1. DEFINICIÓN

La especialidad Gerencia y producción en cocina tiene como propósito la formación de técnicos a nivel medio en el área comercial y servicios, con capacidad para aplicar los principios para la administración de la cocina o restaurante; implementar procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección de infraestructuras; aplicar técnicas de manipulación y conservación de alimentos, así como diversidad de métodos para la preparación y presentación de platos de cocina básica, con identidad local o internacional. Además, tiene a cargo la elaboración y presentación de productos de repostería y chocolatería.

2. CARACTERÍSTICAS

Esta especialidad se caracteriza por brindar a la persona estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas que le faculten para el manejo de establecimientos gastronómicos y elaboración y preparación de los platos en una cocina. Con los saberes esenciales propuestos desarrollará capacidades para cortar y picar frutas y verduras; métodos de cocción, despiece de aves y preparaciones básicas y complejas para la producción de alimentos y bebidas en restaurantes, casinos, cruceros, hoteles, hospitales o servicio de catering, según las exigencias de la industria gastronómica.

Además del aprendizaje de las técnicas culinarias creadas en diferentes países y su influencia en otras cocinas del mundo que se aplican a los alimentos, para conservarlos y hacerlos digeribles y sabrosos. Incluye desde las preparaciones en frío, la limpieza y cocción de los alimentos, procesos de panificación en productos primarios y hoteleros, con el propósito de satisfacer el paladar del turista nacional e internacional.

El técnico en el nivel medio en Gerencia y producción en cocina (técnico 4 según el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica), es un profesional integral que posee competencias y habilidades para el desarrollo de las artes culinarias con creatividad y vanguardismo, constante, disciplinada, con pasión y compromiso por la cocina e impacta en la calidad de vida de los comensales.

El programa presenta una estructura curricular conformada por las siguientes subáreas:

- Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos.
- Gestión de operaciones de cocina primaria.
- Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina.
- Técnicas de cocina internacional.

- Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional.
- Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina.
- Dirección de procesos de alta cocina.
- English Oriented to Culinary Arts.

3. RANGO DE APLICACIÓN

- Profesor de Enseñanza Técnico Profesional (III y IV ciclos o Enseñanza Especial, o Escuela Laboratorio) (G. de E.).
- Profesor de Enseñanza Técnico Profesional en Educación Indígena III Ciclo y IV ciclo (G. de E.)

4. ATINENCIA ACADÉMICA

	Atinencia académica	Grupo profesional relacionado*/
1	Bachillerato en Administración en Alimentos y Bebidas	VT-3
2	Bachillerato en Gastronomía	VT-3
3	Bachillerato y/o Licenciatura en Turismo con énfasis en Hotelería y Restaurantes	VT-3
4	Bachillerato y/o Licenciatura en Turismo y Gastronomía	VT-3
5	Diplomado en Administración de Servicios y Alimentos y Bebidas	VT-2
6	Diplomado en Artes Culinarias	VT-2
7	Diplomado en Empresas y Actividades Turísticas con énfasis en Administración de Alimentos y Bebidas	VT-2
8	Diplomado en Gastronomía	VT-2
9	Diplomado en Turismo con énfasis en Alimentos y Bebidas	VT-2
10	Licenciatura en Ciencias de la Educación con énfasis en Didáctica de… + Bachillerato universitario que se encuentre reconocido dentro de las atinencias descritas en esta especialidad.	VT-6
11	Licenciatura en Educación con énfasis en la Enseñanza del turismo + Bachillerato que se encuentre reconocido dentro de las atinencias descritas en	VT-6

	Atinencia académica	Grupo profesional relacionado*/
	esta especialidad	
12	Licenciatura en Educación Técnica + Bachillerato universitario que se encuentre reconocido dentro de las atinencias descritas en esta especialidad	VT-6
13	Licenciatura en Mediación Pedagógica + Bachillerato o Profesorado que se encuentre reconocido dentro de las atinencias descritas en esta especialidad	VT-6
14	Licenciatura en Turismo con énfasis en Administración de Hoteles y Restaurantes	VT-3
15	Licenciatura en Turismo con énfasis en Hoteles y Restaurantes	VT-3
16	Licenciatura o Maestría en Docencia + Bachillerato o Profesorado que se encuentre reconocido dentro de las atinencias descritas en esta especialidad	VT-6
17	Maestría en Educación con mención en Didáctica + Bachillerato universitario que se encuentre reconocido dentro de las atinencias descritas en esta especialidad	VT-6
18	Maestría en Educación Técnica + Bachillerato universitario que se encuentre reconocido dentro de las atinencias descritas en esta especialidad	VT-6
19	Maestría en Educación Técnica + Profesorado de Estado en Educación Comercial con énfasis en Turismo en Hotelería y Gastronomía + Educador Técnico	VT-6
20	Maestría en Entornos Virtuales de Aprendizaje + Profesorado o Bachillerato en Ciencias de la Educación o en la Enseñanza en una carrera que se encuentre reconocido dentro de las atinencias descritas en esta especialidad	VT-6
21	Profesor de Estado en Educación Comercial con énfasis en Turismo en Hotelería y Gastronomía	VT-4
22	Profesor de Estado en la especialidad Turismo con énfasis en Hotelería y Gastronomía	VT-4
23	Bachiller Educador Técnico sin concentración más Profesorado de Estado en Educación Comercial con énfasis en Turismo en Hotelería y Gastronomía	VT-5
24	Bachillerato y Licenciatura en Educación con énfasis en la Enseñanza del Turismo en Hotelería y Gastronomía.	VT-6

(*/): Según lo estipulado en el Estatuto de Servicio Civil esta información se incluye como referencia su asignación compete al Ministerio de Educación Pública de conformidad con el Artículo 115 del Estatuto de Servicio Civil y el Artículo 70 del Reglamento de la Ley de Carrera Docente.

NOTA: La Subárea de **English Oriented to Culinary Arts**, deberá de ser impartida por un Profesor de Enseñanza Media, especialidad Inglés.

5. TALLERES AUTORIZADOS: EXPLORATORIOS/ORIENTACIÓN TECNOLÓGICA/TECNOLOGÍAS

Taller exploratorio	Taller orientación tecnológica	Tecnologías
- Técnicas de cocina básica.	- Técnicas de cocina básica. - Cocina internacional. - Empresario turístico.	- Técnicas de cocina básica. - Cocina internacional. - Empresario turístico.

6. NORMATIVA VINCULADA CON LA ESPECIALIDAD

N° Resolución	N° Gaceta / Rige	Resuelve
DG-285-2010	N° 175 del 08-09-2010	Se crea la codificación de los elementos del sistema clasificatorio de puestos del Régimen de Servicio Civil.
DG-399-2010	N° 4 del 06-01-2010	Se crea el Manual Descriptivo de Especialidades Docentes, como el instrumento complementarioal Manual Descriptivo de Clases de Puestos Docentes.
DG-256-2011	N° 107 del 03-06-2011	Se reproduce la codificación de las clases y especialidades del Título II.
DG-052-2012	N° 45 del 02-03-2012	Se adjudica el número de código en el Catálogo de Especialidades de Integra 2.

7. OBSERVACIONES

FECHA	DETALLE
N/A	Las formaciones académicas incluidas en las atinencias indicadas con antelación que requieran la incorporación a un Colegio Profesional se regularán por la ley específica que los crea.