

GUIA DE AUTOESTUDIO DIDÁCTICA CON GLOSARIO DE TERMINOLOGÍA CULINARIA INGLÉS-ESPAÑOL PARA MAESTROS COCINEROS DEL TURISMO.

Lic. Magaly Ruiz Valera¹, Lic. Regla de las Mercedes Cazañas Rivero², Lic. Olga Lidia Rodríguez Gutiérrez³

Resumen

Aún persisten serias dificultades en el dominio del léxico especializado en lengua inglesa por parte de los maestros cocineros del Polo Turístico de Varadero, por lo que nuestro Centro de Capacitación, coordinado por el departamento de idiomas desarrolló el 1er Taller: El Idioma Inglés para Maestros Cocineros: Un Programa para elevar la competencia comunicativa con el cliente extranjero, con el objetivo de propiciar un espacio de diálogo, donde se expresaron las experiencias, carencias y propuestas de contenidos, que deben poseer los maestros cocineros en idioma inglés para lograr un desempeño exitoso en el intercambio con los clientes extranjeros. Durante el desarrollo del taller se realizó un despliegue de técnicas y herramientas investigativas para pesquisar información que han tributado a la reelaboración de la guía de autoestudio didáctica presentada en el mismo la cual ha sido diseminada para todo el polo en soporte digital en este momento está siendo utilizada en consultas por estudiantes de Cursos Para Trabajadores que se encuentran en nuestro centro así como un glosario de terminología culinaria inglés-español que ha sido de gran utilidad para los maestros cocineros y profesores de inglés de nuestro centro supliendo de esta forma la carencia de base material de estudio.

Palabras claves: Competencia Comunicativa, Término lexical, Competencia lexical, Glosario, terminología culinaria.

Introducción

La cocina cubana ha tenido un desarrollo histórico muy vinculado con las actividades de la economía nacional y se ha convertido en símbolo de nuestra identidad a escala mundial. El desarrollo de la industria turística cubana requiere elevar las potencialidades de sus recursos humanos, en esta creciente industria, los trabajadores del área de cocina sobresalen con una carga sustancial y decisiva, siendo una de las esferas más significativas para el desarrollo competitivo de cualquier entidad hotelera. Para Cuba, país inmerso por darle un peso cada vez mayor a la esfera turística, es importante ampliar la bibliografía de términos culinarios en lengua inglesa, para de esta forma proporcionar a los trabajadores de dicha área las funciones comunicativas y el sistema de conocimientos lingüísticos en la lengua que permita lograr la excelencia en su desempeño profesional. Es decir, lograr un servicio al cliente con la calidad requerida. Hemos constatado en exámenes de suficiencia y diagnóstico idiomático, que aún persisten serias dificultades en el dominio del léxico especializado por parte de los maestros cocineros, por lo que nuestro Centro de Capacitación, coordinado por el departamento de idiomas desarrolló el 1er Taller: El Idioma Inglés para Maestros Cocineros. El taller propició un espacio de dialogo donde se expresaron las experiencias, carencias y propuestas de contenidos, que deben poseer los maestros cocineros en la comunicación efectiva en idioma inglés para lograr un desempeño exitoso en el intercambio con los clientes extranjeros. El taller cumplió su objetivo, por lo que nuestra propuesta metodológico - lexicográfica se fundamenta a partir de las concepciones del inglés con fines ocupacionales con enfoque intra e interdisciplinario, se reelaboró la guía de autoestudio didáctica con el glosario de terminología culinaria inglés – español que ha sido utilizada en consultas en el Centro de Capacitación y diseminada por todo el polo de Varadero.

Desarrollo.

Metodología de Trabajo.

Con vista a elaborar la guía de auto estudio didáctica y el glosario de terminología culinaria para maestros cocineros se acató la siguiente metodología de trabajo:

- Ficheo bibliográfico sobre el tema a investigar.
- Precisión del problema científico y los objetivos del trabajo.
- Confección del diseño de investigación.
- Revisión del diseño curricular del perfil de maestros cocineros.
- Revisión de los programas de Tecnología de Maestros Cocineros.

- Compilación de las funciones comunicativas y el léxico del área de cocina en idioma inglés. Elaboración de la guía de auto estudio didáctica y el glosario de terminología culinaria para maestros cocineros
- Desarrollo del primer taller para maestros Cocineros. Despliegue de técnicas y herramientas investigativas para pesquisar información
- Aplicación y procesamiento de encuestas a maestros Cocineros en el taller.(Ver anexos 1 y 2)
- Reelaboración de la guía de autoestudio didáctica.(Ver anexo 3)
- Enriquecimiento del Glosario de Terminología Culinaria(Ver Anexo 4)
- Implementación y validación de la misma.

La guía de autoestudio contiene:

- Funciones comunicativas y actos del habla.
- Contenidos
- Cuestionario (posibles preguntas).
- Interacciones con el cliente (posibles situaciones).
- Léxico y Gramática de referencia.

El Glosario contiene:

- Kitchen staff _____
- Kitchen utensils and appliances _____
- Quantities, measurements and containers _____
- Ingredients _____
- Prepared Food _____
- Types of meal _____
- Taste / flavor _____
- Condition _____

- The Menu: _____
- Cooking verbs _____
- Cooking useful expressions _____

Aportes del taller.

- Se confirma la necesidad de capacitación y formación en idioma inglés para lograr una comunicación eficaz.
- Se favoreció el enriquecimiento de los contenidos que deben incluirse en la guía glosario y programa para Maestros Cocineros, mediante un dialogo abierto entre estos y los profesores.
- Se pudo demostrar la necesidad que tienen los maestros cocineros en cuanto al desarrollo de las habilidades comunicativas.
- Los Maestros cocineros en ejercicio, pudieron participar en la revisión de materiales docentes realizando sugerencias desde la experiencia y practica.
- El taller permitió el intercambio con maestros cocineros de diferentes entidades.

Asistieron al taller 42 participantes: 36 maestros cocineros, 2 capacitadores, y 5 profesores distribuidos en las siguientes entidades turísticas: 8 del grupo gaviota, 10 de grupo Gran Caribe, 15 del grupo Cubanacán y 3 de la empresa Palmares, no teniendo participación la Cadena Islazul

Fundamentación teórica de la guía de autoestudio didáctica y del glosario de terminología culinaria español – inglés para maestros cocineros

Con el surgimiento de los cursos de formación para trabajadores (CPT) nuestro centro de capacitación se ha mantenido desde el 2014, con una alta matricula de cursos de formación con una alta matricula en la especialidad de Maestros cocineros.

La competencia específica 3 del diseño curricular para maestros cocineros plantea que los trabajadores interactúan en idioma extranjero con cierta fluidez con clientes hablantes del idioma en cuestión, que le permite intercambiar acerca de temas relacionados con su área de trabajo

Pero sucede que no existe una base material de estudio ni un programa que le permita a los trabajadores fortalecer la competencia lexical en idioma inglés a éste nivel de la pirámide.

Definiciones conceptuales.

- **Competencia Idiomática:** Es el conocimiento que tiene el hablante nativo de la gramática y otras reglas de la lengua que hace que su competencia sea perfecta.
- **Competencia Comunicativa:** Es la habilidad de utilizar el sistema de la lengua apropiadamente en cualquier circunstancia incluye no solo las formas lingüísticas sino también el conocimiento del: cuando, como y donde es adecuado utilizar estas formas.
- **Gramática Comunicativa:** Es la gramática que relaciona las estructuras específicamente a los significados y usos para los cuales debe ser utilizada.
- **Enfoque holístico:** Es un enfoque del aprendizaje de la lengua en su totalidad para cada acto de comunicación y no en partes separadas.
- **Termino Lexical:** Es la parte del vocabulario que se debe enseñar, no solo el significado de palabras sino de frases idiomáticas
- **Competencia lexical:** Es una sub competencia lingüística que permite comprender las palabras, memorizarlas, organizarlas en campos lexicales, repetirlas y utilizarlas, distinguiendo el nivel de la denotación del de la connotación.
- **Competencia lingüística:** Es la habilidad de usar e interpretar las formas lingüísticas correctamente
- **Frase hecha o dicho** es una frase o expresión que tiene forma fija, tiene sentido figurado y es de uso común por la mayoría de hablantes de una comunidad lingüística,
- **La frase:** en todos los niveles sociales y culturales y que, por su morfología, no se considera refrán.
- **La frase;** en lingüística, colección de palabras usadas con el fin de tener un sentido, más aún cuando no se constituye en alguna oración.
- **La frase;** en sintaxis, a veces, sinónimo de sintagma.
- **Glosario:** Un glosario es un anexo que se agrega al final de libros, investigaciones, tesis o enciclopedias. En él, se incluyen todos aquellos términos poco conocidos, de difícil interpretación, o que no sean comúnmente utilizados en el contexto en que aparecen. Cada uno de estos términos viene acompañado de su respectiva definición o explicación. De esta forma, un glosario no es lo mismo que un diccionario, aunque en ambos se encuentran palabras de significado quizás desconocido y tienen la característica de dar conceptos tienen una ligera diferencia: en el glosario sólo

podemos encontrar términos desconocidos de un texto en un libro específico, mientras que en el diccionario podemos encontrar cualquier término. Son todas aquellas palabras desconocidas o las más importantes de dicho texto.

El claustro de Lengua inglesa del Centro de Capacitación de Varadero ha utilizado la guía de autoestudio y el glosario en consultas en los cursos de CPT de Maestros Cocineros los cuales han obtenido muy buenos resultados éstas herramientas han sido diseminadas en formato digital para el polo de Varadero. Ver anexo 5

Conclusiones

Los estudiantes de los cursos de formación de Cursos Para Trabajadores de Maestros Cocineros aún tienen limitaciones en el dominio de las funciones comunicativas y el léxico especializados de esta área lo que incide negativamente en la comunicación efectiva con el cliente extranjero. La Guía de Autoestudio Didáctica con terminología Culinaria en inglés y español para maestros Cocineros constituye un instrumento valioso para la auto preparación y el autoestudio de los maestros cocineros ya que desarrolla las habilidades y los conocimientos lingüísticos necesarios para el desempeño de sus funciones en el puesto de trabajo

Bibliografía.

- ACOSTA, PADRÓN RODOLFO Y COLECTIVO DE AUTORES. Apolo Cultural facultades Integradas Newton Paiva. Communicative Language Teaching.
- ADAMSON, DONALD. Prentice Hall International 1990. International Hotel English.
- BRIZUELA, M. / CORONA, DOLORES / TERROUX, GEORGE. Teaching English in the Cuban Tourism industry. Professional Handbook.
- CUBA, ROBERTO MSC. Y GUTIÉRREZ, VIOLETA MSC. Ediciones Balcón La habana 2007. Inglés – Idiomas, Especialización Cocina.
- CORONA, DOLORES Y TERROUX GEORGE CIDA Y MES 1997. Teaching English in Cuba. Professional Handbook.
- COLECTIVO DE AUTORES DE FORMATUR, 2009. Lista de términos y expresiones útiles para la hotelería y el turismo
- IRISH SCOTT AND ROD REVELL. Oxford University Press, 2004. Highly Recommended.
- KEANE, LEILA. Prentice Hall 1990. International Restaurant English.
- COLECTIVO DE AUTORES. Formatur, 2000. Idiomás. Compendio de ejercicios para el idioma Inglés. Glosario Terminológico.
- COLECTIVO DE AUTORES FORMATUR, 2009. Lista de términos y expresiones útiles para la hotelería y turismo.
- RICHARDS, JACK C. Cambridge University Press 2005. Interchange. Intro Third edition Sts´ book
- REVELL, ROD AND STOTT TRISH. Oxford University Press 2004. Highly Recommended.
- SANCHO, PÉREZ. AMPARO. Organización Mundial del Turismo. 1995. Educando Educadores en Turismo.
- SHAPIRO NORMA. Oxford University Press. Copyright 1998. The Oxford Picture Dictionary Monolingual.

Anexo



GUÍA DE AUTOESTUDIO DIDACTICA EN IDIOMA INGLÉS PARA MAESTROS COCINEROS EN EJERCICIO.



Contiene:

1. Funciones comunicativas y actos del habla.
2. Contenidos
3. Cuestionario (posibles preguntas).
4. Interacciones con el cliente (posibles situaciones).
5. Léxico y Gramática de referencia.

Elaborada por:

Lic. Magaly Ruiz Valera

Lic. Regla Cazañas Rivero

Lic. Olga Lidia Rodríguez Gutiérrez



CD Monografías 2018
(c) 2018, Universidad de Matanzas
ISBN: 978-959-16-4235-6

Objetivos:

- Desarrollar las habilidades para el estudio independiente a través de las preguntas y el léxico especializado de referencia presentes en esta guía.
- Utilizar las funciones comunicativas y el léxico de referencia sugerido en la presente guía durante los intercambios con los clientes extranjeros.

1. Communicative Functions and language forms

• Introducing yourself	Hello! My name is, / I am the Sous chef – The chef the cuisine7 the assistant chef
• Offering help	Good Morning! Is there anything I can do to help you? May I help you? Can I get you something else?
• Offering Information about food processing and cooking methods	Mix the contain of packet into water and pour into a pan Food thickness should not exceed 2 inches We grill or bake the salmon
• Explaining portions and measures	½ pound sliced bacon Two tablespoons butter 8 eggs 1/3 cup heavy cream ¾ teaspoon salt
• Describing dishes	It contains mussels, lobster and king prawns..... it consists of tomatoes, egg plants, green peppers and onions ... / it is made from milk ,cream and eggs
• Talking about the ingredients of a dish.	It is a type of salad with black olives, oil and garlic.
• Giving recipes instructions by steps.	First of all... , then..., after that..., next, Prepare.... Add.... Remove....Finally... The skins are boiled....they are

	garnished.....Ex: First of all let's prepare the Creole sauce. Let's cut the garlic in thinly slices after that cut the onion...
<ul style="list-style-type: none"> Suggesting dishes 	You could accompany this meat with.... That dish goes with.... / I suggest
<ul style="list-style-type: none"> Explaining food preparation 	Bake in oven in a bain-marie. Brown beef Debone chicken
<ul style="list-style-type: none"> Explaining the menu 	As starter we have.... As main dish we have... / the side dish is.... / for dessert we have...
<ul style="list-style-type: none"> Dealing with complaints and requests 	I'm very sorry, sir. / My apologies, madam/ Accept my excuses please. I'll get another one for you/ I'll get you another one/ I'll change it for you right now / I'll take it back to the kitchen immediately.
<ul style="list-style-type: none"> Apologizing 	I'm very sorry, sir. / My apologies, madam/ Accept my excuses please7 I apologize myself
<ul style="list-style-type: none"> Processing and presenting difficult dishes in each of the cooking parties with the required quality 	Moussaka is a sort of pie, it is made of ground lamb, sliced egg plants, onions and tomatoes, with eggs and cream. Malakoff Pudding is a cold sweet. it consists of a mixture of fruit, ground almonds, egg yolks and cream, with finger biscuits. It is flavored with rum.
<ul style="list-style-type: none"> Offering information about the tour resort where you work and its services 	We provide food and drinks at the snack bar across from the gym and ... You can enjoy our seafood paella rice by the beach on Friday afternoons.
<ul style="list-style-type: none"> Describing recipes 	Steps: name of the dish, brief description of the dish, ingredients, preparation.(see reference section)
<ul style="list-style-type: none"> Giving directions indoors and outdoors 	Location: It is on the first floor/ over there7beside.../ next to.../opposite...on your left(as you go out) Movement: Go along.../through.../to your left/ downstairs.../ straight ahead.

	Turn right.
<ul style="list-style-type: none"> • Explaining duties and responsibilities 	I am in charge of doing roasts, grills and sauces for the pasta. I am responsible for all the side orders, hot soups and hot starters./*

2. Contents.

1. Los primeros intercambios comunicativos. (First Contacts)
2. El personal de cocina. (Kitchen staff).
3. Responsabilidades. (Responsibilities).
4. La cocina. (The kitchen).
5. Utensilios de cocina y aparatos. (Kitchen utensils and appliances).
6. Ingredientes (ingredients)
 - Frutas.(Fruits)
 - Vegetales.(Vegetables)
 - Carnes y aves.(Meat and Poultry)
 - Animales de caza.(Game)
 - Mariscos, Pescados. (Fish and Shellfish)
 - Productos lacteos.(Dairy products)
 - Aceites. (Cooking oils)
 - Cereals. (Cereals)
 - Condimentos, Hierbas.(Condiments, Herbs)
 - Salsas y Aderezos. (Sauces and Dresses)
 - Postres. (Desserts)
 - Alimentos elaborados. (Prepared food)
 - Pastas. (Pasta)
7. Elaboración de alimentos(food preparation)
8. El menu(the menu)
 - Partes del menú(Parts of a menu)
 - Menús especiales (special menus(food), special wishes and complications)
 - ❖ **For children (portions)**
 - ❖ **For diabetic customers**
 - ❖ **For allergic customers**
 - ❖ **For slimmers (dieters)**
 - ❖ **For vegetarians**
9. Recetas de Cocina (cooking recipes)
10. Las quejas y otros problemas.(Complaints and other problems)
11. Los eventos de Banquete y otros servicios especializados.(
Banqueting Arrangements)

3. **Cuestionario.** (Posibles preguntas) de información general inherente al puesto de trabajo y a los servicios que se ofertan.

1. What is your full name? Where do you work? Have you always worked there/here? How long have you worked there/here? Where did you work before?
2. What are your working hours?
3. What do you do as a chef/ sous chef? How long have you been a chef/ sous chef?
4. What are you responsible for? What are you in charge of? Who do you report to? / Who do you supervise and control?
5. How many restaurants are there in the hotel? What type of food do they offer? What does the menu of each restaurant consist of?
6. Where are the restaurants located in the hotel?
7. How many starters do cooks prepare at the....restaurant? What's the most popular starter? What ingredients do they need to prepare/cook it? What instructions do they follow to prepare that dish? How is it served? What's it served with? Do the gilled shrimps contain black pepper? Does the beef steak come with onion rings? Do you taste it before taking it to the buffet/ before the waiter or waitress serves it? How many servings does the seafood paella rice make?
8. Is the paella rice cooked over low, mid or high heat? What's the cooking time? How long does the preparation last?
9. Is it a home-made dish? Is it easy to digest? Is it a heavy or light meal?
Is it nutritious? What utensils do cooks need/utilize to serve/prepare it?
10. Do you suggest it for breakfast, brunch, lunch or dinner?
11. Can you mention some fruits, vegetables, spices, flavorings and condiments?
12. Do you dice or julienne the cucumber?
13. Is this dish roast, fried or boiled?
14. Could you mention the types of menus you prepare at the hotel?
15. What are the different parts of the menu at...?
16. What kinds of meals can people have during the day in the hotel?
17. Can you name some accompaniments, and desserts?
18. Can you name some side dishes?
19. Can you name some main dishes?
20. Can you name some beverages?
21. Can you explain a Cuban food menu?
22. Can you explain a Chinese food menu?
23. Can you explain a seafood menu?
24. Can you explain an Italian food menu?
25. Can you explain an International food menu?
26. Do customers have special requests regarding food?
27. What do the customers usually complain about? What actions do you take with irate customers?

28. Do you express sympathy to the clients? How?
29. How do you maintain the customer's confidence?
30. What do the clients often request?

Interacciones con el cliente. (Posibles situaciones).

What will you do if ...?

The marmalade is sour.

The lobster is uncooked.

The potatoes are fried and the customer wants them boiled

The food is cold.

The beef steak doesn't smell good.

What would you do if ...?

The soups were salty.

Customers were allergic and you added black pepper to the dish.

The black beans were watery.

A customer wanted the fish fillet rare and not well done.

Suppose I am having dinner at the restaurant you are in charge of.

Hello, Could you tell me what the soup of the day contains? / What the ratatouille consists of?

4. Léxico y gramática de referencia.

- Adjetivos que describen tipos de corte –**adjectives describing ways of cutting** (ex: **chopped, sliced, shredded, grated**)
- Nombres de utensilios.—**Kitchen utensils** (Ex: **oven, cutlery, toaster, chopping board**)
- Partes de los animales: muslo, pechuga, hueso (**Ex: thigh, breast, bone**).
- Sustantivos compuestos –**Compound Nouns**(**lemon dressing, rice stuffing**)
- Adjetivos para describir alimentos y platos--- **Adjectives describing foods or dishes** (**cold, raw, spicy, salty, rich**)
- Verbos que expresan cocción y preparación.—**Verbs describing preparation and ways of cooking** (**stew ,poach, steam, fry, sauté, grill**)
- Verbos que expresan formas de corte—**Verbs describing ways of cutting** (**chop, cut, fillet, grate, shred, slice**)
- El modo imperativo: para dar instrucciones. —**The imperative for instructions**(**Cover with onions...season with salt and pepper**)
- La voz pasiva: para explicar platos—**The passive for explaining dishes** (**the tomatoes are stuffed with rice**)

- El presente continuado—**The present continuous (we are parboiling the potatoes, He is stir-frying the vegetables).**
- Verbos compuestos—**Two-part verbs (chop up, put in, pour on, turn over)**
- **WOULD in polite questions---Would you like more sauce?**
- **COULD in suggestions—You could have the Bretton salad instead.**
- Los comparativos --**Comparison of adjectives:** The fruit salad is **less rich** and contains **less sugar than** the chocolate cake.
The chicken soup is **lighter than** the lobster bisque.
The beef consommé is **thicker than** the fish chowder.
- Frases que describen la composición de los platos---**Phrases describing the composition of dishes(It is a sort of pie, it is like an omelette)**