Language Teaching (TBLT) .....</b>	<b>159</b>
<b>English for Specific Purposes (ESP).....</b>	<b>165</b>
<b>The Methodology Used in the Classroom .....</b>	<b>166</b>
<b>Curricular Design Template Elements.....</b>	<b>169</b>
<b>Curriculum Template.....</b>	<b>171</b>
<b>Planning.....</b>	<b>173</b>
<b>Annual Learning Plan .....</b>	<b>173</b>
<b>Pedagogical Practice Plan .....</b>	<b>175</b>
<b>Task Building Process .....</b>	<b>176</b>
<b>Curricular Structure.....</b>	<b>185</b>
<b>Curricular Grid.....</b>	<b>186</b>



<b>Curriculum Scope and Sequence .....</b>	<b>190</b>
<b>Grade: Twelfth.....</b>	<b>190</b>
<b>Curriculum Design .....</b>	<b>194</b>
<b>Referencias .....</b>	<b>232</b>
<b>Webgrafía.....</b>	<b>233</b>
<b>References .....</b>	<b>234</b>
<b>Glosario de términos .....</b>	<b>238</b>
<b>Apéndices .....</b>	<b>260</b>
<b>Apéndice 8. Estándar de cualificación .....</b>	<b>292</b>



## Créditos

“El Consejo Superior de Educación (CSE) y el Ministerio de Educación Pública (MEP), como autores del presente programa de estudio, se reservan los derechos morales y patrimoniales de esta obra, siendo responsabilidad de cualquier usuario o entidad reconocer 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

**“Encendamos juntos la luz”**



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, saloner principal y barista se coordinan con el camarero según el tipo de establecimiento donde trabaje, pero se ocupan principalmente del servicio de barra. Algunos bartenders se especializan en el servicio de coctelería.

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

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



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

### **Operaciones de servicios de salón**

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

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

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

### **Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol**

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

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

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



además de la elaboración del café espresso que da origen a otras bebidas combinadas con alcohol. El dominio del arte latte, la elaboración del menú y el procedimiento para el cálculo del costo de los alimentos y platillos incluidos en el menú del restaurante complementan la diversidad de competencias que adquirirá en la subárea Operaciones en preparación de bebidas con o sin alcohol.

### **Organización y servicios de eventos especiales**

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

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





## **Diseño y organización de menús para establecimientos gastronómicos**

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

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

## **English Oriented to Food and Beverages Service Operations**

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



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

## 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

**“Encendamos juntos la luz”**

basada en normas de competencias, el cual constituye uno de los avances más importantes de la educación técnica profesional costarricense en el camino hacia una educación holista.

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

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

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

económica y justicia social en el marco del respeto de la diversidad cultural y de la ética ambiental que contribuya con la competitividad del país.

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

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

- **Paradigma de la complejidad.** Plantea que el ser humano es un ser autoorganizado y autoreferente, es decir que tiene conciencia de sí mismo y de su entorno, cuya existencia cobra sentido dentro de un ecosistema natural social- familiar y como parte de la sociedad. En cuanto a la adquisición de conocimiento, este paradigma toma en cuenta que las personas estudiantes se desarrollan en un ecosistema bionatural (que se refiere al carácter biológico del conocimiento en cuanto a formas cerebrales y modos de aprendizaje) y en un ecosistema social que condiciona la



adquisición del conocimiento. El ser humano se caracteriza por tener autonomía e individualidad; establecer relaciones con el ambiente; poseer aptitudes para aprender, inventiva, creatividad, capacidad de integrar información del mundo natural y social y la facultad de tomar decisiones.

En el ámbito educativo, el paradigma de la complejidad permite ampliar el horizonte de formación, pues considera que la acción humana, por sus características, es esencialmente incierta, llena de eventos imprevisibles, que requieren que la persona estudiante desarrolle la inventiva y proponga nuevas estrategias para abordar una realidad que cambia a diario.

- **Humanismo.** Se orienta hacia el crecimiento personal y por lo tanto aprecia la experiencia de la persona estudiante, incluyendo sus aspectos emocionales. Cada persona se considera responsable de su vida y de su autorrealización. La educación, en consecuencia, está centrada en la persona, de manera que sea ella misma evaluadora y guía de su propia experiencia, a través del significado que adquiere su proceso de aprendizaje.



Cada persona es única, diferente; con iniciativa, con necesidades personales de crecer, con potencialidad para desarrollar actividades y solucionar problemas creativamente.

- **Constructivismo social.** Propone el desarrollo máximo y multifacético de las capacidades e intereses de las personas estudiantes, según el aprendizaje en el contexto de una sociedad, tomando en cuenta las experiencias previas y las propias estructuras mentales de la persona que participa en los procesos de construcción de los saberes. Es parte y producto de la actividad humana en el contexto social y cultural donde se desarrolla la persona.
- **Racionalismo.** Se sustenta en la razón y en las verdades objetivas como principios para el desarrollo del conocimiento válido, ha sido fundamental en la conceptualización de las políticas educativas costarricenses (CSE; MEP, 2016, p 8-10).

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



de las acciones que se implementan en este programa de estudio de manera transversal en todas las unidades de estudio que se desarrollan.

- **Educación para el desarrollo sostenible.** Eje que torna a la educación en la vía de empoderamiento de las personas, a fin de que tomen decisiones informadas, asuman la responsabilidad de sus acciones individuales y su incidencia en la colectividad actual y futura, y que, en consecuencia contribuyan al desarrollo de sociedades con integridad ambiental, viabilidad económica y justicia social para las presentes y futuras generaciones.
- **Ciudadanía planetaria con identidad nacional.** Con el propósito de fortalecer la toma de conciencia de la conexión e interacción inmediata que existe entre personas y ambientes en todo el mundo y la incidencia de las acciones locales en el ámbito global y viceversa. Además, implica retomar nuestra memoria histórica, con el propósito de ser conscientes de quiénes somos, de dónde venimos y hacia dónde queremos ir.



- **Ciudadanía digital con equidad social.** Eje que busca el desarrollo de un conjunto de prácticas orientadas a la disminución de la brecha social y digital mediante el uso y aprovechamiento de las tecnologías digitales (CSE; MEP, 2016, p 10-12).

Desde la perspectiva de una educación enfocada en competencias, se integran las cuatro dimensiones que promueve la Transformación Curricular: Educar para una nueva ciudadanía (2015):

- Formas de pensar: se refiere al desarrollo cognitivo de cada persona, por lo que implica las competencias relacionadas con la generación de conocimiento, la resolución de problemas, la creatividad y la innovación.
- Formas de vivir en el mundo: conlleva el desarrollo sociocultural, las interrelaciones que se tejen en la ciudadanía global con el arraigo pluricultural y la construcción de los proyectos de vida.
- Formas de relacionarse con otros: se relaciona con el desarrollo de puentes que se tienden mediante la comunicación y lo colaborativo.

- Herramientas para integrarse al mundo: es la apropiación de las tecnologías digitales y otras formas de integración, así como la atención que debe prestarse al manejo de la información (MEP, 2015, p 33-37).

De acuerdo con las necesidades de la educación técnica y formación profesional demandadas por el mundo laboral actual y las recomendaciones de la OCDE, se creó el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR), el cual constituye la estructura reconocida nacionalmente, que norma las cualificaciones y las competencias asociadas a partir de un conjunto de criterios técnicos contenidos en los descriptores. El propósito es guiar la formación, clasificar las ocupaciones y puestos para empleo y facilitar la movilidad de las personas en los diferentes niveles.

La formulación del documento del MNC-EFTP-CR es autoría de un grupo interdisciplinario integrado por representantes del Ministerio de Educación Pública (MEP), el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS), el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), el Consejo Nacional de Rectores (CONARE), la Unión Costarricense



de Cámaras y Asociaciones del Sector Empresarial Privado (UCCAEP) y la Unidad de Rectores de las Universidades Privadas de Costa Rica (UNIRE).

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

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



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

El estándar de cualificación es un documento de carácter oficial aplicable en toda la República de Costa Rica. Establece los lineamientos para la formulación y alineación de los planes de estudios y programas de la EFTP, desarrollados en las organizaciones educativas. Pueden entenderse como definiciones de lo que una persona debe saber, hacer, ser y convivir para ser considerado competente en un nivel de cualificación. Los estándares describen lo que se debe lograr como resultado del aprendizaje de calidad.

Para la elaboración de estándares de cualificación se desarrollan una serie de etapas en las cuales se involucra desde el inicio hasta la validación de estándar al sector empleador. En el Estándar de Cualificación (2018) "La metodología incorpora la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-F-2013), con el objetivo de codificar las cualificaciones para el Catálogo Nacional de Cualificaciones de EFTP,



normalizar la oferta educativa y los indicadores de la estadística de la EFTP en el ámbito nacional e internacional"(p. 2-3).

Una vez que se implemente este programa de estudio, cuyo diseño y desarrollo curricular utiliza como uno de los insumos el estándar de cualificación aprobado por la Comisión para la Implementación y Seguimiento del MNC-EFTP-CR (CIIS-MNC-EFTP-CR, el diploma de técnico en el nivel medio de esos programas tendrá equivalencia con el Técnico 4, establecido en el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica.

### Enfoque curricular

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

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

En dicho contexto el enfoque por competencias, desde la corriente o perspectiva formativa (tiene un respaldo epistemológico vinculado al constructivismo, neoconstructivismo, cognitivista y social

**“Encendamos juntos la luz”**



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:

**“Encendamos juntos la luz”**



...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 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

**“Encendamos juntos la luz”**





evidenciar el nivel de logro alcanzado por la persona estudiante como producto del abordaje pedagógico desarrollado por el docente.

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

### Esquema formato del Diseño curricular

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

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

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

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

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



## Principios didácticos y estrategias metodológicas para la mediación pedagógica

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

Las condiciones sociales y culturales del nuevo siglo exigen una educación diferente, más acorde con las peculiaridades de los niños, adolescentes y jóvenes de hoy. Y la razón salta a la vista: las nuevas generaciones están influidas de modo directo e indirecto por las tecnologías de la información y las telecomunicaciones, lo que hace, entre otros factores, que aprendan en modo distinto a las generaciones precedentes.

No basta con emplear recursos tecnológicos para satisfacer necesidades de aprendizaje y formación. El reto está en que las nuevas tecnologías constituyan un medio para formar a las nuevas generaciones de ciudadanos con los valores que demanda la sociedad.

Por esta razón, el método de aprendizaje constituye un factor clave en la creación de nuevos ambientes de aprendizaje. En otras palabras, el método de aprendizaje es la vía o camino en la presentación de la

**“Encendamos juntos la luz”**

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 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 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.



Este plan debe ser entregado al Director o Directora del centro educativo de manera física o digital, según lo establezca la administración, al inicio del curso lectivo.

Se detalla a continuación el formato en el que debe presentarse el plan anual, el cual fue aprobado por el CSE en el programa de estudio.

### Esquema formato plan anual.

PLAN ANUAL																																													
<b>Institución Educativa:</b> Elija un elemento.																																													
<b>Especialidad:</b> Haga clic aquí para escribir texto.								<b>Subárea:</b> Haga clic aquí para escribir texto.					<b>Nivel:</b> Elija un elemento.																																
<b>Nombre del Docente:</b> Haga clic aquí para escribir texto.										<b>Año:</b> Haga clic aquí para escribir una fecha.																																			
Unidades de estudio y resultados de aprendizaje	Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Setiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre				Horas
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4					



## Plan de práctica pedagógica

Este plan debe ser preparado mensualmente. Es de uso diario y debe ser entregado al director o directora, de manera física o digital, en el momento en que la administración del centro educativo lo juzgue oportuno, de manera que se pueda comprobar que su desarrollo es congruente con lo planificado en el plan anual preparado al inicio del curso lectivo.

Su formato contempla el desarrollo de dos partes: administrativa y técnica. La información administrativa que se incluye está relacionada con el nombre del centro educativo, el nombre del docente, la especialidad o carrera técnica que imparte, nivel educativo y el curso lectivo.

La modalidad en la cual se ubica la especialidad está relacionada con los sectores de la economía (Agropecuario, Comercial y Servicios e Industrial). El Campo detallado corresponde a uno de los campos en los que se identifica la cualificación cuando se construye el estándar, según el Clasificador Internacional Normalizado de la Educación (CINE) de la Unesco.

Además, se indica la subárea, la unidad de estudio y el tiempo estimado para su desarrollo. Estos aspectos, en concordancia con lo establecido en el plan anual y por ende, en la estructura, mapa y malla curricular del programa de estudio.

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

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



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

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

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



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

## Esquema formato del plan de práctica pedagógica.

PLAN DE PRÁCTICA PEDAGÓGICA					
Institución educativa: Elija un elemento.					
Nombre del docente: Haga clic aquí para escribir texto.				Nivel: Elija un elemento.	
Especialidad: Haga clic aquí para escribir texto.		Modalidad: Elija un elemento.		Campo detallado <sup>5</sup> : 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 <sup>6</sup> : 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	

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

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

## **Evaluación del proceso de aprendizaje**

Hablar de evaluación por competencias significa incorporar nuevas estrategias de evaluación. En este sentido, se enfatiza la importancia de implementar una evaluación orientada al aprendizaje, centrada en la participación del alumno, dirigida a situaciones de naturaleza auténtica, cada vez más cercanas a la vida real. Por lo tanto, la competencia es contextual; refleja la relación entre las habilidades de las personas y las actividades que desempeñan en una situación particular en el mundo real (López, 2014).

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

Desde esta perspectiva, la competencia predice el desempeño; está directamente vinculada con procesos prácticos del estudiante y no tanto con el cúmulo de datos. Mediante la evaluación se identifican y registran los atributos de la competencia que se pretende desarrollar a través de los procesos y las evidencias

**“Encendamos juntos la luz”**



generadas por los estudiantes, con la intención de valorar la evolución del dominio y la transferencia de las mismas. El docente hace juicios basados en el proceso y las evidencias de sus estudiantes por medio de la observación y análisis de la evolución del dominio de niveles.

La evaluación debe estar alineada al currículum; debe existir un equilibrio entre los resultados de aprendizaje, las estrategias de mediación por desarrollar durante todo el proceso educativo y el sistema de valoración de los conocimientos, desempeños y productos deseados, según los indicadores de logro establecidos.

La evaluación ofrece estrategias que posibilitan conocer a profundidad los resultados obtenidos por los estudiantes y toman conciencia de lo que se espera de ellos. Mediante la evaluación basada en competencias, los estudiantes ofrecen a docentes, padres de familia, compañeros y comunidad en general “evidencias” de su desempeño por medio de nuevas herramientas y métodos de evaluación. Estas herramientas se apoyan en una perspectiva de corte constructivista y centran su dinámica en los procesos.

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

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

El Reglamento de Evaluación de los Aprendizajes, mediante decreto ejecutivo, rige la evaluación costarricense y establece los componentes de la evaluación para cada una de las modalidades del sistema educativo. La nota en cada asignatura, para cada período, se obtiene de la sumatoria de los porcentajes



correspondientes a las calificaciones obtenidas por la persona estudiante en los componentes. A continuación se describen los componentes de la calificación que actualmente establece el Reglamento de evaluación de los aprendizajes (REA) para los talleres exploratorios y subáreas que se desarrollan en la Educación Técnica Profesional tanto en modalidades diurnas, nocturnas y plan a dos años. El valor porcentual de los componentes lo define el REA según corresponda.

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

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

- **Tareas.** Consisten en trabajos cortos que se asignan al estudiantado con el propósito de reforzar aprendizajes esperados, de acuerdo con la información recopilada durante el trabajo cotidiano. Mediante las tareas, el estudiantado puede repasar o reforzar los aprendizajes esperados. Por ello es indispensable que sean ejecutadas por el estudiantado exclusivamente para que así puedan fortalecer su propio aprendizaje. Las tareas no deben asignarse para ser desarrolladas en horario lectivo y en períodos de vacaciones, entiéndase Semana Santa y medio año, o período de pruebas calendarizadas en el centro educativo.
- **Pruebas.** Son un instrumento de medición cuyo propósito es que el estudiantado demuestre la adquisición de habilidades cognitivas, psicomotoras o lingüísticas. Pueden ser escritas, de ejecución u orales. Para su construcción se seleccionan los aprendizajes esperados e indicadores, de acuerdo con el programa de estudio vigente, del nivel correspondiente.

A menos que la persona docente lo juzgue necesario, las pruebas no deben tener carácter acumulativo durante un mismo período. La prueba escrita debe ser resuelta individualmente y debe aplicarse ante la presencia del docente o, en su defecto, ante el funcionario que el director o la directora designe. La prueba oral y de ejecución debe aplicarse ante la persona docente a cargo de la asignatura.

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

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



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

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

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

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

El portafolio de evidencias, además de tener asignado un rubro porcentual en el componente de la calificación del trabajo cotidiano, es una herramienta valiosa para su evaluación ya que en él se deben observar las evidencias del proceso de aprendizaje de 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
<b>Total 2840 horas<sup>7</sup></b>	<b>24</b>	<b>960</b>	<b>24</b>	<b>960</b>	<b>24</b>	<b>600</b>

<sup>7</sup> Incluye las 320 horas de la práctica profesional de duodécimo nivel.



### Mapa curricular

#### Décimo

##### 1. Operaciones de servicios de salón

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

#### Undécimo

##### 1. Operaciones de servicios de salón.

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

#### Duodécimo

##### 1. Organización de servicios de eventos especiales

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



**Décimo**

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

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

**Undécimo**

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

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

**Duodécimo**

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

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



**Décimo**

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

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

**Undécimo**

**3. Emprendimiento e innovación para la Organización de Operaciones de servicios de alimentos y bebidas.**

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



## Malla curricular

### Décimo nivel

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas		
Operaciones de Servicios de Salón		
<b>Unidad de estudio</b> Organización de salones  <b>(80 horas)</b>	<b>Unidad de estudio</b> Procedimientos para el montaje de salones.  <b>(40 horas)</b>	<b>Unidad de estudio</b> Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales.  <b>(40 horas)</b>
<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>
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	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.	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.

Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas		
Operaciones de Servicios de Salón		
<b>Unidad de estudio</b> Organización de salones  <b>(80 horas)</b>	<b>Unidad de estudio</b> Procedimientos para el montaje de salones.  <b>(40 horas)</b>	<b>Unidad de estudio</b> Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales.  <b>(40 horas)</b>
<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>
colaboradores en los puestos de trabajo.  2. Implementar los procedimientos para la puesta a punto del restaurante, como clave de éxito del servicio, según la normativa vigente.  3. Examinar los tipos de servicio a la mesa utilizados en el restaurante, con base en	3. Proponer diseños creativos e innovadores para el montaje de salones y las mesas.  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.	3. Implementar estrategias que propicien el buen servicio al cliente.  4. Implementar acciones orientadas a la resolución de problemas que surgen producto de la organización de tipos de eventos.





<b>Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas</b>		
<b>Operaciones de Servicios de Salón</b>		
<b>Unidad de estudio</b> Organización de salones  <b>(80 horas)</b>	<b>Unidad de estudio</b> Procedimientos para el montaje de salones.  <b>(40 horas)</b>	<b>Unidad de estudio</b> Ventas nacionales e internacionales de eventos especiales.  <b>(40 horas)</b>
<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>
las necesidades de los clientes y la oferta gastronómica.  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		

**“Encendamos juntos la luz”**



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



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

“Encendamos juntos la luz”

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

**“Encendamos juntos la luz”**



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



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

**“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><b>Unidad de estudio</b>                      Herramientas para la producción de documentos.  <b>(68 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>                      Herramientas y análisis de la información.  <b>(40 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>                      Internet de todo y seguridad de datos.  <b>(52 horas)</b></p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>de documentos de forma dinámica.</p> <p>4. Describir los elementos que integran el entorno web.</p> <p>5. Aplicar las herramientas colaborativas para la elaboración de documentos en la nube.</p> <p>6. Implementar procesos de autoaprendizaje que propicien el uso</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>obtenida a partir de grandes volúmenes de datos.</p> <p>4. Desarrollar capacidades para el acceso a la información de forma eficiente haciendo uso preciso, responsable, creativo y crítico de la misma.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>ataques que pueden presentarse.</p> <p>4. Evaluar alternativas para la protección de los dispositivos informáticos, la red y la organización.</p> <p>5. Distingue las características del ámbito de la ciberseguridad, sus principios y las medidas de seguridad cibernética.</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><b>Unidad de estudio</b>                      Herramientas para la producción de documentos.  <b>(68 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>                      Herramientas y análisis de la información.  <b>(40 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b>                      Internet de todo y seguridad de datos.  <b>(52 horas)</b></p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>herramientas ofimáticas mediante software de código abierto y licenciado.</p> <p>7. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje, en respuesta a situaciones de la vida cotidiana.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>6. Ilustrar los procedimientos para la protección e integridad de los datos mediante el uso de tecnologías.</p> <p>7. Aplicar los principios de discernimiento y responsabilidad en el manejo y protección de los datos.</p>





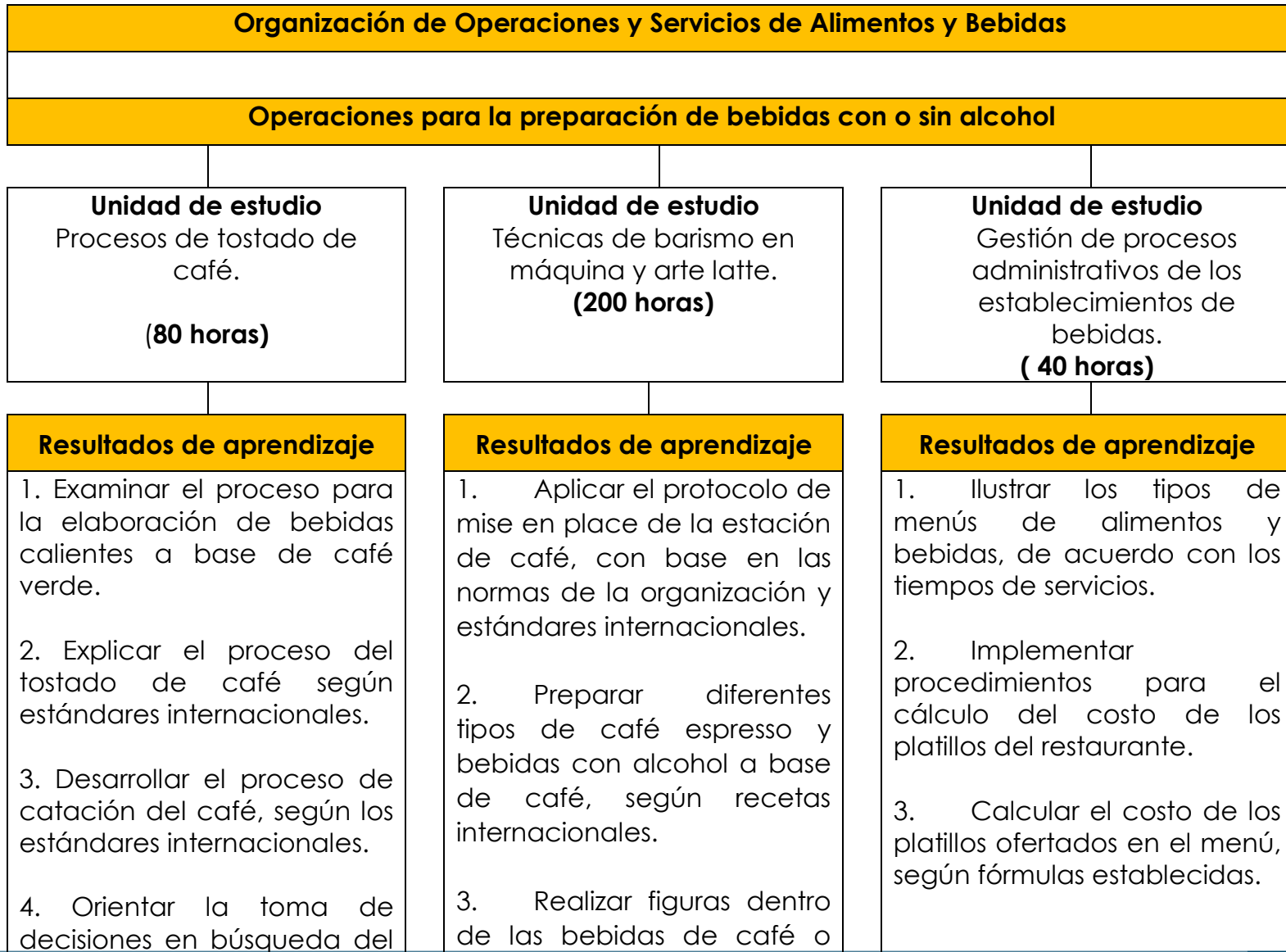
**Undécimo nivel**

<b>Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas</b>		
<b>Operaciones de Servicios de Salón</b>		
<p><b>Unidad de estudio</b> Operaciones de servicio en la mesa (salonero profesional).</p> <p><b>(80 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b> Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente. <b>(60 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b> Operaciones y dirección de salón. (Capital, Hostees, Maitre "D").</p> <p><b>(20 horas)</b></p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></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</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></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</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></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</p>

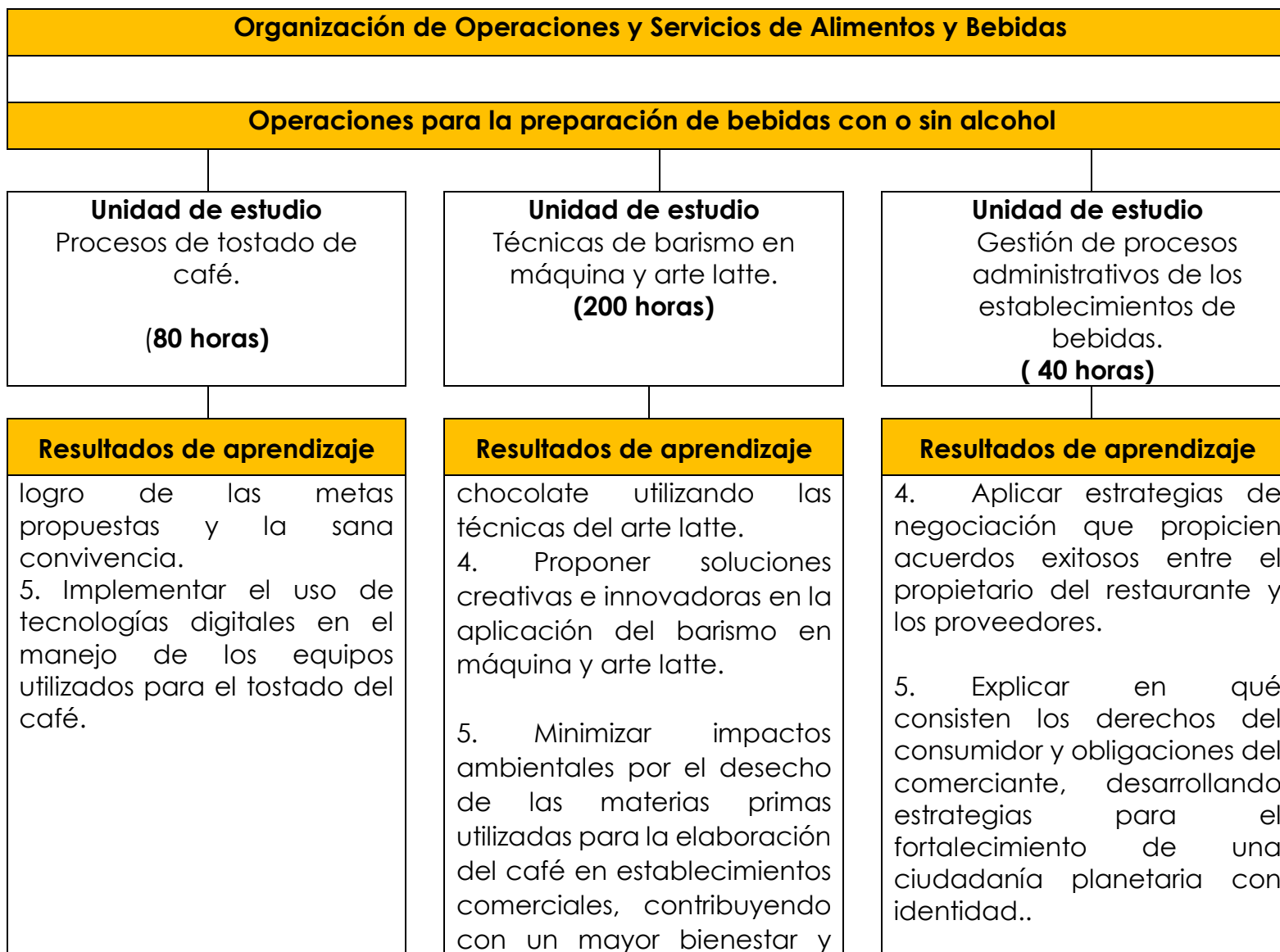
<b>Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas</b>		
<b>Operaciones de Servicios de Salón</b>		
<p><b>Unidad de estudio</b> Operaciones de servicio en la mesa (salonero profesional).</p> <p><b>(80 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b> Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente.</p> <p><b>(60 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b> Operaciones y dirección de salón. (Capital, Hostees, Maitre "D").</p> <p><b>(20 horas)</b></p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>las normas y políticas de la organización.</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><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>técnicas, según normas y políticas de la organización.</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><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>funciones asignadas al maître 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</p>

**“Encendamos juntos la luz”**

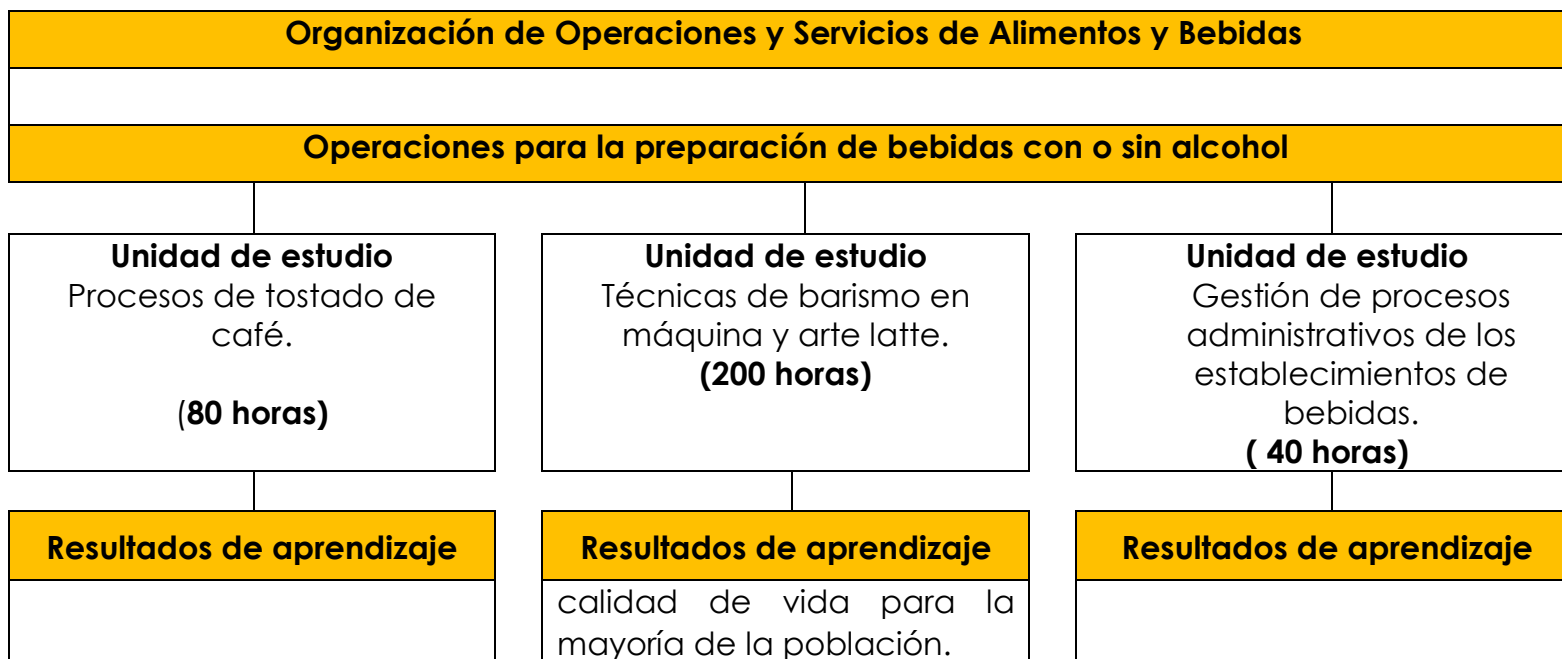
<b>Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas</b>		
<b>Operaciones de Servicios de Salón</b>		
<p><b>Unidad de estudio</b> Operaciones de servicio en la mesa (salonero profesional).</p> <p><b>(80 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b> Servicios de preparación de manjares y bebidas a la vista del cliente.</p> <p><b>(60 horas)</b></p>	<p><b>Unidad de estudio</b> Operaciones y dirección de salón. (Capital, Hostees, Maitre "D").</p> <p><b>(20 horas)</b></p>
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>6. Utilizar las tecnologías como recurso, profundizando y dinamizando el aprendizaje y como respuesta a las demandas del servicio al cliente del establecimiento gastronómico.</p>	<p><b>Resultados de aprendizaje</b></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><b>Resultados de aprendizaje</b></p> <p>aprendizaje que vivencia en el área técnica y en las normas de convivencia con los que le rodean.</p> <p>5. Trasmitir con propiedad la manera del ser costarricense como ente diferenciador en una ciudadanía con identidad.</p>



“Encendamos juntos la luz”



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

“Encendamos juntos la luz”

**Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas**

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

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

“Encendamos juntos la luz”



**Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas**

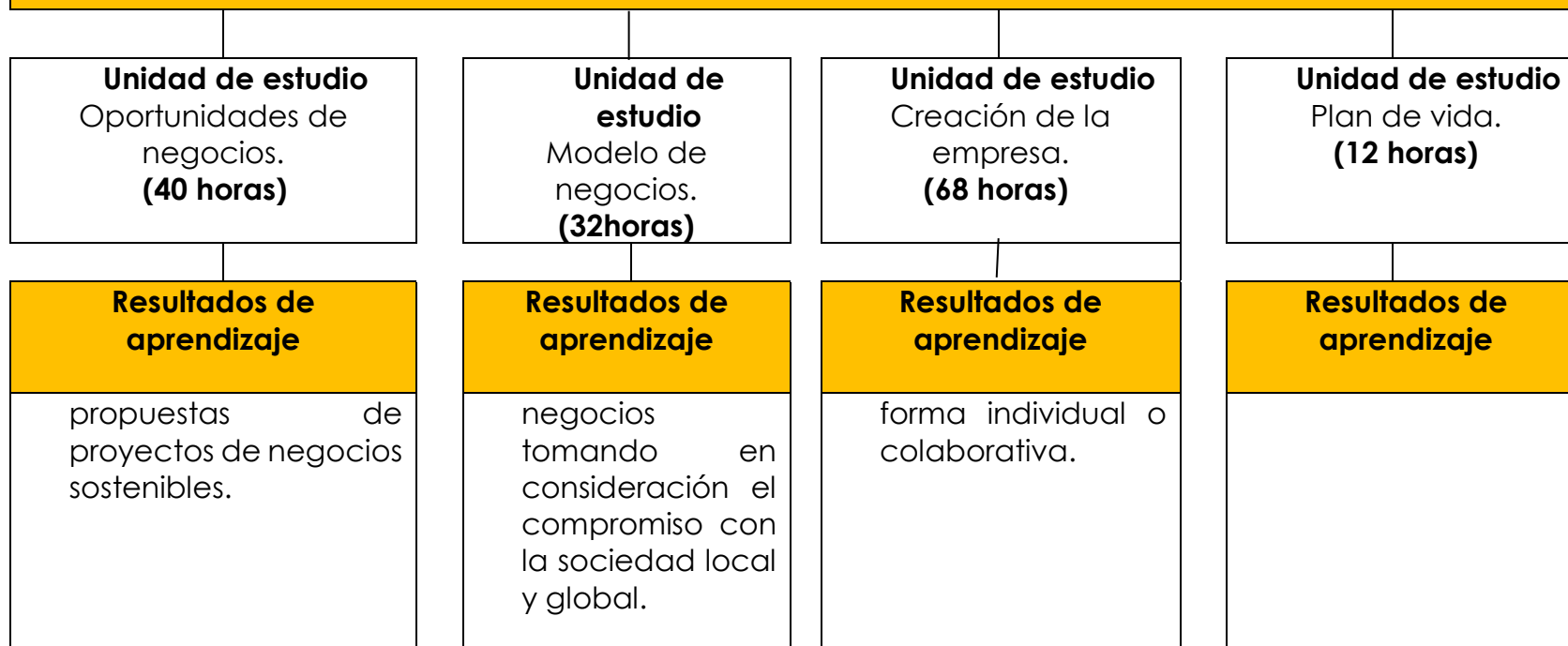
**Emprendimiento e innovación para la Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas**

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

“Encendamos juntos la luz”

**Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas**

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



## 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.

## Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

### Diseño y organización de menús para establecimientos gastronómicos

#### Unidad de estudio

Sistematización y costeo para el diseño de menús  
(104 horas)

#### Resultados de aprendizaje

1. Identificar los factores, conocimientos, habilidades requeridas para la elaboración de menús.
2. Emplear el protocolo para la elaboración de menús de alimentos y bebidas, según las normas internacionales.
3. Examinar los factores que influyen en el proceso de la planeación del menú y su clasificación.
4. Calcular costos de menús de establecimientos gastronómicos, utilizando herramientas tecnológicas.
5. Aplicar normas de presentación de menús de alimentos y bebidas, según los estándares internacionales y nuevas tendencias.

#### Unidad de estudio

Marketing gastronómico  
(96 horas)

#### Resultados de aprendizaje

1. Aplicar las herramientas del marketing gastronómico para la mejora de los procesos y gestión del restaurante.
2. Diseñar planes de marketing gastronómico para restaurantes, que comuniquen el valor diferencial a los potenciales clientes.
3. Elaborar proyectos gastronómicos para restaurantes, basados en productos de la zona y que satisfagan necesidades específicas de los clientes de la comunidad.
4. Utilizar técnicas que propicien el desarrollo de la capacidad proactiva en las funciones que desempeñe en el establecimiento gastronómico.

## Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas

### Diseño y organización de menús para establecimientos gastronómicos

#### Unidad de estudio

Sistematización y costeo para el diseño de menús  
**(104 horas)**

#### Resultados de aprendizaje

6. Implementar acciones que favorezcan la realización de actividades de manera colaborativa con el propósito de alcanzar el cumplimiento de las metas comunes.
7. Examinar medidas urgentes para el combate del cambio climático.

#### Unidad de estudio

Marketing gastronómico  
**(96 horas)**

#### Resultados de aprendizaje

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

## Sub área Organización de servicio de eventos especiales



“Encendamos juntos la luz”

## **Descripción de la subárea Organización de servicios de eventos especiales**

La subárea Organización de servicios de eventos especiales se imparte un total de 200 horas anuales.

Contempla el desarrollo de dos unidades de estudio las cuales se detallan a continuación.

### **Organización de eventos especiales y corporativos**

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

### **Técnicas de decoración para eventos**

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



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

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

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

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

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenas, aniversarios o celebraciones de empresa.</li> <li>• Seminarios.</li> <li>• Conferencias.</li> <li>• Ferias.</li> <li>• De golf corporativo.</li> <li>• De tipo social.</li> </ul>	
2. Discriminar los procedimientos que se implementan en la planificación y organización de eventos especiales y corporativos, según protocolos y políticas organizacionales.	<p>Logística y montaje de eventos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificación y objetivo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil del cliente.</li> <li>- Análisis de necesidades y expectativas.</li> </ul> </li> <li>• Comunicación constante con la empresa organizadora.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Captar idea del cliente y plasmarla en el evento.</li> <li>- Número de invitados.</li> <li>- Fecha, hora y estilo del evento.</li> </ul> </li> <li>• Presupuesto:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Monto destinado.</li> <li>- Plan de financiamiento.</li> <li>- Solicitud de cotizaciones.</li> </ul> </li> <li>• Localización del evento.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección de lugares originales y económicos.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cita las fases del proceso de logística y montaje de eventos.</li> <li>• Especifica los detalles contemplados en cada una de las fases del proceso de logística y montaje de eventos.</li> <li>• Ejecuta los procedimientos que se realizan durante la planificación, organización y logística de eventos especiales, según sus características y necesidades del cliente.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección de servicios, productos necesarios y proveedores.</li> <li>• Diseño y decoración.</li> <li>• Aspectos técnicos: sonido, iluminación, equipos, fotografía, otros.</li> <li>• Normativas y protocolo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seguridad.</li> <li>- Permisos.</li> <li>- Temas legales.</li> </ul> </li> <li>• Catering:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección del menú según horario del evento.</li> </ul> </li> <li>• Personal de servicio.</li> <li>• Análisis de resultados.</li> </ul>	
<p>3. Aplicar las reglas de la etiqueta empresarial como clave para la proyección de imagen y posicionamiento de la organización.</p>	<p>Etiqueta empresarial en eventos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiqueta.</li> <li>- Protocolo.</li> </ul> </li> <li>• Reglas básicas:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confirmar asistencia.</li> <li>- Puntualidad.</li> <li>- Código de vestimenta.</li> <li>- El saludo.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce los conceptos de etiqueta y protocolo.</li> <li>• Explica las reglas básicas de etiqueta en el contexto de eventos especiales.</li> <li>• Implementa acciones conforme con lo establecido en las reglas de la etiqueta empresarial.</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prestar atención al nombre de la persona.</li> <li>- Contacto visual.</li> <li>- Cuidado de comunicación no verbal.</li> <li>- Cordialidad.</li> <li>- Desconectar el celular.</li> <li>- Ortografía (correos, presentaciones, otros).</li> <li>- Modales en la mesa.</li> <li>- Temas de discusión.</li> </ul>	
4. Demostrar características de liderazgo durante el proceso de aprendizaje para la organización de eventos especiales y corporativos.	<p>Liderazgo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Condiciones para el liderazgo eficaz.</li> <li>• Cualidades del líder.</li> <li>• Estilos de liderazgo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Centralista.</li> <li>- Consultor.</li> <li>- Democrático.</li> </ul> </li> <li>• Características de los liderados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica la importancia del ejercicio responsable del liderazgo a nivel local, nacional y global.</li> <li>• Discrimina las cualidades del líder.</li> <li>• Aplica el estilo de liderazgo positivo en procura del bien común y el cumplimiento de las metas empresariales relacionadas con la organización de eventos.</li> </ul>
5. Ejecutar acciones que promuevan el desarrollo	Buenas prácticas de desarrollo sostenible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica la importancia de la educación para el desarrollo</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
sostenible en cada actividad del servicio de eventos especiales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza los recursos eficientemente.</li> <li>• Promueve al máximo el reciclaje y reutilización.</li> <li>• Busca la manera de que la actividad económica mantenga o mejore el sistema ambiental.</li> <li>• Uso de tecnologías limpias.</li> <li>• Pone su confianza en el desarrollo e implantación de tecnologías limpias.</li> </ul>	<p>sostenible en empresas de eventos especiales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica buenas prácticas de desarrollo sostenible que pueden ejecutarse en empresas de eventos especiales.</li> <li>• Implementa buenas prácticas de desarrollo sostenible en empresas de eventos especiales.</li> </ul>



<b>Especialidad:</b> Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	<b>Modalidad:</b> Comercial y Servicios	<b>Campo detallado:</b> 1013 Hostelería, restaurante y servicios de banquetes.	<b>Nivel:</b> Duodécimo
<b>Subárea:</b> Organización de servicios de eventos especiales.	<b>Unidad de estudio:</b> Técnicas de decoración para eventos.		<b>Tiempo estimado:</b> 96 horas
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Innovación y creatividad		<b>Eje Política educativa:</b> Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Discriminar los elementos que intervienen en la decoración de lugares seleccionados, para la implementación de eventos especiales.	Elementos de la decoración. <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo de evento.</li> <li>Espacio disponible.</li> <li>Estilo de decoración.</li> <li>Hora del evento.</li> <li>Iluminación.</li> <li>Materiales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce las particularidades que requieren considerarse en cada elemento de la decoración para eventos especiales.</li> <li>Diferencia los elementos de la decoración a considerar según los tipos de eventos especiales.</li> </ul>
2. Ilustrar técnicas de composición para la realización de diferentes tipos de eventos, según los requerimientos del cliente.	Composiciones <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto</li> <li>Técnicas de composición para eventos especiales</li> <li>Proporción</li> <li>Equilibrio</li> <li>Contraste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce el concepto de composiciones.</li> <li>Distingue las técnicas y características de composición para eventos especiales.</li> </ul>

“Encendamos juntos la luz”

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escala</li> <li>Composiciones para mesa</li> <li>• Composiciones florales</li> <li>• Centros de mesa.</li> <li>• Guirnaldas</li> <li>• Cestas</li> <li>• Ramos.</li> <li>• Búcaros.</li> <li>Materiales</li> <li>• Flores</li> <li>• Frutas</li> <li>• Hortalizas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejemplifica los tipos de composiciones para mesa.</li> <li>• Identifica los tipos y materiales utilizados para las composiciones.</li> <li>• Interpreta los tipos de composiciones según el evento solicitado por el cliente.</li> </ul>
<p>3. Realiza decoraciones de eventos especiales aplicando las técnicas de composición, según el tipo de evento y tendencias de vanguardia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tendencias en decoración de eventos.</li> <li>• Uso de plantas y flores.</li> <li>• Estilos de decoración:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de colores neutros.</li> <li>- Minimalista.</li> <li>- Shabby-chic</li> <li>- Vintage</li> <li>- Clásico</li> <li>- Urbano</li> <li>- Campestre</li> <li>- Boho</li> <li>- Temático.</li> <li>- Uso de colores vibrantes.</li> <li>- Otros.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejemplifica los tipos de plantas y flores empleadas para la decoración de eventos especiales.</li> <li>• Identifica estilos de decoración de eventos.</li> <li>• Explica las características de los tipos de decoración.</li> <li>• Implementa ideas de decoración con la ayuda de diversos tipos de materiales.</li> </ul>





Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideas de decoración:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de telas.</li> <li>- Velas.</li> <li>- Letras.</li> <li>- Córners.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepara la decoración del lugar, según las tendencias vigentes y el tipo evento..</li> </ul>
4. Proponer soluciones creativas e innovadoras a necesidades y problemas cotidianos del contexto de decoración del evento.	Innovación: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Precondición de la creatividad.</li> <li>• Métodos y técnicas de creatividad.</li> <li>• Creatividad en proceso de pensamiento.</li> <li>• Fases de la resolución creativa de problemas.</li> <li>• Lugares en donde se generan las ideas creativas.</li> <li>• ¿Qué influye en la creatividad?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce el concepto de innovación y creatividad.</li> <li>• Diferencia las formas y fases para la decoración con creatividad e innovación.</li> <li>• Formula soluciones de manera creativa e innovadora a los problemas que surgen durante la decoración de eventos.</li> </ul>
5. Diseñar propuestas de decoración sostenible de lugares para la ejecución de eventos, tomando en consideración el compromiso con la sociedad local y global.	Decoración sostenible: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reciclaje de materiales.</li> <li>• Uso de madera y fibras naturales.</li> <li>• Plantas, frutas, hortalizas.</li> <li>• Iluminación de bajo consumo.</li> <li>• Pinturas ecológicas.</li> <li>• Evitar el plástico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expone propuestas de decoración ecológica que permitan el manejo adecuado de residuos, tomando en consideración el compromiso ambiental.</li> <li>• Brinda al cliente ideas sostenibles de decoración de eventos, agradables a la vista</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
		de los clientes, como respuesta a los nuevos requerimientos del mercado cada vez más consciente y consecuente con el ambiente.

## Subárea Organización y diseños de menús para establecimientos gastronómicos



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

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

### **Sistematización y costeo para el diseño de menús**

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

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

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

### **Marketing gastronómico**

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

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

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

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

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



<b>Especialidad:</b> Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.	<b>Modalidad:</b> Comercial y Servicios	<b>Campo detallado:</b> 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	<b>Nivel:</b> Duodécimo
<b>Subárea:</b> Organización y diseños de menús, para establecimientos gastronómicos.	<b>Unidad de estudio:</b> Sistematización y costeo para el diseños de menús		<b>Tiempo estimado:</b> 104 horas.
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Trabajo en equipo		<b>Eje Política educativa:</b> Educación para el desarrollo sostenible	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
1. Identificar los factores, conocimientos, habilidades requeridas para la elaboración de menús.	Menús. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Origen del concepto</li> <li>• Factores a considerar para su elaboración:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal</li> <li>• Presupuesto</li> <li>• Equipo</li> <li>• Planta locativa</li> </ul> </li> </ul> Conocimientos y habilidades requeridas para la elaboración de menús. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento del área de nutrición</li> <li>• Conocimiento sobre la alimentación de los lugares y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce el origen y concepto de menú.</li> <li>• Distingue los factores a considerar para la elaboración de menús.</li> <li>• Discrimina conocimientos y habilidades requeridas para la elaboración de menús</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	regiones (preferencias poblacionales) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para complacer el gusto de los usuarios</li> <li>• Delicadez en el sentido de los sabores</li> <li>• Habilidades artísticas</li> <li>• Capacidad para el manejo de equipos y aplicación de técnicas de preparación</li> <li>• Control o administración de costos</li> <li>• Habilidad para emplear equipos y personal</li> <li>• Gusto por el área de elaboración de alimentos o gastronomía.</li> <li>• Ausencia de prejuicios de alimentos, mente abierta al cambio.</li> </ul>	
2. Emplear el protocolo para la elaboración de menús de alimentos y bebidas, según las normas internacionales.	Protocolo para la elaboración de menú <b>Planeación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con un establecimiento para el servicio de alimentación.</li> <li>• Investigación de mercado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferencia las etapas que contempla el protocolo para la elaboración de menús.</li> <li>• Examina los aspectos a considerar en cada una de las etapas que integran el</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecimiento de objetivos (creación de la imagen del servicio, establecer las bases para la realización de actividades y público al que va dirigido el servicio).</li> <li>• Establecimiento de políticas (capacidad de producción, presupuestos, clima y estaciones, patrones, horarios, etc.).</li> <li>• Balance nutricional.</li> <li>• Variedad (textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y método de preparación).</li> <li>• Determinación de mobiliario, equipo y utensilios.</li> </ul> <p><b>Ejecución</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impresión y distribución de menús (elaboración de cartas y propaganda).</li> <li>• Elaboración de menú.</li> </ul> <p><b>Control</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estandarización de programas y porciones (con base en políticas y reglas establecidas</li> </ul>	<p>protocolo de elaboración de menús.</p>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>en la organización y con base en sistemas de equivalentes).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Popularidad del menú.</li> <li>• Costos.</li> <li>• Gráficas de comidas vendidas o servidas.</li> </ul> <p><b>Evaluación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recogida de información acerca de la percepción del servicio por parte del comensal.</li> <li>• Monitoreo de costos.</li> <li>• Monitoreo de estación.</li> </ul>	
<p>3. Examinar los factores que influyen en el proceso de la planeación del menú y su clasificación.</p>	<p><b>Factores que influyen en el proceso de la planeación del menú.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Factores clientela: incluyen aspectos o factores socioculturales y nutricionales.</li> <li>• Socioculturales: en este factor se consideran la edad, sexo, cultura, religión, estatus económico y área geográfica de residencia debido a que a partir de esto se determina que actitudes intervienen hábitos alimentarios de una persona o</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue los factores que influyen en el proceso de planeación del menú.</li> <li>• Clasifica los menús.</li> <li>• Reconoce el concepto de tipos de menús extras.</li> <li>• Diferencia los tipos de menús extras.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>grupo de ellas, es importante que todo servicio de alimentación a excepción del hospitalario, tenga claro que el propósito de su trabajo es darle gusto al comensal y no así mismo.</p> <p>Nutricionales: los requerimientos o necesidades nutricionales deben considerarse en todo servicio de alimentación sobre todo si éste pertenece a un hospital, hogares infantiles, escuelas e industrias, pues la alimentación ejerce gran influencia sobre las personas que se encuentran en estas áreas.</p> <p><b>Clasificación de menú</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por hora de comida en la que se sirven           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desayuno</li> <li>• Comida</li> <li>• Cena</li> </ul> </li> <li>• <b>Por diversidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estáticos: se vende la misma preparación todos los días.</li> </ul> </li> </ul>	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variados: cambian de preparación todos los días.</li> <li>• <b>Por posibilidad de selección</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selectivos: cuando se puede elegir entre diferentes preparaciones que componen el menú.</li> <li>• Selección limitada: solo se puede escoger de un determinado número de platos.</li> <li>• No selectivo: se limita a un tipo de plato por comida.</li> </ul> </li> <li>• <b>Por organización</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se observa en restaurantes escolares u hospitales donde se aseguran que los patrones de alimentación cumplan con los requerimientos nutricionales, y por tanto estos deben estar organizados por grupos en cada comida.</li> </ul> </li> </ul>	

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Por periodo de tiempo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cíclico verdadero: se ajusta a la respuesta del comensal, es decir, este establece por cuánto tiempo puede consumir un determinado menú sin aburrirse, ejemplo: pacientes con enfermedades agudas (2-3 días).</li> <li>• Cíclico o asaltos: los menús son variados, se evita repetir el menú en la semana.</li> <li>• Cíclico partido: hay variedad pero existen alimentos preferidos.</li> <li>• Cíclico al azar: no existe un orden específico para su ofrecimiento pues se toman los menús al azar.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Tipos de menús extras</b>            Concepto: Son todos aquellos platillos o preparaciones que se establecen para ocasiones especiales que, es decir, que no se</p>	



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>ofrecen a diario pero que existen en el servicio siempre que un cliente lo solicite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietas terapéuticas o modificadas.</li> <li>• Celebraciones especiales (fiestas, reuniones, etc.).</li> <li>• Contingencias.</li> <li>• Refrigerios.</li> <li>• Cafeterías.</li> <li>• Comercial.</li> </ul>	
<p>4. Calcular costos de menús de establecimientos gastronómicos.</p>	<p><b>Pasos a seguir para el cálculo del costo del menú.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enumerar los ingredientes de cada plato</li> <li>• Calcular el costo de cada alimento</li> <li>• Dividir el precio del menú por el costo del total de alimentos</li> <li>• Calcular el costo fijo por cada comida servida: Esto incluye los costos que no provienen de los alimentos, como alquileres, el pago a los operarios y al chef, la comercialización, energía y agua, impuestos, etc. Realiza el cálculo con un costo fijo diario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enumera los diferentes cálculos relacionados con la confección de menús, utilizando programas de precios.</li> <li>• Implementa los pasos a seguir para el cálculo del costo del menú.</li> <li>• Realiza cálculos de precios de menú.</li> </ul>



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<p>de todos estos gastos y divídelo por el número de clientes al que servirás cada día.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcula el costo total de tu plato: Costos fijos + Costo de los alimentos + porcentaje de ganancia de cada plato.</li> <li>• Estudia tu competencia: Evalúa los precios de los platos, si eres competitivo con tus precios o si eres más costoso has saber a tus clientes cuál es tu plus y que te diferencia de los demás.</li> <li>• Implementa la fórmula de costo de alimentos: Costo de alimentos = (Inventario inicial + Compra materiales - Inventario final) / (Ventas)</li> <li>• Porcentaje a los costos unitarios.</li> <li>• Modelo de maximización de utilidades.</li> <li>• Programas de cálculo de precios de menú.</li> <li>• Calculo de precios.</li> <li>• Análisis de costo de menú.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discrimina aspectos a considerar para el manejo de inventarios.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructuras de precios de menú.</li> </ul> <p><b>Manejo del inventario.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenta con al menos dos proveedores de cada producto, así puedes hacer una comparación de cuál es más ideal para tu restaurante y te da una visión de los precios del mercado.</li> <li>• Controla cada alimento que recibes, una vez te hagan entrega de tus compras, revisa que estén correctas todas las cantidades, que vengan en buen estado e introdúcelo en el inventario.</li> <li>• Debes estar atento al desperdicio de alimentos, cada gramo cuenta, por eso cuida la calidad de los alimentos que compres, la forma en la que los almacenas y los cortes que realizas para evitar desperdicios y sobrecostos.</li> <li>• Reduce tu menú, los clientes prefieren un menú reducido,</li> </ul>	





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

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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"><li>8. Vigila los electrodomésticos</li><li>9. Ajusta el termostato</li><li>10. Planta un árbol</li></ul> <p>Promueve en su quehacer diario el cero huella ambiental en su trabajo.</p>	

<b>Especialidad:</b> Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	<b>Modalidad:</b> Comercial y Servicios.	<b>Campo detallado:</b> 1013 Hostelería, restaurante y servicio de banquetes.	<b>Nivel:</b> Duodécimo.
<b>Subárea:</b> Organización y diseños de menús para establecimientos gastronómicos.	<b>Unidad de estudio:</b> Marketing gastronómico.		<b>Tiempo estimado:</b> 96 horas.
<b>Competencias para el desarrollo humano:</b> Proactividad		<b>Eje Político educativa:</b> Fortalecimiento de una ciudadanía planetaria con identidad	

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



Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fotos de alta resolución con la oferta de platos.</li> <li>▪ Datos de contacto.</li> <li>▪ Botón para reserva.</li> <li>- Gestión de opiniones.</li> <li>- Branding.</li> <li>- Segmentación del mercado.</li> <li>- Copywriting (redacción persuasiva para crear expectativa y activar papilas gustativas).</li> <li>- Eatertainment (agrupar experiencias culinarias con entretenimiento).</li> <li>- Email marketing.</li> <li>- Hiperespecialización.</li> <li>- Instalación de WiFi en el negocio.</li> <li>- Plataformas para pedidos online.</li> </ul>	
2. Diseñar planes de marketing gastronómico para restaurantes, que comuniquen el valor	<p>Plan de marketing gastronómico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventajas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica las ventajas del plan de marketing gastronómico.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
<p>diferencial a los potenciales clientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etapas:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación del público meta ¿a quién te vas a dirigir?</li> <li>- Estudio de la competencia ¿qué acciones están llevando a cabo y cuáles son sus resultados?</li> <li>- Análisis de la situación actual del negocio ¿cómo está interna y externamente el restaurante a la fecha?</li> <li>- Establecimiento de objetivos de marketing ¿qué quieres conseguir?</li> <li>- Definición de estrategias ¿cómo vas a conseguirlo?</li> <li>- Determinación de acciones ¿qué acciones puntuales se llevarán a cabo?</li> <li>- Medición de resultados ¿están funcionando las estrategias o no son</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discrimina las etapas del plan de marketing gastronómico.</li> <li>• Estructura planes de marketing gastronómico para restaurantes de la zona.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	capaces de cumplir los objetivos).	
3. Elaborar proyectos gastronómicos para restaurantes, basados en productos de la zona y que satisfagan necesidades específicas de los clientes de la comunidad.	<p>Estructura del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción.</li> <li>• Nombre del proyecto:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre.</li> <li>- Razón social.</li> </ul> </li> <li>• Justificación.</li> <li>• Descripción:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecimiento.</li> <li>- División de áreas.</li> <li>- Plano.</li> <li>- Ubicación.</li> </ul> </li> <li>• Misión y visión.</li> <li>• Objetivos:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Generales.</li> <li>- Específicos.</li> </ul> </li> <li>• Requisitos legales:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permisos.</li> <li>- Trámites bancarios.</li> <li>- Constitución del negocio.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce la estructura del proyecto gastronómico.</li> <li>• Enlista las opciones gastronómicas que podrían implementarse en su comunidad.</li> <li>• Compara las opciones según la viabilidad del proyecto.</li> <li>• Diseña proyectos gastronómicos para su comunidad según la estructura definida.</li> </ul>

Resultados de aprendizaje	Saberes esenciales	Indicador de logro
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiales requeridos para la elaboración de platos y bebidas.</li> <li>• Clasificación de los costos y gastos.</li> <li>• Elementos básicos para el servicio y la atención del cliente:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandejas y platos.</li> <li>- Cristalería.</li> <li>- Exhibidores y mesas.</li> <li>- Otros.</li> </ul> </li> <li>• Diseño del menú.</li> <li>• Marketing gastronómico.</li> </ul>	
<p>4. Utilizar técnicas que propicien el desarrollo de la capacidad proactiva en las funciones que desempeñe en el establecimiento gastronómico.</p>	<p>Proactividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto.</li> <li>• Importancia para el éxito profesional y laboral.</li> <li>• Características de comportamientos proactivos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica la importancia de la proactividad como elemento de éxito profesional y laboral.</li> <li>• Describe las características de la persona proactiva.</li> <li>• Muestra comportamientos proactivos durante el diseño del proyecto gastronómico.</li> </ul>





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

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

For the first time, English for Specific Purposes (ESP) is incorporated, in which the four linguistic competences are worked on, using the six levels of the Common European Framework of Reference (CEFR) with essential knowledge that belongs specifically to the 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.

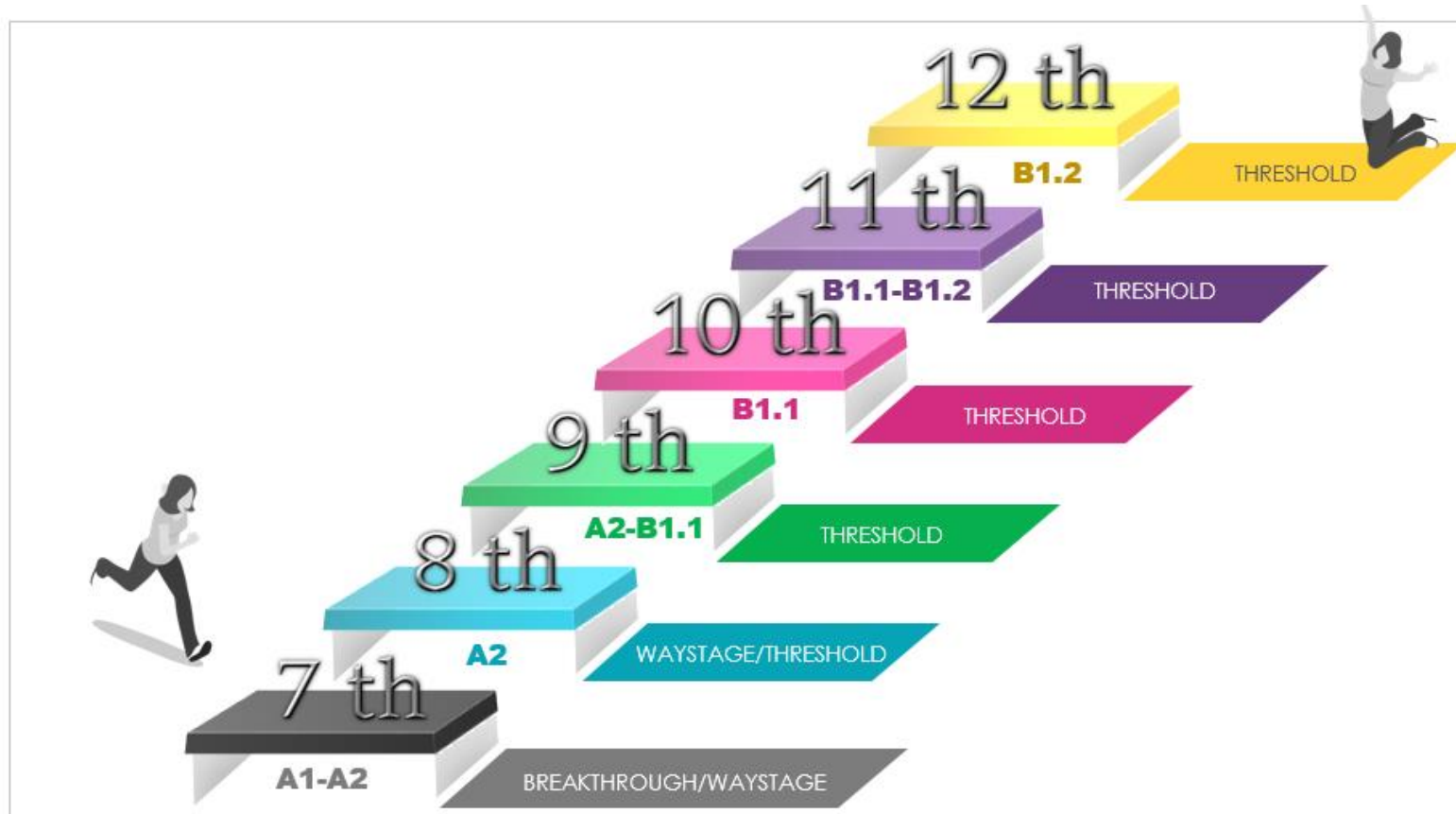
### **Curriculum**

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.



**Figure 1.** Common reference levels Common reference levels in the Professional Technical Education Curriculum. Source: Prepared by the authors on the basis of data supplied by CEFR, DETCE, 2019.

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

Category	Range of hours required to achieve the category
A1	Approximately 90-100
A2	Approximately 180-200
B1	Approximately 350- 400
B2	Approximately 500-600
C1	Approximately 700-800
C2	Approximately 1000 –1200

Source: Prepared by the authors on the basis of data supplied by CEFIR, 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 CEFR, 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 CEFR distinguishes among four kinds of language activities:

- Reception (listening and reading),
- Production (spoken and written),
- Interaction (spoken and written),

- Mediation (translating and interpreting).

## Domains

General and particular communicative 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 Twelfth 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.
<b>Oral and Written Comprehension</b>	What a learner can understand or is able to do when listening and/or reading.
Listening and Reading	

## Continued Table 2

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

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

## Curriculum Template

<b>Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations</b>		
Level: <b>Twelfth</b>		
CEFR Band: B1.1	Scenario 1:	Time: <b>hours</b>
Essential Question:	Theme 1.1: Haga clic aquí para escribir texto.	
Essential Competences: Elija un elemento.	New Citizenship Axis <sup>8</sup> : Elija un elemento.	

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

<sup>8</sup> Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.



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

## Planning

### Annual Learning Plan

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

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

**ANNUAL LEARNING PLAN**

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

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

**Level:** Twelfth

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

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

Scenarios Theme and Goals	February				March	April	May	June	July	August	September	October	November	December	Hours
	1	2	3	4											
Scenario															
Theme															
Goals															



## Pedagogical Practice Plan

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

### Definition of the Pedagogical Practice Plan Template

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

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

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

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

### **Task Building Process**

#### **Pre task**

#### **Schemata building**

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

#### **Example:**



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

### **Task Rehearsal**

#### **Controlled practice**

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

#### **Example:**

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

## Focus on Linguistic Elements

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

### Example:

- 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question related to the field of study.*
- 4. Give learners controlled practice in using the target language, vocabulary, structures and functions.*

### Post Task

#### Provide Freer Practice

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

**Example:**

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

**Assessment**

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

**Example:**

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

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

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

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

### Pedagogical Recommendations

- Teacher makes sure that all learners understand task instructions.
- Teachers should ensure learners know how to use strategies through teacher scaffolding and modeling, peer collaboration and individual practice.
- Learners have at their disposition useful words, phrases and idioms that they need to perform the task. It could be an audio recording with the instructions and the pronunciation of the words and phrases needed.

- The task could involve the integration of listening and speaking or reading and writing and is given to students individually, in pairs, or teams.
- The learners complete the task together using all resources they have. They rehearse their presentation, revise their written report, present their spoken reports or publish their written reports.
- Teacher monitors the learners' performance and encourages them when necessary.
- The learners consciously assess their language performances (using rubrics, checklists and other technically designed instruments that are provided and explained to them in advance). Teachers assess performance, provide feedback in the form of assistance, bring back useful words and phrases to learners' attention, and provide additional pedagogical resources to learners who need more practice.
- At the end of each period, the learners develop and present Integrated Mini-Projects to demonstrate mastery of the scenario goals.
- The Essential Competences and The New Citizenship Axis are central to articulate the three learnings: learn to know, learn to do and learn to be and live in community. The Integrated Mini-Project is an opportunity for students to integrate these three learnings in a single task.

- Teach and plan English lessons in English to engage learners socially and cognitively according to the steps mentioned above.

Pedagogical Practice Plan		
<b>Institution:</b> Elija un elemento.		<b>CEFR:</b> B1.1
<b>Teacher:</b> Haga clic aquí para escribir texto.		<b>Level:</b> Twelfth
<b>Subject Area:</b> English Oriented to Food and Beverages Service Operations	<b>Scenario:</b> Haga clic aquí para escribir texto.	<b>Time:</b> hours
<b>Essential question:</b> Haga clic aquí para escribir texto.	<b>Themes:</b> Haga clic aquí para escribir texto.	
<b>Essential Competences:</b> Elija un elemento.	<b>New Citizenship Axis<sup>9</sup>:</b> Elija un elemento.	
Goals	Task Mediation Activity	Indicators
<b>Essential Competences.</b> <b>New Citizenship Axis.</b> <b>Oral and Written Comprehension</b> Listening: Reading: <b>Oral and Written Production</b> Spoken Interaction Spoken Production:	<b>Task Building Process ::</b> <b>Pre Task:</b> 1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions as mention  <b>Task Rehearsal:</b> 2. Expose learners to authentic materials to deal with 3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary  4. Give learners controlled practice in using the target language, vocabulary, structures and functions.	

<p>Writing</p>	<p><b>Post Task:</b>          5. Engage learners to meaningful productive tasks based on</p> <p><b>Assessment:</b>          Project: integration of activities. It has to be done in class during the whole period.</p>	
<p>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>		

<sup>9</sup> Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.





## Curricular Structure

Scenarios	TWELTH GRADE (HOURS PER LEVEL)	
	Weekly Hours	Yearly Hours
1. <b>Scenario: S1. Event Organization and Service</b> 1.1 Corporate Events 1.2 Decoration Techniques	8	80
2. <b>Scenario: S2. Menu Designs</b> 2.1 Menu Designs 2.2 Dessert and Chocolate Designs	8	80
3. <b>Scenario: S3. Food Marketing</b> 3.1 Food Marketing		40
<b>Total (hours)</b>		<b>200</b>

## Curricular Grid

### Tenth

#### S1. Organization in Restaurant and Bar Services

1 Theme	2 Theme
Restaurant and Bar Services	Restaurant and Bar Setups
<b>40 Hours</b>	<b>40 Hours</b>

### Eleventh

#### S1. Restaurant and Types of Services

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

### Twelfth

#### S1. Event Organization and Service

1 Theme	2 Theme
Corporate Events	Decoration Techniques
<b>40 Hours</b>	<b>40 Hours</b>

Tenth		
<b>S2. Bar Administrative Operations</b>		
1 <b>Theme</b> Bar Management.  <b>40 Hours</b>	2 <b>Theme</b> National and International Service Sales.  <b>40 Hours</b>	
3 <b>Theme</b> Internet of Things and Cibersecurity  <b>40 Hours</b>		

Eleventh	
<b>S2. Speaking Skills for Bar and Restaurant Customer Service</b>	
1 <b>Theme</b> Speaking with Customers  <b>40 Hours</b>	2 <b>Theme</b> Making Presentation s  <b>40 Hours</b>

Twelfth	
<b>S2. Menu Designs</b>	
1 <b>Theme</b> Menu Designs  <b>40 Hours</b>	2 <b>Theme</b> Desserts and Chocolate Designs  <b>40 Hours</b>

Tenth	
S3. Mixology	
<b>1</b> <b>Theme</b>  Mixology   <b>40 Hours</b>	<b>2</b> <b>Theme</b>  Cocktail preparations with or without alcohol and on demand.   <b>40 Hours</b>

Eleventh	
S3. All about Coffee	
<b>1</b> <b>Theme</b>  Coffee Roasting   <b>40 Hours</b>	<b>2</b> <b>Theme</b>  Barista Skills and Techniques   <b>40 Hours</b>

Twelfth
S3. Food Marketing
<b>1</b> <b>Theme</b>  Food Marketing   <b>40 Hours</b>



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

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

## Curriculum Scope and Sequence

### Grade: Twelfth

#### English Oriented to Food and Beverages Service Operations

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

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

##### Goals

EC/ Express collaboration in our duties and tasks everyday.  
NCA/ Collaborate as a group trying to solve problems in our society with social equity.  
L/ Infer speakers' opinions in conversations on familiar everyday topics.  
R/ Recognize the general line of a written argument though not necessarily all the details.

##### 1.2 Theme: Decorations (40 hours)

##### Goals

EC/ Express autonomy in our duties and tasks everyday.  
NCA/ Identify strategies to achieve autonomy as an individual trying to solve problems in our society with social equity.  
L/ Understand instructions delivered at normal speed and accompanied by visual support.  
R/ Extract key details from a company blog or article.

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

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

W/ Write a detailed description of a process.

SI/ Express hopes for the future using a range of fixed expressions.

SP/ Respond to opinions expressed by others.

W/ Respond in writing to an order for goods or services using simple language

## English Oriented to Food and Beverages Service Operations

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

#### 2.1 Theme: Menus Designs (40 hours)

##### Goals

EC/ Being assertive in our tasks and duties at school or workplace.  
 NCA/ Being assertive in a competitive world presenting new ideas.  
 L/ Convey simple information of immediate relevance and emphasize the main point.  
 R Recognize the general line of a written argument though not necessarily all the details.  
 SI/ Introduce a conversation topic with the present perfect and provide details in the past.  
 SP/ Collaborate in simple, shared tasks and work towards a common goal in a group by asking and answering straightforward questions.  
 W/ Understand written explanations of skills needed for career progression.

#### 2.2 Theme: Desserts and Chocolate Designs (40 hours)

##### Goals

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



## Curriculum Scope and Sequence XII Grade

### Grade: Twelfth

#### English Oriented to Food and Beverages Service Operations

#### 3. Scenario: Food Marketing (40 hours)

#### 3.1 Theme: Food Marketing (40 hours)

#### Goals

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

## Curriculum Design

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 1: Event Organization and Service	Time: 40 hours
Essential Question: What are the types of corporate events? What are corporate events?	Theme 1.1: Corporate Events	
Essential Competences: 7. Collaboration	New Citizenship Axis <sup>10</sup> : Digital Citizenship with Social Equity	

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

**Oral and Written Comprehension**

**Task Building Process**

<sup>10</sup> Política Curricular “Educar para la nueva ciudadanía”.

<p><b>Listening:</b> Infer speakers' opinions in conversations on familiar everyday topics.</p>	<p>Comprehends opinions in conversations about Corporate <b>Events.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about Corporate <b>Events.</b></li> <li>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to Corporate <b>Events.</b></li> <li>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</li> <li>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about Corporate <b>Events.</b></li> <li>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on Corporate <b>Events.</b></li> <li>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about Corporate <b>Events.</b></li> </ol>
<p><b>Reading:</b> Recognize the general line of a written argument though not necessarily all the details.</p>	<p>States the main information in technical work-related documents about Corporate <b>Events.</b></p>	
<p><b>Oral and Written Production</b></p>		
<p><b>Spoken Interaction:</b> Report the opinions of others, concerning events in your community.</p>	<p>Talks about and advantages and disadvantages about different dishes, kind of food for Corporate <b>or Special</b> Events (birthday party, wedding celebration, baptism party, religious events or anniversaries).</p>	
<p><b>Spoken Production:</b> Talk about and advantages and disadvantages about food and decoration.</p>	<p>In small groups, choose a corporate or special event and present the food and decoration that you will prepared for this day.</p>	
<p><b>Writing:</b> Write a detailed description of a process.</p>	<p>Writes ideas about corporate events that you will prepared.</p>	



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Describing Events.</li> <li>Talking about future events</li> <li>Asking and answering questions.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b></p> <p><b>Emphasis</b>            Above all, indeed, truly, of course, certainly, surely, in fact, really, in truth,</p>	<p><b>Will and going to, for prediction</b></p> <p><b>Future Tense/ Will and Going to</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>My mother will have a company event next month.</li> <li>We are going to have new trend food in this restaurant.</li> <li>I'm going to travel to Paris for a corporate evnt.</li> </ul> <p><b>Questions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>What type of event are you planning?</li> <li>When and where would you like the event to be held?</li> <li>How long would you like the event to run?</li> <li>Why are you planning this event?</li> </ul>	<p><b>What are corporate events?</b>            A corporate event is any form of event, hospitality or social activity which is organised or funded by a business entity. With such a broad definition, the target audience for corporate events can be equally as broad, including but not limited to: Employees.</p> <p><b>Corporate Events</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>business dinners</li> <li>networking events</li> <li>product launches</li> <li>holiday parties</li> <li>seminars</li> <li>charity events</li> <li>trade shows</li> </ul> <p><b>Things to consider for an event</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Know the portions you need</b>                How many people are going to be in the event?</li> <li><b>Know Your Guest Demographics</b></li> </ul>



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



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do you plan to help traveling attendees' book accommodation, rental vehicles, or flights?</li> <li>What is your preferred method of communication? And what are the best hours or time of day to reach you for event related correspondence?</li> <li>How many people are you planning to invite?</li> <li>Who is your target audience?</li> <li>Can you tell me more about who will be in attendance?</li> <li>Do any of your guests have personal challenges the event will need to accommodate (disability access, death in the family, etc.)?</li> </ul>	<p>Certain dishes require different time lengths to eat. Ask yourself how long your event is going to be.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Consider Variety of Foods and Financial resources</b></li> </ul> <p><b>See Appendix # 1 and 2</b></p> <p><b>Themes in Parties or Events</b></p> <p><b>What are good party themes?</b> The best part themes can be seasonal, related to current events or holidays, creative, or simply high quality. Themes help get people excited about an event and create a sense of community among attendees</p> <p><b>Types of Events</b></p> <p><b>Corporate events</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Seminars</li> <li>Conferences</li> <li>Trade shows</li> <li>Workshops</li> </ol> <p><b>Social events</b></p>

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

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do you have any official certifications?</li> <li>• How do you measure event success?</li> <li>• Will you charge for event tickets or require any advanced registration?</li> <li>• Do you need any help marketing your event or getting the word out?</li> <li>• Will your event need sponsors?</li> <li>• Are you interested in hiring event staff?</li> <li>• Do you intend to have a host, live entertainment, speakers, or other presenters? If so, who?</li> <li>• What food options would you like to offer guests?</li> <li>• Would you prefer to use the hotel restaurant?</li> <li>• Will you also supply beverages (alcoholic and/or non-alcoholic)?</li> </ul>	<p>1. Boutique shops 2. Food collaborations 3. Exercise classes</p> <p><b>Examples of Events with food and decoration</b></p> <p><b>Classic Summertime BBQ</b></p> <p><b>Why it works:</b> Outside of the office, everyone can be comfortable in their casual summertime apparel, so it's a little less formal.</p> <p><b>Setting:</b> A park setting or a farm are perfect locations, plus it's usually a free or low-cost option.</p> <p><b>Decor:</b> Go for big white tents, picnic tables covered in plaid tablecloths, checkered blankets, and balloons. And if you want to go really big with your décor.</p> <p><b>Food:</b> Don't overthink it: Serve burgers, hot dogs, potato salad, and corn.</p> <p><b>Beverages:</b> On a hot summer day, you can keep it simple with lemonade. Alcoholic beverages will depend of the attendees.</p> <p><b>Activities:</b> Set up simple outdoor games such as soccer, games.</p>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p><b>Carnival-Inspired Corporate Event Theme</b></p> <p><b>Why it works:</b> Want a corporate event theme that everyone will remember? Throw a carnival-themed party! Between the performers, activities, and out-of-the-box decor, you'll create an event that really sets itself apart.</p> <p><b>Food:</b> Bring in classic fair food like hot dogs, funnel cakes, and elephant ears.</p> <p><b>Beverages:</b> Sodas, or fruit drinks. Alcoholic beverages will depend of the attendees.</p> <p><b>Activities:</b> Hire a magician or a balloon artist to roam around the crowd. Set up fun game stations like ring toss. And you can never go wrong with a photo booth!</p> <p><b>Decor:</b> If you can't get a big-top tent, go for circus-tent inspired patterns, lots of bulb lights, and plenty of bright colors.</p> <p><b>Taco Fiesta</b></p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p><b>Why it works:</b> It's hard to turn down this delicious dish that can be made to everyone's individual tastes without any extra hassle.</p> <p><b>Setting:</b> If the weather's nice consider heading outside to a park or the greenest space near your office to set up a picnic. Otherwise, your meeting room works too!</p> <p><b>Decor:</b> Chili peppers, colorful ribbons and bunting, avocado arrangements, and hot sauce bottle flower holders all make for a festive and bright celebration.</p> <p><b>Food:</b> Set out a buffet station with freshly prepared veggies, meats, and taco fixings so everyone can make their perfect meal.</p> <p><b>Beverages:</b> Alcoholic beverages will depend of the attendees. Margaritas are an excellent option for adults or a chia seed watermelon and lemonade agua fresca (or any agua fresca really) is a great non-alcoholic option.</p> <p><b>Activities:</b> Besides getting to make and enjoy their own tacos, guests can try their hand at cracking open a pinata or show off their cooking skills at a guacamole making competition.</p> <p><b>Online Resources</b></p>

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

Subject Area: English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
Level: Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 1: Event Organization and Service	Time: 40 hours
Essential Question: How do you decorate a venue for an event?	Theme 1.2: Decoration Techniques	
Essential Competences: 4. Autonomy	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

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

“Encendamos juntos la luz”



<b>Oral and Written Comprehension</b>		<b>Task Building Process</b>
<b>Listening:</b> Understand instructions delivered at normal speed and accompanied by visual support.	Comprehends opinions in conversations about <b>Decoration Techniques</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about <b>Decoration Techniques</b></li> <li>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to <b>Decoration Techniques</b></li> <li>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</li> <li>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about <b>Decoration Techniques</b></li> <li>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on <b>Decoration Techniques</b></li> <li>6. Project: integration of activities. It has to be done in class.</li> </ol>
<b>Reading:</b> Extract key details from a company blog or article.	Identifies details from company blogs about <b>Decoration Techniques.</b>	
<b>Oral and Written Production</b>		
<b>Spoken Interaction:</b> Express hopes for the future using a range of fixed expressions.	Talks about advantages and disadvantages about decorations for different events or venues.	
<b>Spoken Production:</b> Respond to opinions expressed by others.	In small groups, choose a special event and present decorations that you will prepared for this day.	
<b>Writing:</b> Respond in writing to an order for goods or services using simple language	Writes ideas about decorations that you will prepared for different events.	



Present a project about  
**Decoration Techniques**

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

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

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decorative: intended to look at tractive rather than be useful.</li> <li>• Delicate: attractive with many small details.</li> <li>• Delicately: ADVERB/with a graceful design, or with many small attractive details.</li> <li>• Emblazoned: printed, drawn, or decorated in a very noticeable way.</li> <li>• Embossed: decorated with a raised design.</li> <li>• Fancy: not plain or simple but with a lot of decorations or extra parts.</li> <li>• Floral: made of flowers or decoted with flowers.</li> <li>• Florid: containing too much decoration.</li> <li>• Fragile: looking very delicate.</li> <li>• Frilly: decorated with a lot of frills.</li> <li>• Fringed: decorated with a fringe or fringes.</li> </ul>	<p><a href="https://www.socialtables.com/blog/event-planning/summer-event-decor-ideas/">https://www.socialtables.com/blog/event-planning/summer-event-decor-ideas/</a></p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fussy: containing too many small parts or details.</li> <li>• Gilt-edged: with gold edges.</li> <li>• Glazed:made of glass or decorated with glass.</li> <li>• Illuminated: an illuminated book or document is very old and is decorated with gold and bright colors.</li> <li>• Inlaid: an inlaid table, floor, or other surface has pieces of a different material put into it as decoration.</li> <li>• Intricate:very detailed in design or structure.</li> <li>• jeweled:jeweled object is decorated with jewels.</li> <li>• Lacy: made of lace, or decorated with lace.</li> <li>• Ornamental: designed to be used as decoration.</li> <li>• Personalized: marked with someone's name or initials, or with a special decoration, in order to show who owns it.</li> </ul>	



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plumed: decorated with a large feather or group of feathers.</li> <li>• Rococo: built or designed in a style with a lot of delicate decoration that was fashionable in Europe in the 18th century.</li> <li>• Sequinned: decorated with sequins.</li> <li>• Studded: decorated with metal studs.</li> <li>• Subtle: ADJ/ delicate and complicated in an attractive way.</li> <li>• Themed: ADJ/ used for describing a place with furniture, decorations, pictures etc that are related to a particular subject, activity, or event in history</li> </ul> <p>Taken from: <a href="https://www.macmillandictionary.com/thesaurus-">https://www.macmillandictionary.com/thesaurus-</a></p>	

<b>Learnings</b>		
<b>Functions and Discourse Markers</b>	<b>Grammar</b>	<b>Vocabulary</b>
	category/british/words-used-to-describe-decoration	

<b>Subject Area:</b> English Oriented to English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
<b>Level:</b> Twelfth		
<b>CEFR Band:</b> B1.2	<b>Scenario 2:</b> Food Menu Designs	<b>Time:</b> 40 hours
<b>Essential Question:</b> How do I make a professional restaurant menu?	<b>Theme 2.1:</b> Menus Designs	
<b>Essential Competences:</b> 8. Assertive Communication	<b>New Citizenship Axis:</b> Digital Citizenship with Social Equity	

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

### Oral and Written Comprehension

### Task Building Process

<b>Listening:</b> Convey simple information of immediate relevance and emphasize the main point.	Listens to information, findings, and supporting evidence (videos), conveying a clear and distinct perspective concerning to Menu Designs.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about menu designs. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the real
<b>Reading:</b> Recognize the general line of a written argument though not necessarily all the details.	Determines the meaning of words and phrases as they are used in a text, including technical meanings concerning menu designs.	




Oral and Written Production		
<b>Spoken Interaction:</b> Introduce a conversation topic with the present perfect and provide details in the past.	Works with peers to set rules for collegial discussions using reported speech about menu designs.	<p>world of communication related to menu designs.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</li> <li>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about menu designs.</li> <li>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on menu designs.</li> <li>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about menu designs.</li> </ol>
<b>Spoken Production:</b> Collaborate in simple, shared tasks and work towards a common goal in a group by asking and answering straightforward questions.	Comes to discussions prepared, having read and researched material about menu designs.	
<b>Writing:</b> Understand written explanations of skills needed for career progression.	Designs a menu considering parts, plates designs, dishes, ingredients and technical knowledge and vocabulary, use templates.	

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describing quality actions</li> <li>• Expressing opinions about storyboard.</li> </ul> <p><b>Discourse Marker</b> <b>Connecting words</b> <i>Summary</i></p>	<p><b>Reported or indirect speech</b> is usually used to talk about the past, so we normally change the tense of the words spoken. We use reporting verbs like 'say', 'tell', 'ask', and we may use the word 'that' to introduce</p>	<p><b>What are the grand cuisines?</b> Top 5 cuisines with greatest influence on world palate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• French</li> <li>• Italian.</li> <li>• Japanese.</li> <li>• Chinese.</li> </ul>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p>Finally, thus, in short, in conclusion, in brief, as a result, accordingly.</p>	<p>the <b>reported</b> words. Inverted commas are not used.</p> <p><b>Direct Speech</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Please help me!</li> <li>• Please don't smoke!</li> <li>• I love to eat Indian Cuisine.</li> <li>• They like to cook for famous restaurants.</li> <li>• He was cooking a difficult recipe for a new student.</li> </ul> <p><b>Reported Speech</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• She asked me to help her.</li> <li>• She asked me not to smoke.</li> <li>• She told me she loved to eat Indian Cuisine.</li> <li>• They told me they liked to cook for famous restaurants.</li> <li>• He said he was cooking a difficult recipe for a new student.</li> </ul> <p><b>On line Resources</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indian.</li> <li>• American.</li> </ul> <p><b>Appendix # 5. Cooking Vocabulary</b></p> <p><b>Styles of Cuisine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classique</li> <li>• Fast Food</li> <li>• Fusion</li> <li>• Haute</li> <li>• Molecular gastronomy</li> <li>• Note by Note</li> <li>• Nouvelle</li> </ul> <p><b>How to develop a dish?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Try to find the ingredients you want depending of the kind of cuisine and style of cuisine.</li> <li>• Develop a list of ingredients</li> <li>• Visualize plate design</li> <li>• Sketch potential designs</li> <li>• Taste your dish</li> </ul> <p><b>What Are Five the Types of Menus?</b></p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<p><a href="https://www.perfect-english-grammar.com/reported-speech.html">https://www.perfect-english-grammar.com/reported-speech.html</a>  <a href="https://en.islcollective.com/english-esl-worksheets/grammar/reported-speech/reported-speech-practice/93351">https://en.islcollective.com/english-esl-worksheets/grammar/reported-speech/reported-speech-practice/93351</a>  <a href="https://7esl.com/direct-indirect-speech-tense-changes/">https://7esl.com/direct-indirect-speech-tense-changes/</a>  <a href="https://www.wallstreetenglish.com/blog/direct-and-indirect-speech-exercises/">https://www.wallstreetenglish.com/blog/direct-and-indirect-speech-exercises/</a>  <a href="https://englishgrammarhere.com/reported-speech/reported-speech-definition-and-example-sentences/">https://englishgrammarhere.com/reported-speech/reported-speech-definition-and-example-sentences/</a></p>	<p>The five types of menus most commonly used are a la carte menus, static menus, du jour menus, cycle menus, and fixed menus.</p> <p><b>8 essential restaurant menu design tips</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Be aware of eye scanning patterns.</li> <li>• Divide the menu into logical sections.</li> <li>• Use photos sparingly.</li> <li>• Consider using illustration.</li> <li>• Don't emphasize currency signs.</li> <li>• Consider using boxes.</li> <li>• Typography.</li> <li>• Choose appropriate colors.</li> </ul> <p><b>What comes first in a menu?</b> Layout. Menus are typically broken into categories and flow in the same pattern as eating a meal. Use one or two columns for a clean look.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begin with appetizers or drinks,</li> <li>• followed by soups,</li> <li>• salads,</li> <li>• entrees</li> <li>• and desserts.</li> </ul>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		 <p>Taken from: Creger, R. 8 essential restaurant menus design tips. <a href="https://es.99designs.com/blog/tips/menu-design-roundup-tips/">https://es.99designs.com/blog/tips/menu-design-roundup-tips/</a></p> <p><b>Types of Restaurant Menus</b></p> <p>Menus can be categorized by type based on <b>the way items are sold</b> and organized to create the perfect menu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Static menu:</b> Separated into categories like appetizers, pastas, sandwiches, sides, etc. The dishes are served all year-round and are mostly</li> </ul>

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



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

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p><b>Taken from.</b> Webstaurant Store. Menu Designs  <a href="https://www.webstaurantstore.com/guide/813/menu-buying-guide.html">https://www.webstaurantstore.com/guide/813/menu-buying-guide.html</a></p> <p><b>Online Resources</b>  <a href="https://www.cordonbleu.edu/news/why-french-culinary-skills-are-essential/e">https://www.cordonbleu.edu/news/why-french-culinary-skills-are-essential/e</a>  <a href="http://www.foodgeniusacademy.com/EN/courses/professional/haute-cuisine">http://www.foodgeniusacademy.com/EN/courses/professional/haute-cuisine</a>  <a href="https://www.britannica.com/topic/grande-cuisine">https://www.britannica.com/topic/grande-cuisine</a>  <a href="https://www.webstaurantstore.com/article/301/restaurant-menu-design.html">https://www.webstaurantstore.com/article/301/restaurant-menu-design.html</a>  <a href="https://www.webstaurantstore.com/article/301/restaurant-menu-design.html">https://www.webstaurantstore.com/article/301/restaurant-menu-design.html</a>  <a href="https://www.chefsteps.com/activities/developing-a-dish?context=design-a-dish">https://www.chefsteps.com/activities/developing-a-dish?context=design-a-dish</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=xFLPI9lyrwc">https://www.youtube.com/watch?v=xFLPI9lyrwc</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=K6vFuOhcTgo">https://www.youtube.com/watch?v=K6vFuOhcTgo</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=-rWRudnRdps">https://www.youtube.com/watch?v=-rWRudnRdps</a></p>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=q2HLamQo0i8">https://www.youtube.com/watch?v=q2HLamQo0i8</a></p> <p><b>Online Resources (videos)</b></p> <p><a href="https://www.pinterest.com/bungalowcreative/restaurant-menu-design/">https://www.pinterest.com/bungalowcreative/restaurant-menu-design/</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=RNefDm6k51E">https://www.youtube.com/watch?v=RNefDm6k51E</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=n01ibksiNmU">https://www.youtube.com/watch?v=n01ibksiNmU</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=Zu4sFYvZw8I">https://www.youtube.com/watch?v=Zu4sFYvZw8I</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=djKnQP_LvSk">https://www.youtube.com/watch?v=djKnQP_LvSk</a></p> <p><a href="https://www.greatbritishchefs.com/recipes/foie-gras-terrine">https://www.greatbritishchefs.com/recipes/foie-gras-terrine</a></p> <p>Use videos from Masterchef/USA, Masterchef /Australia, INA Garten, James Oliver, Gordon Ramsay, and Giada de Laurentis.</p> <p>See videos from: Food Network</p>

<b>Subject Area:</b> English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
<b>Level:</b> Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 2: Food Menu Designs	Time: 40 hours
Essential Question: Why do we create a dessert menu?	Theme 2.2: <b>Dessert and Chocolate Designs</b>	
Essential Competences: 1. Proactive attitude	New Citizenship Axis: Strengthening of Planetary Citizenship with Identity	

Goals Learner can...	Performance Indicator The student...	Pedagogical Task The teacher will...
Communicate ideas accurately about contracts by performing tasks using his/her proactive attitude.	Analyzes his/her own ideas in order to improve individually or collectively.	Help students to develop proactive attitude in a collective way.
Showing interest and empathy by developing proactive attitude.	Puts into practice the knowledge acquire using proactive attitude.	Give feedback on the content about strategies to develop proactive attitude.

### Oral and Written Comprehension

### Task Building Process

<b>Listening:</b> Recognize simple expressions of agreement and disagreement in extended discussions, if conducted in clear standard speech.	Responds points of agreement and disagreement, and, when warranted, qualify or justify their own views about <b>Dessert Menu Designs.</b>	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about <b>Dessert Menu Designs.</b>
<b>Reading:</b> Understand Internet texts and information on magazines on familiar topics (e.g. enquiries).	Determines a central idea of a text and analyze the development of the text about <b>Dessert Menu Designs.</b>	


“Encendamos juntos la luz”

Oral and Written Production		
<b>Spoken Interaction:</b> Give straightforward descriptions on a variety of familiar subjects.	Works with peers to promote discussions and decision-making, set clear goals and deadlines, and establish individual roles as needed about <b>Dessert Menu Designs</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Expose learners to authentic materials to deal with the real world of communication related to <b>Dessert Menu Designs</b>.</li> <li>3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.</li> <li>4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about <b>Dessert Menu Designs</b>.</li> <li>5. Engage learners to meaningful productive tasks based on <b>Dessert Menu Designs</b>.</li> <li>6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about <b>Dessert Menu Designs</b>.</li> </ol>
<b>Spoken Production:</b> Show how new information is related to what people are familiar with by asking simple questions.	Integrates information presented in diverse formats and media (e.g., visually, quantitatively, orally) in order to make informed decisions and solve problems about <b>Dessert Menu Designs</b> .	
<b>Writing:</b> Production of written technical information about a product.	Production of written technical information for <b>Dessert Menu Designs</b> . (A new recipe, variations of classic recipes).	

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<b>Functions</b>	<b>Present tense (Subject+ verb+complement)</b>	<b>How do you spell menus?</b>

“Encendamos juntos la luz”

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relating present events</li> <li>• Expressing opinions</li> <li>• Talking about desserts menus.</li> <li>• Asking for and giving advice</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b>  <b>Connecting words for Illustration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• For example, for instance, namely, to illustrate, in other words, in particular, specifically, such as.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jellied desserts are made with a sweetened liquid thickened with gelatin or another thickening agent.</li> <li>• Cakes are sweet tender breads made with sugar and delicate flour.</li> </ul> <p><b>Questions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do you like chocolate cake?</li> <li>• What is a dessert?</li> </ul> <p><b>Past tense</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• We didn't prepare the filling for the strawberry tart.</li> <li>• They didn't bake the custards for the pies.</li> </ul> <p><b>Passive Voice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• My job contract in this restaurant is usually renewed from year to year.</li> <li>• New people are hired every year in this restaurant to make good desserts.</li> </ul> <p><b>Modals</b> .(should have, might have, have to, can't , might, may)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• You should think about what you're really preparing tarts or pies.</li> <li>• A pudding should serve with cream.</li> </ul>	<p>Correct spelling for the English word "menus" is [m'ɛnju:z], [m'ɛnju:z], [m_ 'ɛ_n_j_u:z] (IPA phonetic alphabet).</p> <p><b>Dessert</b> (/dɪ'zɜ:rt/) is a course that concludes a meal. The course usually consists of sweet foods, such as confections, and possibly a beverage such as dessert wine or liqueur. The term <i>dessert</i> can apply to many confections, such as: biscuits,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cakes:</b> Cakes are sweet tender breads made with sugar and delicate flour.</li> <li>• <b>Cookies:</b> A cookie is a baked or cooked food that is typically small, flat and sweet. It usually contains flour, sugar and some type of oil or fat. It may include</li> </ul>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
	<p><b>See Appendix #2 : Modals</b></p>  <p>Taken from: <a href="https://ammosnewyork.com/dessert-menu/">https://ammosnewyork.com/dessert-menu/</a></p> <p><b>Online Resources</b>  <a href="https://www.craftybaking.com/learn/baked-goods/pies-and-tarts">https://www.craftybaking.com/learn/baked-goods/pies-and-tarts</a>  <a href="https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_pies,_tarts_and_flans">https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_pies,_tarts_and_flans</a>  <a href="https://www.pinterest.com/sugarhero/pie-and-tart-recipes/">https://www.pinterest.com/sugarhero/pie-and-tart-recipes/</a>  <a href="https://hecookierookie.com/category/pies-tarts/">hecookierookie.com/category/pies-tarts/</a>  <a href="https://www.cookiebite.com/in-the-news/4-reasons-why-cookies-make-the-best-dessert/">https://www.cookiebite.com/in-the-news/4-reasons-why-cookies-make-the-best-dessert/</a></p>	<p>other ingredients such as raisins, oats, chocolate chips, nuts, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Biscuits:</b> in the UK a biscuit is a cookie. They include a ginger nut, shortbread biscuit and chocolate chip cookie.</li> <li>• <b>Custards:</b> They are thickened with starches such as corn starch or tapioca.</li> <li>• <b>Confection,</b> also called candy, sweets or lollies, features sugar or honey as a principal ingredient. It involves sugar heated into crystals with subtle differences.</li> <li>• <b>Chocolate</b> currently consumed is in the form of sweet chocolate, combining chocolate with sugar.</li> </ul>

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gelatins:</b> Jellied desserts are made with a sweetened liquid thickened with gelatin or another thickening agent.</li> <li>• <b>Ice creams:</b> gelato, sorbet and shaved-ice desserts fit into this category. Ice cream is a cream base to create a creamy consistency. Gelato uses a milk base and it's denser.</li> <li>• <b>Pastries:</b> Pastries are sweet baked pastry products.</li> <li>• <b>Pies:</b> A <b>pie</b> is a baked dish which is usually made of a pastry dough casing that contains a filling of various sweet or savoury ingredients</li> <li>• <b>Pudding:</b> A <i>pudding</i> is something sweet served in a dish with cream or</li> </ul>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
		<p>custard and eaten with a spoon.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sweet soups:</b> A popular <i>dessert soup</i> is one made with cooked taro, mini tapioca pearls, coconut milk, evaporated milk, and sweetened with rock sugar.</li> <li>• <b>Tarts:</b> an open pastry case containing a filling.</li> <li>• <b>Deep- fried:</b> a dessert made of deep-fried starch-based batter or dough. A <i>doughnut</i> is a flour-based batter that has been deep-fried. <i>Churros</i> are a deep-fried and sugared dough.</li> <li>• <b>Fruit:</b> it is also commonly found in dessert courses because of its naturally occurring sweetness.</li> </ul>





<b>Subject Area:</b> English Oriented to Food and Beverages Service Operations		
<b>Level:</b> Twelfth		
CEFR Band: B1.2	Scenario 3: Food Marketing	Time: 40 hours
Essential Question: How do you write a marketing plan for a restaurant?	Theme 3.1: Food Marketing	
Essential Competences: 14. Leadership	New Citizenship Axis: Digital Citizenship with Social Equity	

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

### Oral and Written Comprehension

<b>Listening:</b> Follow everyday conversation, with some repetition of particular words and phrases.	Comprehends key information in videos and conversations about food marketing.	1. Create opportunities for schemata-building to introduce the meaning of unknown vocabulary, structures and functions for a concrete action about food marketing. 2. Expose learners to authentic materials to deal with the
<b>Reading:</b> Identify key information in an extended text or article.	Recognize key information from articles, magazines, and blogs about food marketing.	
<b>Oral and Written Production</b>		

### Task Building Process

<b>Spoken Interaction:</b> Discuss options and possible actions.	Defends options and possible actions related to <b>food marketing</b> by having
--	---

	oral conversations in groups. (Imagine that you own a restaurant or cafeteria/coffee shop then discuss about a marketing plan).	real world of communication related to food marketing.
<b>Spoken Production:</b> Justify a viewpoint on a topical issue by discussing pros and cons.	Justifies a viewpoint on a topical issue by discussing pros and cons about a marketing plan in groups. Present the plan to the classroom.	3. Focus on linguistic elements such as functions, discourse markers, grammar and vocabulary required to go over the essential question.
<b>Writing:</b> Summarize factual information within their field of interest.	Summarize tasks for a marketing plan about <b>food marketing</b> within their field of interest.	4. Give learners controlled practice in using the target language vocabulary structures and functions about food marketing. 5. Engage learners to meaningful productive tasks based on food marketing. 6. Project: integration of activities. It has to be done in class. Present a project about food marketing.

Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<p><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Writing marketing plans.</li> <li>Developing marketing plans.</li> <li>Communicating ideas about food marketing.</li> <li>Relating future events.</li> </ul> <p><b>Discourse Markers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>In other words</li> <li>In case of...</li> <li>To be sure</li> <li>Most of all</li> <li>In fact</li> <li>Moreover</li> <li>Certainly</li> <li>For example</li> </ul>	<p><b>Will and going to, for prediction Future Tense/ Will and Going to</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>My first restaurant will open next week.</li> <li>Indeed, Costa Ricans restaurant will have better marketing plans in the future.</li> <li>We are going to have new fancy restaurants in Barrio Escalante.</li> <li>I'm going to make a marketing plan for the new restaurant in Golfito.</li> </ul> <p><b>Passive sentences</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>In fact, this restaurant will be promoted by a video marketing on a new website.</li> <li>In other words, the restaurant is promoted now by the new social media manager.</li> </ul> <p><b>Online Resources:</b>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=lgkSnth eqI8">https://www.youtube.com/watch?v=lgkSnth eqI8</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=PBdCVIIdpMA">https://www.youtube.com/watch?v=PBdCVIIdpMA</a>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=WWFYvCfSXUo">https://www.youtube.com/watch?v=WWFYvCfSXUo</a></p>	<p><b>How to Write a Restaurant Marketing Plan</b></p> <p>Step 1: Solidify your brand.            Step 2: Remind yourself of your target audience.            Step 3: Perform a SWOT analysis on your competitors.            Step 4: Define your market differentiators.            Step 5: Craft your elevator pitch.            Step 6: Define and prioritize your restaurant marketing objectives.</p> <p><b>See Appendix #6: SWOT ANALYSIS</b></p> <p><b>Some strategies:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Build a Relationship with customers</li> <li>Craft a Narrative</li> <li>Write a Blog</li> <li>Position Yourself as the Expert</li> <li>Ditch the Press Release</li> <li>Leverage an Online Survey</li> <li>Be Your Own Advocate</li> <li>Manage Your Reputation</li> <li>Work with Influencers</li> <li>Hug Your Haters</li> </ul>



Learnings		
Functions and Discourse Markers	Grammar	Vocabulary
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As</li> <li>• As long as,</li> <li>• Before</li> <li>• By now</li> <li>• At the beginning</li> <li>• At the end</li> <li>• Finally</li> <li>• At the same time</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Take-Away</li> </ul> <p><b>See Appendix #1: Suggested reading.</b> <a href="https://youtu.be/XuoMmxifmug">https://youtu.be/XuoMmxifmug</a></p> <p><b>Public relations account executives</b> are responsible for handling all aspects of planned publicity campaigns and PR activities.</p> <p>Other tasks include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planning publicity strategies and campaigns</li> <li>• writing and producing presentations and press releases</li> <li>• dealing with enquiries from the public, the press, and related organizations</li> <li>• organizing and attending promotional events such as press conferences, open days, exhibitions, tours and visits</li> <li>• speaking publicly at interviews, press conferences and presentations</li> <li>• providing clients with information about new promotional</li> </ul>

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

## 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>

<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.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](http://www.coe.int/lang-cefr)

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

*Assessment*. Council of Europe.

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

Dangremond, S; Hubbard, L.21 *Classic Drinks to Order at a Bar*.

<https://www.townandcountrymag.com/leisure/drinks/g13092298/popular-bar-drinks-to-order/>

Dowling, M; and Swartz, K.. *4 Tips and Tricks from Masters of Mixology*.06/11/2015.

<https://cheersonline.com/2015/06/11/14-tips-and-tricks-from-masters-of-mixology/>

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

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

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

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

Hutchinson, T; Waters, A. English for Specific Purposes: A learning Centred Approach. Cambridge University Press. Ministerio de Educación Pública. (2016). República de Costa Rica. Programas de Estudio de Inglés Tercer Ciclo y Diversificada. San José, Costa Rica.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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
<b>Aceleración</b>	Proceso de acompañamiento para emprendimientos y empresas cuyo objetivo es acelerar su crecimiento. . Durante la aceleración, se brinda apoyo técnico y práctico para abarcar nuevos mercados nacionales e internacionales y enfrentarse a nuevos retos como la expansión del negocio o la exportación, y se abren oportunidades directas de inversión ángel o capital de riesgo.
<b>Aeropress</b>	Una cafetera monodosis de forma cilíndrica con dos partes separadas que forman una especie de jeringuilla o émbolo.
<b>Alianzas</b>	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.
<b>Amenazas cibernéticas</b>	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.
<b>Americano</b>	Un americano tiene la misma cantidad de agua que un lungo, la diferencia es que esta se añade una vez servido el espresso.

<b>Antivirus</b>	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.
<b>Árábica</b>	Variedad de café que se caracteriza por sus granos alargados y azulados y por su gran aroma.
<b>Asociaciones</b>	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.
<b>Autoaprendizaje</b>	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).
<b>Cámaras</b>	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.
<b>Capacidad negociadora</b>	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.

<b>Capital semilla</b>	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.
<b>Centro de datos</b>	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.
<b>Chemex</b>	Cafetería de filtro con forma de reloj de arena que permite preparar el café de manera artesanal.
<b>Ciberseguridad</b>	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.
<b>Cliente</b>	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.



<b>Cliente potencial</b>	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 ello, ya sea por necesidades (reales o ficticias), porque poseen el perfil adecuado, porque disponen de los recursos económicos u otros factores.
<b>Clúster</b>	Grupo de empresas interrelacionadas que trabajan en un mismo sector industrial y que colaboran estratégicamente para obtener beneficios comunes.
<b>Cocktail</b>	Mezcla de varios licores diversos. Significa literalmente “cola de gallo” por la variedad de los colores de los líquidos mezclados.
<b>Coldbrew</b>	Método de extracción del café en frío.
<b>Collins</b>	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.
<b>Colocación de las servilleta</b>	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.
<b>Colocación del plato base</b>	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.
<b>Comercio</b>	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.
<b>Competencia</b>	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.

<b>Comprador óptimo definido</b>	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."
<b>Contribuyente</b>	Es toda persona física o jurídica obligada al pago de impuestos.
<b>Cooler</b>	Trago largo que se prepara en el vaso mezclador o en la coctelera, muy helado. Se sirve adornado con fruta fresca cortada en trocitos.
<b>Cooperativas</b>	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.
<b>Correo electrónico</b>	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)
<b>Creatividad</b>	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.

<b>Crédito</b>	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.
<b>Crema</b>	Emulsión de leche erróneamente denominada como espuma.
<b>Crusta</b>	Trago corto que se sirve en copa o vaso con el borde cubierto de azúcar.
<b>Cup</b>	Trago largo cuya componente principal es el vino. Se prepara en grandes poncheras o jarras y se sirve helado.
<b>Desarrollo sostenible</b>	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.
<b>Disposición de los complementos</b>	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
<b>Doppio</b>	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.
<b>Economía social solidaria (ess)</b>	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

<b>Editor de presentaciones</b>	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.
<b>Emprendedor</b>	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.
<b>Emprendimiento</b>	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.
<b>Emprendimiento social</b>	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.
<b>Empresa social</b>	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.
<b>Emulsionar</b>	Técnica que permite mezclar la leche con el vapor de agua para proporcionar volumen y cremosidad.
<b>Encadenamientos productivos</b>	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.
<b>Entrega del menú</b>	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.
<b>Espresso</b>	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.
<b>Estrategia de comunicación</b>	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.
<b>Estrategias de marketing o mercadotecnia</b>	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.
<b>Estudio de mercado</b>	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.

<b>Exención</b>	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.
<b>Factura</b>	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.
<b>Fancy</b>	Bebida fantasía que se sirve helada en una copa con el borde azucarado.
<b>Fix</b>	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.
<b>Fizz</b>	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.
<b>Flip</b>	Mezcla preparada con el agregado de huevo, Se sirve bien helado.
<b>Formalidad</b>	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.
<b>Frappé</b>	Bebida no alcohólica que calma la sed, sobre la base de leche, jugo de frutas, etc. y hielo triturado.
<b>Fuentes de financiamiento</b>	Estas incluyen entidades financieras, prestamistas, individuos, entre otros. En general, son las mismas independientemente del país donde se decida emprender un negocio.

<b>Garantía</b>	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.
<b>High ball</b>	Trago largo preparado con bebidas gaseosas y otros ingredientes. Existe un trago con el mismo nombre.
<b>Hoja de cálculo</b>	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.
<b>Hot drink</b>	Bebida mezclada que se sirve caliente, en pequeñas o grandes copas o vasos.
<b>Idea de negocio</b>	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.
<b>Identidad</b>	Es el conjunto de rasgos, características de una empresa, que la definen y la distinguen de otras.
<b>Identidad gráfica</b>	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.
<b>Identidad organizacional</b>	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.

<b>Impacto ambiental</b>	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.
<b>Impacto social</b>	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.
<b>Impuestos</b>	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.
<b>Incubación</b>	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.
<b>Industria 4.0</b>	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.
<b>Ingeniería social</b>	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



	<p>permitan realizar algún acto que perjudique o exponga la persona u organismo comprometido a riesgo o abusos.</p>
<b>Innovación</b>	<p>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.</p>
<b>Inteligencia artificial</b>	<p>Es la combinación de algoritmos planteados con el propósito de crear máquinas que presenten las mismas capacidades que el ser humano.</p>
<b>Internet de las Cosas (IOT)</b>	<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>

<b>Inversión</b>	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.
<b>Julep</b>	Trago largo caracterizado por sus hojas de menta machacadas.
<b>Latte</b>	Una parte de café y una parte de leche caliente emulsionada.
<b>Latteart</b>	Crear diseños en la superficie de un espresso con leche emulsionada.
<b>Long drink</b>	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.
<b>Lungo</b>	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.
<b>Macchiato</b>	Café espresso sobre una base de leche emulsionada. Es el café el que mancha la leche, de ahí su nombre.
<b>Malware</b>	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.
<b>Marca</b>	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.

<b>Mercado</b>	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.
<b>Mise en place</b>	El lugar donde el barman realiza su trabajo.
<b>Mixología</b>	El proceso de mezclar las bebidas con arte e imaginación.
<b>Modelo de negocio</b>	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.
<b>Molienda</b>	La molienda es el grano de café molido. Dependiendo del grosor de sus partículas será más adecuada para diferentes tipos de elaboración.
<b>Montaje de auditorio</b>	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.
<b>Montaje de cóctel</b>	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.
<b>Montaje de escuela</b>	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.

<b>Montaje de la cristalería</b>	Cristalería se compone de copas, vasos y jarra
<b>Montaje de mesa para comida formal</b>	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.
<b>Montaje de u</b>	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.
<b>Montaje del plato de pan</b>	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.
<b>Montaje y ubicación de la cubertería</b>	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.
<b>Nube</b>	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.
<b>Obbler</b>	Literalmente del inglés “remendón”; enamericano, 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.

<b>On the rocks</b>	Bebida servida con cubitos de hielo; ej. whisky.
<b>Oportunidad de negocio</b>	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.
<b>Persona emprendedora</b>	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.
<b>Persona física</b>	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.
<b>Persona jurídica</b>	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.
<b>Phishing</b>	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.
<b>Plan de vida</b>	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.
<b>Ponche</b>	Forma parte de la categoría de “hot drinks” bebidas calientes; inventada por los ingleses en el siglo XVIII durante su permanencia en la India.
<b>Pousse-café</b>	Cocktail que se prepara directamente en un vaso alto y estrecho, vertiendo los distintos licores sin que se mezclen. Se han de colocar primero los más densos y luego gradualmente los más livianos. Se forman así bandas de colores muy decorativas y curiosas.
<b>Procesador de texto</b>	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.
<b>Producto</b>	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

<b>Producto</b>	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.
<b>Producto mínimo viable</b>	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.
<b>Propuesta de valor</b>	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.
<b>Prototipo</b>	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.
<b>Realidad aumentada</b>	Es una tecnología que permite superponer elementos virtuales sobre nuestra visión de la realidad.

<b>Redes sociales</b>	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.
<b>Rickey</b>	Es un tipo de trago largo. Se prepara con sidra, almíbar y en algunos casos, con aguardiente.
<b>Ristretto</b>	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.
<b>Robusta</b>	Variedad de café que presenta granos redondeados y de color bronce con un sabor más neutro que el arábica.
<b>Sangaree</b>	Es un cocktail con base alcohólica, al que se agrega azúcar y nuez moscada.
<b>Short drink</b>	Es la exacta definición de cocktail o “shot”. Se sirve en copas o vasos chicos. Generalmente muy alcohólico.
<b>Simuladores</b>	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.
<b>Sistema operativo de código abierto</b>	Se refiere a aquel sistema operativo en el que el código fuente se encuentra disponible para la consulta por parte de cualquier usuario.
<b>Sistema operativo de código propietario</b>	Se refiere a 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.



<b>Sling</b>	Forma parte del grupo de tragos largos. Se prepara con el agregado de almibar y hielo.
<b>Sociedad Anónima (S.A.)</b>	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.
<b>Sociedad de Responsabilidad Limitada (S.R.L)</b>	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.
<b>Soddy</b>	Bebida caliente sobre la base de cacao y azúcar.
<b>Sostenibilidad ambiental</b>	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.
<b>Sour</b>	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.

<b>Tamper</b>	Pieza de aluminio pulido que sirve para prensar manualmente la molienda del café.
<b>Técnicas para generar ideas de negocios</b>	Técnicas para generar ideas de negocios; por ejemplo Lluvia de ideas, los seis sombreros para pensar, conexiones morfológicas forzadas, eligiendo idea final
<b>Tecnologías de información (TI)</b>	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".
<b>Uniforme de la especialidad del MEP, blazer</b>	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.
<b>Vestir la mesa</b>	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

<b>Videoconferencia</b>	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.
<b>Web</b>	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
<b>Wine cocktail</b>	Mezcla de vinos aromáticos, servida bien helada.
<b>Zombie</b>	Pertenece al grupo de tragos largos, lleva muchos ingredientes y se sirve en vasos altos grandes.
<b>Zoom</b>	Trago largo que se prepara en fa coctelera. Uno de sus componentes básicos es la crema de leche.

## Apéndices

### Appendix 1. Food and Decoration

---

“Encendamos juntos la luz”

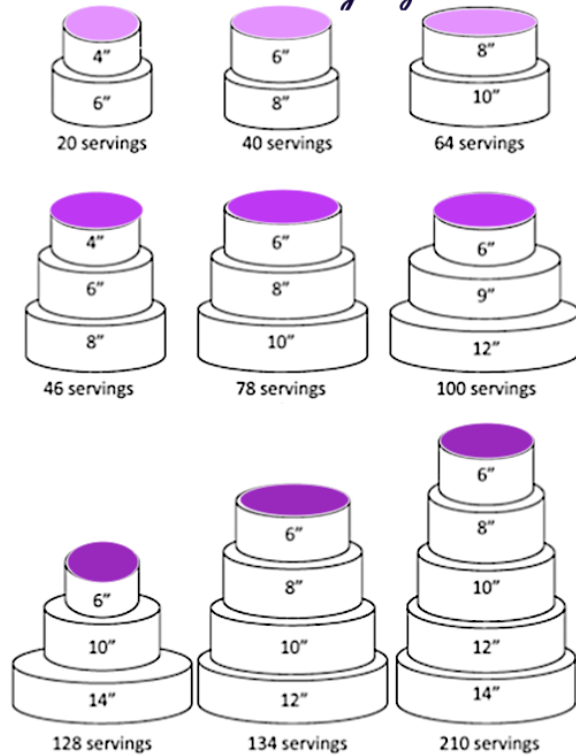


Taken from: [https://www.pinterest.com/glamourandwoods/\\_created/](https://www.pinterest.com/glamourandwoods/_created/)

## Appendix 2. Calculating Portions

“Encendamos juntos la luz”

### *Tiered Cake Serving Size Guide*



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

## Calculating Portions

Here are some platter suggestions and what to include:

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

## A Quick Guide on How to Calculate Food Portions for Catering

“Encendamos juntos la luz”

## Food Platters

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

**Guests:** \_\_\_ number of guests

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

**Calculation:** Guests X Bites = Total Bites

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

Example:

100 guests x Full Meal (10-12) = 1200 ÷ 15 = 80 platters

100 guests x Bridge the Gap (6) = 600 ÷ 15 = 40 platters

100 guests x Light Snack (3) = 300 ÷ 15 = 20 platters

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

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



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

### Appendix 3. Modals

# MODAL VERBS 1

**Can**

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

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

**Can't**

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

**Could**

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

**Must**

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

**Mustn't**

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

**Have to**

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

**Don't have to**

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

**May**

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

**Might**

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

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

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

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

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

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

LEARN THE MODAL VERBS

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

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

“Encendamos juntos la luz”

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

<b>Must</b>	I must study math this weekend	She said (that) she must study math this weekend.
-------------	--------------------------------	---

\* doesn't change.

## Appendix 5. Verbs

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Appendix 6. Cooking Vocabulary

### French Food Vocabulary

- Beef bourguignon (also "beef Burgundy") (noun): beef braised or stewed in red wine sauce - I'm trying this new recipe for beef bourguignon.
- Bisque (noun): a thick soup made from shellfish - May I recommend this evening's lobster bisque?
- Bistro (noun): a small French restaurant serving affordable home-style food and drinks - There are thousands of little bistros in Paris.
- Bouillabaisse (noun): a spicy stew of fish and vegetables - Did you know that fishermen in Provence invented bouillabaisse?
- Cassoulet (noun): a southern French casserole made of various meats and haricot beans - Is there anywhere around here that serves cassoulet?
- Coq au vin (noun): chicken cooked in red wine sauce - Our mum makes the best coq au vin in the world!
- Crème brûlée (noun): custard with a burnt caramel top - I'll have the crème brûlée for dessert, please.
- Crêpe (noun): a very thin pancake - They serve crêpes with savoury as well as sweet fillings.

- Croque monsieur (noun): a ham and cheese sandwich that's toasted or grilled - I could eat half a croque monsieur if you want to share one.
- Croissant (noun): a light, flaky crescent-shaped roll eaten for breakfast in France - Let's get some croissants and jam and lots of coffee.
- Dauphinois (adjective): sliced and cooked in milk, usually with a cheese topping - How many potatoes do you slice up to make gratin dauphinois?
- Daube (noun): a beef or lamb stew cooked slowly in wine - The poor ate cheap dishes like daube, while the rich ate haute cuisine.
- Delicacy (noun): a rare and expensive food seen as a symbol of wealth - Why are foods like truffles and shark fins called delicacies?
- Éclair (noun): a tube-shaped pastry with cream inside and chocolate on top - The éclairs in that pâtisserie are amazing.
- entrée (also UK "starter" and US "appetizer") (noun): the first course of a meal - In France entrée means "starter" but in North America it means the main course.

- Escargot (noun): cooked snails eaten as a delicacy in France and Catalonia - Did you know you'd get snails when you ordered escargot?
- Foie gras (noun): a delicacy made from the fatty livers of force-fed ducks and geese - Foie gras livers are up to ten times bigger than normal ones, you know.
- French bread (also "baguette" or "French stick" or "French loaf") (noun): a long, thin loaf of soft white bread with a crunchy crust - Let's get some French bread.
- French onion soup (noun): a soup made from onions and meat stock - Do you like grated cheese in your French onion soup?
- Haute cuisine (French for "high cooking") (noun): high-class French cooking served in expensive restaurants and luxury hotels - Poor people lived their whole lives without ever eating haute cuisine.
- Hollandaise sauce (noun): a creamy sauce made with butter, egg yolks and vinegar - Hollandaise sauce is one of the five basic sauces haute cuisine is based on.
- Hors d'oeuvre (noun): a small savoury dish served as entrée (or starter or appetizer) before the main course - How many kinds of hors d'oeuvre can you make?



- Mousse (noun): a smooth, light-textured dessert made with cream and eggs - I'll have the chocolate mousse, please.
- nouvelle cuisine (French for "new cooking") (noun): new style of French cooking with simpler techniques and fresher ingredients than haute cuisine - French chefs started creating nouvelle cuisine dishes in the early 60s.
- Pâté (noun): a smooth savoury paste made from finely-minced meat or fish - Could you pass the duck liver pâté, please?
- Pâtisserie (noun): a shop that sells French pastries, desserts and breads - I got some éclairs from the pâtisserie.
- Profiterole (noun): a small ball-shaped pastry with cream inside and chocolate on top - I love profiteroles, but I'll get fat if I eat too many.
- Peasant (noun): a poor farmer forced to work for wealthy aristocrats - Most of the food peasants grew was taken off them and sold.
- Quiche (noun): a dish in which a mixture of eggs, cheese and other ingredients is baked in a round flan base - Isn't the quiche with bacon in it called quiche Lorraine?

- Ratatouille (noun): stewed vegetables, incl. tomato, garlic, onions, zucchini, eggplant and various herbs  
- There's no meat in ratatouille, is there?
- Soufflé (noun): a dish made with eggs that rises into a high, round shape when baked - My soufflé collapsed when I took it out of the oven.
- Stock (noun): a liquid used to make soups, stews, sauces, etc. that's made by boiling bones, meat or vegetables - Did you make the beef stock yourself?
- vinaigrette (noun): a mixture of oil, vinegar, herbs and spices used as a salad dressing or a marinade - Which herbs did you put in the vinaigrette?
- Vol-au-vent (noun): a small round pastry case filled with a mixture of meat, fish or vegetables - Let's fill the vol-au-vents with salmon mornay.

### Italian Food Vocabulary

- **Antipasto** (noun): cold savoury appetizer or starter eaten at the start of an Italian meal - *Let's order this antipasto plate with cold meats, olives and cheese.*

- **Arancini** (noun): an Italian dish of fried rice balls with a savoury filling - *This evening's special is arancini with a lobster filling.*
- **Bruschetta** (noun): toasted bread and olive oil, often topped with garlic and tomato - *Italian restaurants often serve bruschetta as a free antipasto you can eat while ordering.*
- **Cannelloni** (noun): pasta tubes filled with a mixture of meat or vegetables and cheese - *Our mum makes the best cannelloni in the village!*
- **Cannoli** (noun): small deep-fried pastry tubes with a creamy filling of sweetened ricotta cheese - *I'll have the cannoli for dessert, please.*
- **Espresso** (noun): an Italian coffee made by forcing steam through ground coffee beans - *Would you like an espresso after your meal?*
- **Fettuccine** (noun): pasta stretched into long, flat strips like ribbons - *I had the fettuccine and my friend had the lasagne.*
- **Focaccia** (noun): oven-baked Italian flatbread - *Have you tried one of our new focaccia sandwiches?*
- **Gelato** (noun): Italian-style ice cream - *Gelato is also the Italian word for ice cream, isn't it?*

- **Gnocchi** (noun): small dumplings made from flour, potato, or semolina, often served with a sauce - *We'll have spinach gnocchi with butter and sage for our starter, please.*
- **Lasagne** (noun): a baked dish with sheets of flat pasta separating layers of ground meat or vegetables in sauce - *If we go to an Italian restaurant someone always orders the lasagne.*
- **Macaroni** (noun): short tubes of curved pasta, or a dish made with this - *Did your mum make macaroni and cheese when you were a kid?*
- **Minestrone** (noun): a thick Italian soup containing chopped vegetables and pasta - *Should I have the French onion soup or the minestrone?*
- **Mozzarella** (noun): a soft, white Italian cheese mostly used in salads and pizza - *Do you have real Italian mozzarella made from buffalo's milk?*
- **Olive oil** (noun): a cooking and salad oil that's made by pressing olives - *Let's have some Italian bread and olive oil.*
- **ossobuco** (noun): a braised Italian dish of cross-cut veal shanks, vegetables and white wine - *If you get veal shanks from the butcher, I'll make ossobuco.*

- **Panna cotta** (noun): an Italian dessert made of sweetened, thickened cream - *I love panna cotta with strawberry syrup topping.*
- **Parmagiana** (noun): a dish of eggplant or meat slices cooked with a tomato cheese sauce - *I'll have the veal parmagiana, please.*
- **Pasta** (noun): fresh or dried wheat dough in many shapes such as long, thin spaghetti and short tubular macaroni - *Italians have been eating pasta since the 12th century.*
- **Pepperoni** (noun): a spicy Italian-style cured sausage made of beef and pork - *Could you pass the pepperoni, please?*
- **Pesto** (noun): a sauce made of garlic, pine nuts, Parmesan cheese, basil, salt and olive oil - *My grandma kept her recipe for pesto a secret.*
- **Pizza** (noun): a flat round base of dough topped with tomato, cheese and other ingredients that's baked in a special oven - *Can you get a couple of pizzas on your way home?*
- **polenta** (noun): boiled maize flour or cornmeal that's eaten as porridge or cooled then fried or baked - *I never saw polenta in England, but it's everywhere in Italy.*

- **Ravioli** (noun): a small Italian dumpling made of pasta with a meat or vegetable filling - *The ravioli with a crab meat filling sounds good.*
- **Ribollita** (noun): a bread and vegetable soup first made by Tuscan peasants - *In the past, ribollita was often made with leftover foods.*
- **Risotto** (noun): an Italian dish of creamy rice cooked in a vegetable, meat or fish broth - *Why don't you try this mushroom and chicken risotto?*
- **Salami** (noun): a cured sausage made of beef or pork that's usually eaten cold in thin slices - *Don't forget to put salami on the pizza, will you?*
- **Scaloppine** (noun): a dish made by frying very thin slices of veal, pork or chicken - *Let's have Scaloppine al Limone for a change.*
- **Spaghetti** (noun): a pasta variety that's formed into long thin pieces like string - *How long should I cook the spaghetti for?*
- **Tiramisu** (noun): an Italian dessert of sponge cake soaked in coffee and brandy with powdered chocolate and mascarpone cheese - *My favourite dessert is tiramisu, for sure.*

- **Tortellini** (noun): small, ring-shaped pasta dumplings with a meat, cheese or vegetable filling - *Do they sell tortellini at the supermarket?*
- **Trattoria** (noun): a small, affordable Italian restaurant, often family-run - *Let's have lunch at that little trattoria.*

### Chinese Food Vocabulary

- Bean sprouts (also US "sprouts") (noun): edible young stems growing from beans or seeds - I'm frying some Chinese vegetables and bean sprouts.
- Bok choy (also "pak choi") (noun): a Chinese vegetable with white stems and dark green leaves - Chop up some bok choy and fry it in a wok.
- Chop suey (noun): a Chinese-style dish of meat, eggs and vegetables in a thick sauce - Chop suey is served in Chinese restaurants all over the USA.
- Chow mein (noun): a Chinese-style dish of fried noodles with vegetables and meat or seafood - Is there any of that chicken chow mein left?
- Congee or conjee (noun): a Chinese rice porridge with various meats and vegetables added - Mum gets up early and makes congee for breakfast.

- Diaspora (noun): a large group of people who come from a particular place and now live in many other parts of the world - The Chinese diaspora spread out from Asia in the nineteenth century.
- Dim sum (also "dim sim") (noun): fried or steamed dumplings of many kinds - Let's have lunch in one of those dim sum restaurants.
- Dumpling (noun): a small ball of dough and other ingredients that's boiled, fried or baked - We'll have a plate of pork dumplings, please.
- Hainanese chicken rice (noun): sliced boiled chicken served with rice cooked in chicken broth - Hainanese chicken rice is called khoa man ghai in Thailand.
- Hot pot (noun): a Chinese dish in which one or more soups are cooked in a special pot at the table - Let's have the hot pot with sliced meats, vegetables, mushrooms and dumplings.
- Hundred-year egg (also "century egg") (noun): Chinese-style preserved chicken, duck or quail egg - Are hundred-year eggs always green or black like that?
- Kung Pao chicken (noun): Chinese stir-fried dish made with chicken, peanuts, vegetables and chilli peppers - Kung Pao chicken is eaten all over the world these days.



- Mapo tofu (also "mapo doufu") (noun): a dish of tofu and minced meat cooked in a spicy paste of fermented beans - The mapo tofu was a bit too spicy for me.
- Mooncake or moon cake (noun): a round Chinese cake only eaten during the mid-autumn full-moon festival - Where did you get these mooncakes?
- Peking duck (noun): thinly-sliced roasted duck skin served with vegetables and pancakes - Peking duck's served with spring onion, cucumber and sweet bean sauce rolled up in pancakes.
- Rice vermicelli (also "rice noodles") (noun): very thin noodles made from rice flour - Get the biggest packet of rice vermicelli they've got.
- Shark fin soup (noun): traditional Chinese soup containing shark fins - You can't eat shark fin soup in Costa Rica.
- Soy sauce (also "soya sauce") (noun): a dark liquid made from fermented soy beans that's used as a sauce - Can you pass the soy sauce, please?
- spring roll (also US "egg roll") (noun): a fried or unfried appetizer of minced vegetables with or without meat rolled in rice paper - For starters, we'll have fried spring rolls and pork satay.

- Sweet and sour sauce (noun): a sauce made of sugar or honey and a sour liquid like vinegar or soy sauce  
- We make our own sweet and sour sauce.
- Tofu (also US "bean curd") (noun): a soft white protein-rich food made from soy milk curds - Where can I buy freshly-made tofu?
- Wheat noodles (noun): noodles made from wheat flour and water - In Northern provinces people eat wheat noodles all the time.
- Wonton (noun): a Chinese dumpling made by wrapping a filling of minced meat, seafood or vegetable in wheat dough - Wontons can be boiled, put in soup or deep-fried.
- Yangzhou fried rice (also US "house fried rice" and UK "special fried rice") (noun): a dish made by frying pre-cooked rice with pieces of pork, shrimp, egg and vegetables like peas and carrot - Dad always orders sweet and sour pork and Yangzhou fried rice.

### British Food Vocabulary

- **Accompaniment** (noun): a food eaten with a main dish - *Sunday roast can be served with accompaniments like Yorkshire pudding, gravy and cauliflower cheese.*

- **Afternoon tea** (noun): a light afternoon meal of tea with finger sandwiches, cakes or scones - *There's a tea house nearby if you'd like afternoon tea.*
- **Bangers and mash** (noun): British meal of sausages, mashed potatoes, onions in gravy and green peas - *I really love bangers and mash.*
- **Black pudding** (noun): a sausage made of pork fat, pork blood and oatmeal, usually sliced and fried - *Does your full breakfast come with black pudding?*
- **Bread and butter pudding** (noun): a baked dessert made of stale bread, raisins and custard - *We used all the old bread to make a bread and butter pudding.*
- **British Isles** (noun): the islands of Great Britain, Ireland and over six thousand other smaller islands - *The Republic of Ireland and the United Kingdom are both in the British Isles.*
- **Cauliflower cheese** (noun): a baked savoury dish of cauliflower and cheese sauce - *I'll heat up the leftover cauliflower cheese.*
- **Devonshire tea (also "Cornish cream tea")** (noun): afternoon tea with fresh scones, clotted cream and jam - *We had Devonshire tea in a little tea house in the gardens.*

- **Fish and chips** (noun): a popular British meal of deep-fried fish and potato chips - *You'll have to try fish and chips while you're in England.*
- **Full English breakfast** or **full breakfast** (noun): English-style breakfast of eggs, bacon, sausage, toast, baked beans, etc. - *I'll have the full breakfast with scrambled eggs and tea, thanks.*
- **Gravy** (noun): a sauce made from the juices of cooked meat - *Is there any more gravy?*
- **Haggis** (noun): a Scottish dish made from the stomach and other organs of a sheep - *Do you really want to order haggis?*
- **Irish stew** (noun): a stew made of mutton, potatoes, carrots and onions - *The Irish stew here is really delicious.*
- **Mulligatawny** (noun): a spicy Indian-style soup - *Mum made mulligatawny soup and we loved it.*
- **Pasty** or **Cornish pasty** (noun): a baked food made by folding pastry around a savoury vegetable filling with or without meat - *I can make vegetarian pasties if you like.*
- **Pub** (also "**tavern**") (noun): a place that serves alcoholic drinks and food typical of the British Isles - *Everyone goes to the pub for a drink after work.*

- **Roast vegetables** (noun): vegetables baked in a pan, often served with roast meat - *The roast vegetables were perfect as usual.*
- **Shepherd's pie** (noun): a baked dish of minced lamb or mutton covered with a layer of mashed potato - *You haven't tried shepherd's pie yet, have you?*
- **Stale** (adjective): no longer fresh, esp. of bread, cakes, pastries, etc. - *I'll throw this stale bread out unless it's for bread and butter pudding.*
- **Steak and kidney pie** (noun): a pie filled with diced beef, kidney, fried onions and gravy - *One of Britain's most famous foods is steak and kidney pie.*
- **Sunday roast (also "roast dinner")** (noun): roast meat and vegetables with gravy, often with other dishes like Yorkshire pudding - *Please join us for our traditional Sunday roast.*
- **Welsh rarebit (original name "Welsh rabbit")** (noun): a savoury dish of toasted bread and cheese sauce - *For some Welsh rarebit recipes you also need mustard and Worcestershire sauce.*
- **Yorkshire pudding** (noun): a baked food made with eggs, flour and water or milk - *Yorkshire pudding has very little flavour, so you have to eat it with gravy or a sauce.*

## Mexican Food Vocabulary

- **Adobo (noun):** a paste or marinade of chillies, vinegar, herbs and spices for flavouring meat or fish - This pork adobo's really good, isn't it?
- **Antojitos (noun):** Mexican street foods and snacks, sometimes served as appetizers in restaurants - Antojitos are sold in street stalls and markets all over Mexico.
- **Aztec (adjective):** of the Mesoamerican civilization in Mexico when the Spanish invaded - Mexican food is a mix of Mayan, Aztec and Spanish cuisines.
- **Burrito (noun):** a tortilla that's folded over and filled with meat, beans and cheese - They sell the best burritos in those old markets.
- **Capirotada (noun):** a dessert similar to British bread pudding - Would you like some capirota for dessert?
- **Carne adobada (noun):** meat or chicken covered with a spicy adobo paste or sauce - If you order carne adobada, get a side salad as well.
- **Ceviche (noun):** an appetizer or main course dish made of marinated raw fish or seafood - If you're making prawn ceviche, use freshly-squeezed lime juice.

- **Champurrado (noun):** a warm, thick, frothy Mesoamerican chocolate drink - Would you like champurrado and some churros for breakfast?
- **Chilaquiles (noun):** a dish of fried tortilla strips topped with a salsa or chilli sauce and cheese - Shall we order chilaquiles as an appetizer?
- **Chile relleno (noun):** stuffed chilli pepper covered in batter and deep-fried - Javi makes really good chile relleno.
- **Chilli con carne (US spelling "chili") (noun):** a stew made of ground beef, beans and fresh or powdered chilli - If you order chilli con carne, say you want it "mild".
- **Churro (noun):** a strip of sweet fried dough sprinkled with sugar and cinnamon - Having churros for breakfast isn't very healthy, is it?
- **Enchilada (noun):** a tortilla with a filling of meat or cheese served with chilli sauce, eaten as an appetizer or main course - Enchiladas have been part of Mexican cuisine since Mayan times.
- **Fajita (noun):** a Tex-Mex dish of cooked meat slices, onions and peppers rolled up inside a tortilla - The fajitas come with lettuce, sour cream, guacamole, salsa, and grated cheese.

- **Flauta (noun):** a tortilla filled with meat and cheese and then fried - I'll have the flautas and a beer, please.
- **Gordita (noun):** a thick cornmeal pancake filled with meat, cheese or vegetables - Let's get a vegetable gordita as well.
- **Guacamole (noun):** a thick green dip or sauce made from mashed avocado - Can you teach me how to make guacamole?
- **Maya or Mayan (adjective):** of the Mesoamerican civilization in Mexico circa 2000 BC to 1300 AD - Many of today's Mexican dishes are from Maya cuisine.
- **Menudo (noun):** a spicy Mexican soup made from beef stomach - Mexicans love menudo, but most foreigners don't like it.
- **Mesoamerican (adjective):** related to the civilizations in Mexico and Central America before the Spanish invasion - Mesoamerican farmers have been growing maize for over 10,000 years.
- **Mole (noun):** a rich sauce made from chilli peppers and other local ingredients - There are many varieties, but my favourite is "mole poblano".



- **Nachos (noun):** tortilla chips covered with cheese and various other ingredients - Nachos were invented near the border of Mexico and Texas in the 1940s.
- **Pan Dulce (noun):** any of the sweet breads and pastries sold in Mexican street stalls and restaurants - There are hundreds of different panes dulces, and they're all delicious!
- **Quesadilla (noun):** a cheese-filled tortilla that's grilled, with vegetables and spices sometimes added - Quesadillas are like a Mexican version of the grilled cheese sandwich.
- **Salsa (noun):** a spicy sauce made from tomatoes, onions, chilli peppers, etc. - Could you pass the salsa, please?
- **Sopapilla (noun):** a small, pillow-shaped fried pastry dough mostly eaten as a dessert - Could I have sopapillas with vanilla ice cream, please?
- **Taco (noun):** a folded or rolled tortilla filled with minced beef or chicken, beans, spices, etc. - I don't like the hard-shell tacos they sell in Tex-Mex fast food joints.
- **Tamale (noun):** a Mayan dish in which a filling of meat or vegetable is rolled in cornmeal, wrapped in a corn husk and then steamed or grilled - Don't forget to bring the tamales, will you?

- **Tex-Mex (adjective):** of a type of food in which Mexican dishes are tailored to typical American tastes and ingredients - There are Tex-Mex restaurants in Asia these days.
- **Tortilla (noun):** a thin flatbread traditionally made of cornflour, but also made of wheat flour since the Spanish invasion - I got some tortillas on my way home.
- **Tostada (noun):** an appetizer made of tortillas (often old or stale) that are toasted and used as a base for taco-style toppings - The shrimp tostadas were really delicious.

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

## Appendix 7. Swot analysis

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

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

## Apéndice 8. 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  
1013-15-03-4

**I. Identificación de la cualificación**

**1**  
Código Cualificación: 1013-15-03-4

**2**  
Cualificación (Nombre): Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

**3**  
Nivel de cualificación: Técnico 4

**4**  
Campo Amplio: 10 Servicios

**5**  
Campo Específico: 101 Servicios Personales

**6**  
Campo Detallado: 1013 Hostelería, restaurantes y servicios de banquetes

**7**  
Campo Profesión: 1013-15 Hostelería y turismo

**8**  
Campo Cualificación: 1013-15-03 Servicios de Alimentos y Bebidas

**9**  
Tiempo de Vigencia del Estándar de Cualificación: 5 años

**10**  
Fecha de actualización: junio 2020

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

**12**  
Nivel de escolaridad requerido para la titulación: III Ciclo de Educación General Básica

← 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

7

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:**

1013-15-03-1 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 flambado, trinchado de platos, 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

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

Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas

8

1013-15-03-2 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

Créditos Normales de Cualificación en la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica

**Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas** 9

15

**Mapa de cualificación:**

Cualificación	Competencia general	Competencias específicas
1013-15-03-4 Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas	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.	<p><b>CE1</b></p> <p>Crear bebidas alcohólicas y no alcohólicas innovadoras, según técnicas y métodos de la mixología y coctelería y control de flujo de procesos, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.</p>
		<p><b>CE2</b></p> <p>Buscar los proveedores de servicio, promoción y venta de los insumos, teniendo en cuenta las técnicas de manejo, data y aprovisionamiento de la obra, 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><b>CE3</b></p> <p>Diseñar cartas o menús para la oferta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas como licores, vinos, cocteles, café, entre otros, según análisis del mercado, tastes técnicas, costos y elementos básicos para el diseño.</p>
		<p><b>CE4</b></p> <p>Organizar los procesos de servicio de alimentos y bebidas a cargo según procedimientos, normas, regulaciones, mapas de rutas de recorrido, teniendo en cuenta procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.</p>

Retrocede | Volver al ÍNDICE | Avanza

Créditos Normales de Cualificación en la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica

**Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas** 10

II. Descripción de las competencias específicas

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje <sup>3</sup>
<p><b>CE1</b></p> <p>Crear bebidas alcohólicas y no alcohólicas innovadoras, según técnicas y métodos de la mixología y coctelería de autor, utilizando experimentos de innovación técnica, de decoración, uso de espumas, aromatizantes, tastes técnicas y control de flujo de procesos, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.</p>	<p>La persona es competente cuando:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplica técnicas para el control de inventarios, pedidos y requisiciones, dentro de las áreas operativas de servicio de alimentos y bebidas, mediante el uso de herramientas tecnológicas.</li> <li>2. Identifica las características de la mixología, según métodos y técnicas creativas.</li> <li>3. Identifica las técnicas para la preparación de cocteles innovadores, tales como deconado, deshidratado, fermentado, macerado, ahumado, entre otros.</li> <li>4. Identifica las características de materias primas nacionales e internacionales, utilizadas en la mixología para preparaciones innovadoras.</li> <li>5. Prepara bebidas alcohólicas y no alcohólicas innovadoras, utilizando las elaboraciones previas, mediante métodos y técnicas de la mixología y coctelería de autor, teniendo en cuenta las tendencias del mercado y buenas prácticas de manufactura.</li> </ol>

<sup>3</sup> Resultados de aprendizaje según el formato de los documentos de descripción y servicios de aprendizaje.

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** 11

003-003-4

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje <sup>1</sup>
	<p>6. Identificas 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>

<sup>1</sup> Resultados de aprendizaje según elementos del descriptor: aplicación y saberes disciplinares.

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** 12

003-003-4

**Evaluación del logro de la competencia específica N°1**

**Evidencias CET**

**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.
- Crea 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

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

**Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas** 13

1001-1002-4

**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

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

**Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas** 14

1001-1002-4

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje
<p>Realizar los protocolos de servicio, promoción y venta de los vinos, teniendo en cuenta las técnicas de maridaje cata y aprovisionamiento de la cave, 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><b>CE2</b></p> <p>2</p>	<p>La persona es competente cuando:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifica las características de la Sumillería, en cuanto a la historia del vino, la enología, denominación de origen y relevancia mundial, según normativas de cada uno de los países.</li> <li>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.</li> <li>3. Aplica técnicas de inventario y control de aprovisionamiento en la cave de los vinos, según protocolos establecidos.</li> <li>4. Identifica la clasificación de los vinos, según sus tipos de vinificación, para su debida recomendación en los maridajes.</li> <li>5. Reconoce las estrategias de mercados para la venta de vinos, en atención al servicio de los clientes en la mesa.</li> <li>6. Identifica los protocolos utilizados para la Cata del vino y otras bebidas alcohólicas, teniendo en cuenta las características sensoriales.</li> <li>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.</li> </ol>

Retrocede      Volver al ÍNDICE      Avanza



Calculus Normales de Cualificación de la Educación + Formación Técnica Profesional de Costa Rica

**Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas** 15

003-003-4

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 casa de vinos, según denominación de origen, técnicas de maridaje y oferta gastronómica establecida por la organización.</p>

Retrocede    Volver al ÍNDICE    Avanza

Calculus Normales de Cualificación de la Educación + Formación Técnica Profesional de Costa Rica

**Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas** 16

003-003-4

**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 casa 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](#)

Centro Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica  
**Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas** 17  
1001-10-03-4


**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](#)

Centro Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica  
**Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas** 18  
1001-10-03-4

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje
 <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, costeo y elementos básicos para el diseño.</p>	<p>La persona es competente cuando:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifica técnicas para el análisis del mercado meta para la oferta de bebidas, según proyección de la organización.</li> <li>2. Identifica características de licores, vinos, cocteles, café, entre otros, según las necesidades establecidas por la organización y clientela.</li> <li>3. Identifica elementos para el diseño del menú de bebidas para los servicios de alimentos y bebidas, según de la organización.</li> <li>4. Diseña el menú de bebidas a partir fichas técnicas, presupuesto establecido, equipo especializado y herramientas tecnológicas.</li> </ol>

[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** 19

1001-10-01-4

**Evaluación del logro de la competencia específica N°3**

**Evidencias CE3**

**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, cocteo y elementos básicos para el diseño.

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** 20

1001-10-01-4

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje
<p><b>CE4</b></p> <p>4</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 normativas vigentes.</p>	<p>La persona es competente cuando:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Elabora presupuestos del área del servicio de alimentos y bebidas, requerimientos de la organización.</li> <li>3. Reconoce técnicas básicas para la contratación de personal, según los perfiles ocupacionales requeridos para servicios de alimentos y bebidas.</li> <li>4. Aplica técnicas para la evaluación del desempeño del recurso humano en servicios de alimentos y bebidas, según protocolos establecidos por la organización.</li> <li>5. Identifica los requerimientos generales para la organización de los servicios de alimentos y bebidas.</li> <li>6. Realiza un plan para la organización del área de servicios de alimentos y bebidas, según objetivos de la organización, presupuesto, procesos operativos y recurso humano asignado.</li> <li>7. Establece un plan de mantenimiento para equipos, menajes y utensilios empleados en los servicios de alimentos y bebidas.</li> </ol>

Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza

Estudios Nacionales de Cualificación de la Educación y Formación Técnica Profesional en Costa Rica

**Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas** 21

100-1002-4

Competencias específicas (CE)	Resultados de aprendizaje
	<p>9. Planifica las jornadas de trabajo del recurso humano, según requerimientos de la organización y normativa vigente.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>1. Identifica técnicas y herramientas utilizadas para la evaluación del servicio al cliente según tipología de la clientela.</p> <p>10. Aplica técnicas para la verificación de los procesos de facturación, cobro y cierre de caja, según los protocolos de la organización y legislación vigente.</p>

Retrocede Volver al ÍNDICE Avanza

Estudios Nacionales de Cualificación de la Educación y Formación Técnica Profesional en Costa Rica

**Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas** 22

100-1002-4

Evaluación del logro de la competencia específica N°4

Evidencias CE-4

**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  
102-19-02-4

Evaluación del logro de la competencia específica N°4

**Producto:** →

- 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  
102-19-02-4

**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 externas 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
- Clubs
- 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 >

19

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

- 1013-15-03-1 Operaciones de servicios de alimentos y bebidas.
- 1013-15-03-2 Operaciones de bar y cafetería.
- 1013-15-03-3 Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.
- 1013-15-03-5 Administración de servicios de alimentos y bebidas.

20

**Estándares de Cualificación internacionales relacionados:**

- INCUAL HOT337\_3 Hostelería y Turismo.

< Retrocede

Volver al ÍNDICE

Avanza >

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:



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 >