ACTA ORDINARIA N.° 42-2021

Acta de la sesión ordinaria número cuarenta y dos, dos mil veintiuno, celebrada por el Consejo Superior de Educación el lunes 16 de agosto de 2021, a las 5:30 p.m., virtual.

Asisten:

- Giselle Cruz Maduro, ministra de Educación Pública, presidenta.
- Leonardo Garnier Rímolo, exministro de Educación Pública, propietario
- Manuel A. Bolaños Salas, exministro de Educación Pública, propietario.
- Eldon Caldwell Marín, representante de la Universidad de Costa Rica, propietario.
- Betania Seas Molina, representante de I y II ciclos, propietaria.
- Carlos Edo. Torres Soto, representante del III ciclo y la Educación Diversificada, propietario.
- Gilda Montero Sánchez, representante de las organizaciones de educadores, propietaria.
- Manuel Calderón Esquivel, representante I y II ciclos, suplente.
- Daniel Vargas Rodríguez, representante del III ciclo y la Educación Diversificada, suplente.
- Georgina Jara Le Maire, representante de las organizaciones de educadores, suplente.
- Irene Salazar Carvajal, secretaria general del Consejo Superior Educación.

Agenda
Sesión ordinaria N.° 42-2021
Lunes 16 de agosto de 2021, 5:30 p.m.
Virtual

1. Discusión y aprobación de la agenda del día.

2. Discusión y aprobación del acta ordinaria No.41-2021 (dispensa).

3. Informe de comisiones.

4. Presentación del programa de estudio "Dirección y Producción de Cocina", a cargo del señor Marco Campos Castro, asesor nacional de Turismo, Maricel Cox Alvarado, asesora nacional de Inglés, Joyce Mejías Padilla, jefa del Departamento de Especialidades Técnicas, Rocío Quirós Campos, jefa de la Sección Curricular, Pablo Masís Boniche, director de la Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras.

5. Informe de correspondencia.

6. Asuntos varios.

ARTÍCULO 1

Aprobación de la agenda del día

Los señores miembros revisan la agenda por desarrollar del lunes 16 de agosto de 2021.

Señora ministra Giselle Cruz: Somete a votación la agenda del día.

El Consejo Superior de Educación acuerda por unanimidad:
Acuerdo 01-42-2021

> ***Aprobar la agenda del día correspondiente al lunes 16 de agosto de 2021.***

ARTÍCULO 2

Aprobación y análisis del acta ordinaria No.41-2021.
Se dispensa para la próxima sesión.

ARTÍCULO 3

Informe de comisiones

1. Comisión de Planes y Programas.

No se presentan dictámenes.

2. Comisión de Leyes y Reglamentos

No se presentan dictámenes.

ARTÍCULO 4

Presentación del programa de estudio "Dirección y Producción de Cocina", a cargo del señor Marco Campos Castro, asesor nacional de Turismo, Maricel Cox Alvarado, asesora nacional de inglés, Joyce Mejías Padilla, jefa del Departamento de Especialidades Técnicas, Rocío Quirós Campos, jefa de la Sección Curricular, Pablo Masís Boniche, director de la Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras.

Señora ministra Giselle Cruz: saluda y da la bienvenida a los colaboradores de la Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras.

Señor Pablo Masís: saluda y agradece a los presentes. Presenta a los colaboradores que han trabajado en la propuesta del programa que se va a presentar, que es una evolución de los programas del área de turismo. Expresa que es un momento muy oportuno desde el Ministerio de Educación Pública para formar técnicos medios en el área de la gastronomía y la cocina que puedan desempeñarse para estas nuevas oportunidades que se abren en el mercado laboral a través de empresas y a través de emprendimientos, siendo esta propuesta una enorme oportunidad para los microemprendimientos y los microemprendimientos asociativos.

Una vez realizada la presentación, se abre el espacio para consultas y comentarios.

Señora Gilda Montero: saluda. Le emociona muchísimo este programa, expresa que, la cocina solo se puede entender cuando se está en el sitio, con el delantal puesto, con la cuchara, con los olores que desprende la cocina, porque la gastronomía es un arte maravilloso y además se pueden crear cosas espectaculares, si se ve bien, probablemente sabe bien, es algo que los chefs tienen muy impregnado en su vida. Costa Rica tiene una enorme variedad para cocinar cosas deliciosas, pero tiene una falencia, ya que no tiene una gastronomía autóctona, ejemplifica, el gallo pinto en toda Centroamérica lo come, la olla de carne se conoce en otros lugares con otro nombre, entonces habría que hacer historia de esa gastronomía autóctona, ponerle el punto de vanguardismo para decir esto es una comida diferente, autóctona costarricense y solo la vamos a encontrar en Costa Rica.

Le parece muy interesante que los jóvenes, especialmente el público, se profesionalicen a ese nivel, además propone el optar por la licencia de Le Cordon Blue, para que los jóvenes además de obtener una alta categoría, tengan una categoría internacional que los posiciona en el mercado. Consulta por la especialización de menús en cuanto a las personas que tienen problemas de celiaquía, las personas veganas, porque la alimentación es muy diferente, así como el procedimiento para preparar estos alimentos. Costa Rica produce chocolate, pero no lo procesa, vende el chocolate, sale de Costa Rica y es traído a Costa Rica, en la zona de Talamanca se cultiva, hay chocolate de muy buen nivel, pero no se utiliza el chocolate producido, sería bueno lograr que el costarricense procese, elabore y traigan al mercado productos de un chocolate costarricense, el chocolate tiene algunos grados de pureza que también es un tema interesantísimo. Manifiesta que, existe una empresa con equipo técnico que dan asesorías sobre masas madres y diferentes tipos de pan de premezclas y de chocolates, que puede dar capacitación en áreas específicas a todos los docentes, el enlace es sin ningún costo, está muy de moda la masa madre, los diferentes tipos de panes para restaurantes, para que ellos mismos elaboren sus panes y no tengan que comprarlos, así como los chocolates. Desconoce la cantidad de docentes que se puedan, por lo menos los suficiente para que puedan dar una mejor atención a los muchachos, ampliar conocimientos, aquí se aplica el concepto constructivista "aprende haciendo" y en la cocina, definitivamente se aprende haciendo. Es un espacio para que muchos jóvenes costarricenses no solamente tengan un conocimiento, sino que lo pongan en práctica para mejorar y hacer sus emprendedurismos y alguien que se dedique a escribir sobre la gastronomía costarricense, no solo recetitas de cocina, es hablar de la cultura, porque cuando se habla de alimentos, de formas de prepararlos, habla de la cultura de ese país, hasta inclusive, cómo ese país logró esos alimentos a través de una historia que está oculta detrás de cada plato.

Señora Georgina Jara: saluda y agradece. Felicita a los colaboradores de Educación Técnica porque han hecho un trabajo arduo de actualización y en educación debe ser una actualización constantemente. Comenta que vivenció la experiencia en la unidad de turismo en el CTP Carrizal, pudo sentir y corroborar, aprender acerca de la distribución de espacios, así como el objetivo de aprender en cada una de sus áreas, ver a los muchachos cocinar con mucha coordinación, tiene el espacio de estadía antes de ingresar a la cocina y una zona de desinfección, la

sala de estar y demás áreas que responden a la aplicación de un objetivo de estudio. Reitera el agradecimiento a los funcionarios de Educación Técnica, a los directores, a los profesores, a los organismos de apoyo, para conseguir todo eso, se necesitan recursos, seguir creyendo en la educación, debe de existir el acompañamiento y el aporte de recursos en la educación no es válido recortar económicamente es claro que este aprendizaje va acompañado de habilidades y competencias desde la atención de los muchachos, la sonrisa, el gesto. Comenta la experiencia de una madre de familia y estudiante ambas del técnico que, por estudiar turismo, les genero mejor economía en su hogar, que antes ni se atrevía tan siquiera de hablar en público, entonces todo el contenido propuesto en los planes va acompañado de habilidades y competencias que les ayuda a empoderase a tener más y mejores cuotas de participación social Educación Técnica ha demostrado que si se puede en tiempos muy difíciles y que el acto educativo tiende a mejor la vida de los seres humanos.

Señora ministra Giselle Cruz: expresa que, conoce el proyecto del CTP Carrizal y que al visitar los colegios técnicos es bastante satisfactorio ver los avances, como se promueve el desarrollo de las especialidades y desde luego, gratifica el entusiasmo de los estudiantes.

Señora Betania Seas: saluda. Felicita por la presentación de este programa, expresa que al ser egresada de un colegio técnico la hace sentirse muy orgullosa y que, como directora regional en Quepos, tuvo la oportunidad de vivenciar todo lo expuesto en el CTP de Jaco en cuanto a la calidad de trabajo, de los profesores, administrativo, considera que, sería importante tener la oportunidad en algún momento de realizar una visita para compartir esa experiencia. Dice que, son importante los enlaces con la empresa privada nacional e internacionalmente para que estos muchachos puedan recibir capacitaciones, mejorar sus experiencias y crecer. Los estudiantes egresados han tenido la oportunidad de emprender con pequeñas empresas, a la juventud hay que ayudarla, porque se esfuerzan, así como lo hace este Departamento de Educación Técnica con programas actualizados, con gran empeño, compromiso por parte del señor Pablo Masís y del equipo. Agradece el trabajo presentado, porque engrandece a todos, se crece cuando se mejora en todos estos planes y programas de estudio.

Señor Eldon Caldwell: saluda. Expresa sentir alegría, le han dado ganas de llevar este programa, ser entrenado en todas las áreas, considera que es necesario y aunque manifiesta que el sector turismo no solo en este país a raíz de la pandemia,

sino en toda Latinoamérica, es uno de los sectores más lentos en recuperación, señala que con este tipo de programas se va a acelerar el pronóstico que se tiene. Apunta que, la primera, ¿hay un cambio de visión del programa anterior a una transformación, entonces hay cambios reales en los contenidos, en la parte curricular y en un escenario post pandemia en cuanto a la mediación pedagógica y las estrategias didácticas?, este programa se desarrollaría volviendo al 2019? La segunda inquietud, en cuanto a la disposición de desechos en cocina y especialmente por las normas ISO y en gestión de riesgos en cocina, en esos dos elementos hay poca formación, en cuál de los contenidos del diseño curricular se podría repasar ese tema o se podrían incluir los fundamentos básicos, ya que sigue siendo importante para los emprendimientos y muchos de esos muchachos van a ir a trabajar a complejos turísticos, a hoteles instalados.

Señora ministra Giselle Cruz: cede la palabra al equipo de Educación Técnica para que atiendan los comentarios e inquietudes de los señores y señoras miembros del Consejo Superior de Educación.

Señor Pablo Masís: agradece las apreciaciones de los miembros del Consejo en cuanto al programa presentado. La exigencia es parte de la cultura de la cocina de alto nivel. El equipo de la Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras realiza un gran trabajo básicamente un asesor y la jefa de la sección, son equipos de dos que trabajan a mucha revolución, en algunos casos ni siquiera hay uno, donde un asesor asume las de otro, son equipos de esta época, muy expeditos, con objetivos muy claros, trabajan bajo proyectos, al finalizar se inicia con otro y esta forma la han aprendido del sector productivo, la fuerte influencia no solo para escribir un programa, sino en la cultura de trabajo, porque es importantísimo que los jóvenes se especialicen en programas de Educación Técnica particularmente en turismo a este nivel. Este programa va mucho más allá de lo rústico porque profesionaliza al estudiante en todas las áreas, un estudiante egresado puede referirse a un platillo típico en el conocimiento que existe detrás de la preparación, la forma de ofrecerlo al turismo local, internacional y luego defenderlo. Se va a puntualizar en la certificación Le Cordon Blue, en la certificación de industria que también está relacionada con esa especialidad, en las necesidades gastronómicas especiales y respecto al chocolate, sí está presente en el programa. En el CTP de Carrizal se inauguró el módulo turismo, con más de treinta módulos, la dinámica que ocurre es muy diferente es muy técnico, por eso estos programas

tienen este nivel, debe ser acompañado de equipamiento y de infraestructura necesaria. Los colegios que iniciaron turismo lo hicieron simulando y con los años se modifican las infraestructuras. Concuerda con la señora Georgina Jara en la importancia de especialidades como estas, porque desarrollan las habilidades blandas, particularmente, turismo está enfocada hacia las personas, los clientes, razón por lo que el desarrollo de habilidades blandas y de competencias específicas en programas como estos son muy complejos. Son importante los enlaces con el sector privado para mejorar las competencias en particular importancia en especialidades como estas, el sector productivo permite profesionalizar a las microempresas, este es un país de microempresas, muchos de los egresados de un CTP intentan crear microempresas, pero el desafío como país es que el parque de microempresas sea cada vez más profesionalizado, que sean empresas pequeñitas incorporadas en la economía formal del país y darle vuelta a las circunstancias económicas informales con todas las consecuencias sociales, políticas y económicas. En cuanto a las auditorías de cocinas están presentes en el programa.

Señor Marco Campos: agradece. Esclarece que, los cultivos se trabajan en la propuesta curricular de los talleres exploratorios, el taller exploratorio de cocina se trabaja con huertas de todo tipo, con varias técnicas, desde hidroponía, directamente la tierra, porque no todo se puede dar en la especialidad, o en el taller, se divide. En razón del menú, hay todo un apartado en la unidad de estudio de la gestión acerca de la elaboración de menú, por temporadas, para personas con alimentación espacial y todas estas particularidades que tiene la cocina. En cuanto a las certificaciones, la de Le Cordon Blue es una distinción de lo más alto del mundo, y primero se debe trabajar con la Asociación Nacional de Chefs para que los docentes sean certificados por el ente nacional, posteriormente para aspirar por certificaciones internacionales, ya que son bastante onerosas, para certificarse como chef ante la Asociación Nacional de Chef se deben llevar cursos, lo cual sería oportuno, permitiría a los profesores ascender escalafones, porque la certificación Gordon Blue en algunos casos se debe ir niveles internacionales para obtener esa certificación, hay reconocimientos para escuelas, como la estadías Michelin, hay proyectos enfocados en alta cocina y cocina de vanguardia, que es necesario trabajar con las autoridades por la proyección hasta dónde se puede certificar a los docentes, luego certificar los centros y posteriormente que los alumnos. Es un proceso largo y oneroso.

En los centros educativos se cuenta con equipos bajo la directriz 11 que son equipos de eficiencia energética, se tienen equipos NSF que son certificados para cocinas, y cumplen con los requerimientos mínimos, se adquirió equipos de acero inoxidable de 304 que son especiales para cocina, se investiga no solo para que el alumno aprenda de cómo debe llevar una cocina, los requerimientos y las certificaciones, sino que trabaje con equipos, el Ministerio de Educación Pública hace un gran esfuerzo a través de la Ley 7372 para que los alumnos aprenden de todo esto, de certificaciones, trabajen la certificación, trabajen con esos equipos, en el manejo de las cocinas, en las dos rutas de cocina, la ruta limpia y la ruta sucia, donde se clasificación de desechos, se implementa la trampas de grasa y se trabaja en una cocina prácticamente de un hotel. Los alumnos conocen y ven la cámara de enfriamiento con eficiencia energética, en la medida de lo posible se hacen investigaciones, se busca el apoyo de personas que conocen el campo, acerca de las tuberías de gas están certificadas por Bomberos de Costa Rica, los uniformes de los muchachos se compran a través de la Ley 7372, para que sea 80% algodón y solo un 20% de poliéster para evitar accidentes, se tienen duchas de emergencias, no solo ven la teoría, sino todos los días lo viven, llevan controles de ingreso a la cocina, tienen casilleros, entrada de personal, entrada de productos con la clasificación de productos, lavados y procesados, se cuenta con cámaras para productos cocinados, para lácteos, para carnes totalmente separados. En cuanto al chocolate, el cacao, es un gran reto como país, se habla que para el año 2050, el cacao pueda desaparecer por el cambio climático, se debe trabajar en capacitaciones y empezar a trabajar para estimular la producción.

Señora ministra Giselle Cruz: agrega que, los talleres exploratorios lo reciben los muchachos en Tercer Ciclo para avanzar en la selección de la especialidad.

Señora Rocío Quirós: agradece. Estos programas al surgir un Estándar de Cualificación, se hacen reingeniería en estas áreas, porque el programa actual de *Turismo en Alimentos y Bebidas*, contiene todo sobre bebidas, cocina e inclusive un poco de hotelería, el de *Eventos Especiales* en el diseño curricular que se acaba de presentar está totalmente orientado hacia alimentos y cocina. Cuando se elaboraron los estándares de cualificación se contó con informantes claves e informaciones de la cadenas más fuertes del país en esa área, son estándares que recogen el top que el sector requiere, al trabajar el Marco de Cualificaciones en un estándar, se prepara para lo más, el estudiante egresado de un técnico en esta área tiene que estar en capacidad completa desde ir a trabajar a una de las cadenas más fuertes

como generar su propio emprendimiento para que él pueda competir. Se da una estructuración, en cuanto al módulo de alojamiento ahora está en operaciones de *Empresas de Alojamiento* que incluye recepción, de reservas, control de calidad en hoteles, luego en *Diseño y Producción de cocina*, se logró visualizar que no estaba en los otros, en pastelería, toda esa pastelería gourmet, cocinas internacionales que no estaban en el anterior, así como el chocolate y fantasía es nuevo, es alta cocina, aparece por primera vez en este programa, que se está impartiendo se va a presentar un programa de *Servicios de Alimentos y Bebidas*, donde se van a encontrar vinos, mixólogo, el bar tender, cocteles, de salón es un cambio bastante importante. En cuanto al cacao se empezó a trabajar, hay un clouster de cacao orientado a buscar en Costa Rica posicionar el cacao, a raíz de todas esas investigaciones, se incluyó cultivos en el módulo de *Producción Agrícola y Agropecuaria* para que desde ahí se pueda potenciar su cultivo y que Costa Rica tiene los requerimientos ecológicos y las condiciones para producirlos. El programa de *Industria Alimentaria* por primera vez se incluye la industrialización del cacao. En cuanto a la mediación y la capacitación, se estaba implementando un proyecto que se llama *taller*, el cual consiste en un convenio de validar ciertas estrategias que se llaman talleres gastronómicos donde varias empresas fuertes del área como Mayca, cadena Marriot, Hotel Radison, apoyaban los colegios técnicos con la visita del chef al colegio técnico con demostraciones en el propio laboratorio del colegio sobre las técnicas en esa área, o reciben recibían a los estudiantes en los hotel para potenciar las competencias en los diferentes tipos de cocina, esto sucede gracias al enlace del coordinador de la empresa con la comunidad del colegio técnico, se hacen alianzas con los hoteles cercanos y los estudiantes, se realizan pasantías que son parte de esas actividades pedagógicas fuera de la institución, giras, visitas que le permite al estudiante la práctica profesional que es un requisito para poder culminar este proceso. Gracias a las alianzas público-privada con los cuales están muy agradecidos con el sector por la anuencia a colaborar con la formación de los muchachos, ya sea recibiéndolos, con visitas o ellos contratan un experto internacional, agrega que se está desarrollando un módulo de refrigeración y aire acondicionado que, gracias a una alianza y a una ONG, se está recibiendo capacitaciones, webinarios de un experto internacional con especialidad en refrigerantes no contaminantes, los muchachos se pueden nutrir gracias a esas alianzas, igual se hace desde oficinas centrales, la Dirección de Educación Técnica, específicamente como los propios colegios técnicos con esas cadenas que están cerca, por ejemplo Jaco está el Hotel Best Western, los sueños Marriot, es bastante

la ayuda y colaboración, se intercambia conocimiento con la gestación del talento humano que el país requiere y que ellos necesitan para poder desarrollar sus procesos productivos y por eso se hace. Se han desarrollado diferentes insumos que les sirvan al docente de orientación para implementar todos esos procesos de mediación pedagógica en los laboratorios.

Señora Gilda Montero: expresa que los egresados del sistema público y del INA conocen de técnicas, están preparados y resalta con eso el gran trabajo del sistema público en Costa Rica, que se debe defender, así como lo recursos que ingresan al sistema público, porque con esto, cientos de jóvenes están preparándose mejor para entrar al sector productivo, eso significa que nuestro sistema público está sacando al mercado y a la competencia tan fuerte, personas preparadas de muy alto nivel. Expresa a los compañeros de especialidades técnicas, que trabajan muchísimo, faltan pocos programas, vale la pena reestructurarlos porque todos esos jóvenes, que tienen esa oportunidad de graduarse de un colegio técnico, tienen una oportunidad de vida para ser mejores profesionales, con la opción de profesionalizarse más ingresando en el sistema universitario. En la práctica son muy competitivos, son buenos los jóvenes y lo que el sistema público le da a este país es de muy alto nivel, es de sentirse orgullosos de que la educación pública realmente inspira.

Señora ministra Giselle Cruz: agrega que, más del 70% de los estudiantes que van a hacer la práctica supervisada a las diferentes empresas u organizaciones se queda laborando en las empresas o en la institución, que está atenta a apoyar en capacitación, a estudiantes y profesores. Rememora la visita a la empresa CAPRIS donde equipos de primera línea, de primer mundo, capacitaban a los trabajadores de la empresa, a profesores y podían incluir a estudiante; es parte de la dinámica institucionalizada.

Señor Marco Campos: señala que, como miembro de la Comisión Nacional Turística, se está haciendo un plan de capacitación donde se enlazan las instituciones para construir una base de datos de los docentes del sector, con base en los nuevos estándares, es una alternativa que por ahora están inscritos por parte del Ministerio de Educación Pública 168 docentes, posteriormente se les va a estar invitando.

Se da por finalizada la presentación, los invitados se retiran de la sesión, agradecen la oportunidad brindad por parte del Consejo Superior de Educación para exponer puntos de vista y externar opiniones sobre el particular.

Señora ministra Giselle Cruz: somete a consideración trasladar el programa a la Comisión de Planes y Programas para su revisión y análisis, recalca la importancia que el señor Eldon Caldwell haga llegar las recomendaciones en relación con las normas de calidad ISO.

El Consejo Superior de Educación acuerda por unanimidad:
Acuerdo 02-42-2021

> ***Trasladar a la Comisión de Planes y Programas para su revisión y análisis el programa de estudio "Dirección y Producción de Cocina" de la Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras.***

ARTÍCULO 5

Informes de correspondencia.
No se presenta informes de correspondencia.

ARTÍCULO 6

Asuntos varios.

Señor Daniel Vargas: saluda. Expresa que, con respecto al plan piloto MOOC de Matemáticas, que se presentó en la Comisión de Planes y Programas, se tiene la tarea de programarlo en la agenda, analizarlo y dictaminarlo, pero paralelamente se requiere de un cambio en el Decreto 26906 de título Política y Normativa del Programa de Educación Abierta, para poder legalmente echarlo andar, entonces paralelamente en la Comisión de Leyes y Reglamentos se debería trabajar en esto, para ello claro faltaría la propuesta de la administración para dar ese pase, de lo contrario, hasta que la Comisión de Planes y Programas dictamine y si es favorable, y lo hacen llegar se fue el resto del año, se podría acerca distancias e ir trabajando en eso, motiva a que se revise.

Señora ministra Giselle Cruz: agradece al señor Daniel Vargas, se acordó en enviar la propuesta al viceministerio académico, le solicita a la señora Irene Salazar contactar el señor Fernando Sanabria, a quien le solicitó analizarlo con el señor Carlos Rodríguez, también con los compañeros del viceministerio académico para trabajar en esa área.

Se cierra la sesión a las diecinueve horas con treinta y ocho minutos.

Acta Ordinaria N° 42-2021 celebrada por el Consejo Superior de Educación lunes 16 de agosto de 2021, a las 05:30 p.m. y aprobada en sesión N° 43-2021 del jueves 19 de agosto de 2021.

GISELLE CRUZ MADURO
PRESIDENTA

IRENE SALAZAR CARVAJAL
SECRETARIA GENERAL