

Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS

FICHA TÉCNICA DE LA ESPECIALIDAD

Especialidad Turismo en Alimentos y Bebidas



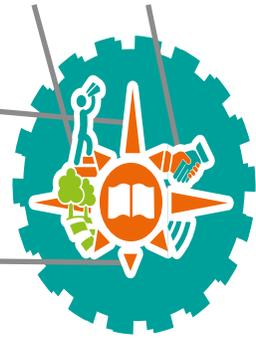
TURISMO
Especialidad
DETCE-DET

Asesor Nacional de Turismo.

Marzo, 2017

“Educar para una nueva ciudadanía”





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

FUNDAMENTACIÓN

La ficha técnica de la especialidad técnica constituye el documento que cuenta con una descripción de los activos que se requieren para el desarrollo del proceso de mediación pedagógica durante la ejecución del programa de estudio vigente.

La elaboración del documento se fundamenta en parte de las funciones que realiza la Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras¹ :

- a. Dirigir la prestación del servicio de educación técnica profesional en el nivel de Tercer Ciclo y Educación Diversificada, además, de todos aquellos programas de estudios relacionados con la educación técnica que forman parte de la oferta educativa del MEP, de conformidad con lo autorizado por el Consejo Superior de Educación (CSE).
- b. Dictar los lineamientos técnicos, directrices y manuales de procedimientos requeridos para la asignación, ejecución, supervisión y control de los fondos públicos provenientes de la Ley 7372 de nombre "Ley para el financiamiento y desarrollo de la Educación Técnica Profesional", previstos para el financiamiento de los Colegios Técnicos Profesionales (CTP). Así como coordinar lo que corresponda con la Dirección de Desarrollo Curricular y el Departamento de Educación Especial, en atención a lo establecido en la normativa relacionada.

Además de los artículos anteriormente citados, el artículo 4 de la Ley para el financiamiento y desarrollo de la Educación Técnica Profesional² se indica la necesidad de establecer la naturaleza y el costo de operación por especialidad.

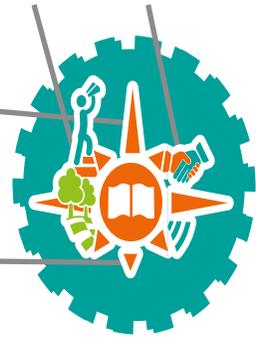
“Una tercera parte se asignará según la naturaleza y el costo de operación por especialidad. Para efectos de su cálculo, el Departamento de Educación Técnica del Ministerio de Educación Pública, elaborará una tabla de referencia que contendrá la información específica por cada colegio.”

Con base en el marco jurídico anterior se hace necesaria la actualización de los requerimientos mínimos para cada una de las especialidades técnicas que se imparten en los colegios técnicos profesionales del país.

¹ Decreto Ejecutivo 38170, artículo 90.

² Ley 7372.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

Aula para Trabajo Teórico			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
1.	Cielo raso	1	<p>Empresa turística 4 horas por semana durante todo el año , para impartir las sub áreas</p> <p>Introducción turística 8 horas semana</p> <p>Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana en su parte teórica</p>
2.	Persianas	1	
3.	Iluminación natural ³	1	
4.	Iluminación artificial ⁴	1	
5.	Ventilación natural ⁵	1	
6.	Ventilación artificial ⁶	2	
7.	Extintor ⁷	1	
8.	Escritorio para el docente	1	
9.	Silla ergonómica para el docente	1	
10.	Proyector ⁸	1	
11.	Pantalla de proyección retráctil ⁹	1	
12.	Base de proyector ¹⁰	1	
13.	Laptop ¹¹	1	
14.	Puntero	1	
15.	Impresora multifuncional ¹²	1	
16.	UPS	1	
17.	Triturador de Papel	1	
18.	Estante	1	
19.	Biblioteca	1	
20.	Fuentes de información ¹³	1	
21.	Pizarra acrílica ¹⁴	1	
22.	Pupitres ¹⁵	20	

³ De acuerdo con la normativa vigente del DIEE, según el área del recinto.

⁴ De acuerdo con la normativa vigente del DIEE, según el área del recinto.

⁵ De acuerdo con la normativa vigente del DIEE, según el área del recinto.

⁶ Aire acondicionado, en los lugares donde sea necesario y según área del recinto, BTU.

⁷ Según la normativa de salud ocupacional vigente para el área del recinto.

⁸ De uso institucional, no son de uso exclusivo del aula.

⁹ De uso institucional, no son de uso exclusivo del aula.

¹⁰ De uso institucional, no son de uso exclusivo del aula.

¹¹ Se utilizan en diferentes momentos donde sea necesario para las clases teóricas, son de uso institucional, no son de uso exclusivo del aula,

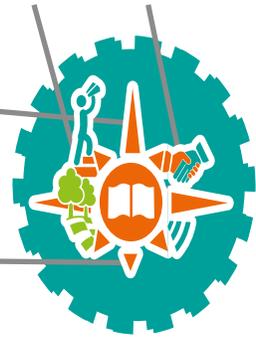
¹² Con tanque de tinta y conexión WIFI, para uso de diferentes situaciones de trabajo en hotelería, controles de alimentos y bebidas

¹³ Libros, Revistas entre otros, para uso de trabajos de turismo, gratuitas.

¹⁴ Dimensiones según área del recinto.

¹⁵ Unipersonales.

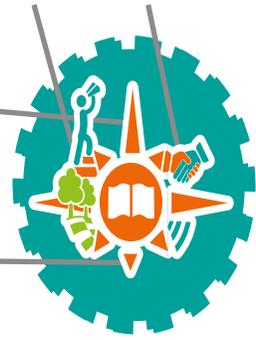




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<i>Aula para Trabajo Teórico</i>			
	<i>Descripción general del artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Tiempo estimado de uso</i>
23.	Cámara de vigilancia	1	
24.	Verjas de seguridad	1	
25.	Alarma de seguridad	1	
26.	Identificación de zonas de seguridad	1	





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
Área de ingreso de alimentos			
1.	Mesa de recibo de alimentos ¹⁶	1	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año. Cocina internacional 12 horas por semana durante todo el año Cocina básica 12 horas por semana durante todo el año
2.	Fregadero de dos taques lavado general ¹⁷	1	
3.	Prerinse cuello de ganso, control de pedal	1	
4.	Báscula 10 kilos mínimo	1	
5.	Terminal de cómputo para sistema de inventario	1	
6.	Carro transportador de equipo, con sistema hidráulico (Perra)	1	
7.	Carro transportador de dos ruedas (Perra) ¹⁸	1	
8.	Basureros de clasificación de residuos ¹⁹	3	
9.	Faja de seguridad, soporte de columna	6	
Baños y casilleros			
10.	Casilleros para 15 pax.	2	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año Cocina internacional 12 horas por semana durante todo el año Cocina básica 12 horas por semana durante todo el año
11.	Dispensadores de jabón líquido	2	
12.	Dispensadores de papel higiénico	2	
13.	Basureros.	2	
14.	Gabachas para cocina ²⁰	20	
15.	Sombreros para cocinero	20	
16.	Delantales para cocina ²¹	15	
17.	Mayas para pelo	120	
18.	Espejos	2	
19.	Banqueta	1	
Partida caliente			

¹⁶ Acero inoxidable para higiene y manipulación de alimentos, inox con régimen sanitario, con pata ajustable y aleación acorde con la zona del país.

¹⁷ Acero inoxidable para higiene y manipulación de alimentos, con accesorios prerinse, Cubierta Doble Agua fría/Caliente, y pedal de control de agua, inox con régimen sanitario, con pata ajustable.

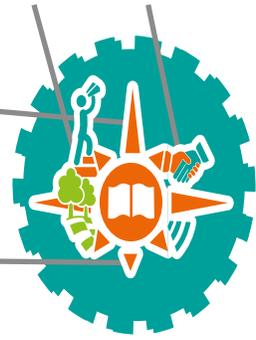
¹⁸ Para cajas

¹⁹ Por color y con ruedas.

²⁰ Preferiblemente con logo de la especialidad de turismo

²¹ Con logo de la especialidad de turismo





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
20.	Módulo de 4 quemadores ²²	3	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año. Cocina básica 12 horas por semana durante todo el año Cocina internacional 12 horas por semana durante todo el año
21.	Parrilla o espetón. ²³	1	
22.	Plancha ²⁴	1	
23.	Salamandra	1	
24.	Horno de convección para cocina	1	
25.	Tanque de gas ²⁵	2	
26.	Sistema de extracción ²⁶	1	
27.	Tanque de gas ²⁷	2	
28.	Campana ²⁸	1	
29.	Mesa caliente ²⁹	1	
30.	Máquina de empacado al vacío, ³⁰	1	
31.	Fregadero de dos taques lavado general ³¹	1	
32.	Fregadero 2 taques lavado de equipo ³²	1	
33.	Licuada para alimentos uso pesado ³³	1	
34.	Máquinas para cortar pasta ³⁴	3	
35.	Máquina para hacer helado.	1	
36.	Batidora ³⁵ .	1	
37.	Termómetro digital ³⁶	1	
38.	Termómetro digital infrarrojo	1	
39.	Abridor de latas de mesa ³⁷	1	

²² Con horno industrial incluido

²³ Mínimo 60 por 60 centímetros

²⁴ Mínimo 60 por 60 centímetros

²⁵ 100 libras, según normas de seguridad internacionales.

²⁶ Tipo hongo, acorde con las dimensiones y tamaño de la campana, debidamente instalado.

²⁷ 100 libras, según normas internacionales.

²⁸ Acorde a las dimensiones de la partida caliente, con filtros e iluminación.

²⁹ Tres niveles, con resistencia de calor, baño de maría de al menos 6 bandejas para guarniciones. Con calor indirecto. (No sumergible).

³⁰ Capacidad hasta dos kilos.

³¹ Acero inoxidable para higiene y manipulación de alimentos, con accesorios prerinse, Cubierta Doble Agua fría/Caliente, y pedal de control de agua, inox con régimen sanitario, con pata ajustable, biselado y de tanque profundo.

³² Preparación de alimentos con accesorios de prerinse, Cubierta Doble Agua fría/Caliente o pedal de control de agua, inox con régimen sanitario, con pata ajustable, biselado y de tanque profundo mínimo 40 centímetros.

³³ Certificación nsf.

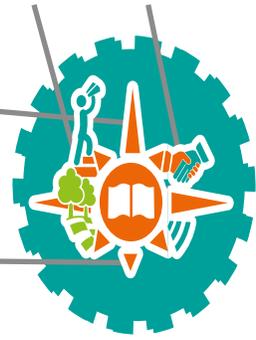
³⁴ Con accesorios. Calidad profesional.

³⁵ Cazo en acero inoxidable con globo, paleta y gancho

³⁶ Para uso de cocinas hoteleras.

³⁷ Altura ajustable.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
40.	Mandolina en acero inoxidable	1	
41.	Waflera.	1	
42.	Olla arrocera mínimo 60 pax.	1	
43.	Máquina para exprimir cítricos.	1	
44.	Soplete gas ³⁸	3	
45.	Cocina de pasta ³⁹	3	
46.	Rack para tablas de picar	3	
47.	Olla de presión de uso profesional.	1	
48.	Procesador de alimentos de uso profesional	1	
49.	Licuadora de inmersión	3	
50.	Crepera de uso profesional	1	
51.	Carro para platos piramidal ⁴⁰	1	
52.	Microondas para restaurante.	1	
53.	Báscula ⁴¹ .	3	
54.	Rack para colgado de ollas y utensilios.	1	
55.	Ducha de emergencia	1	
56.	Mesas de trabajo de acero inoxidable ⁴² .	3	
57.	Pinchos acero	60	
58.	Juego de espátulas	3	
59.	Juego de pinzas espagueti	3	
60.	Juego de pinza multiusos	3	
61.	Soporte giratorio ⁴³	3	
62.	Juegos de contenedores ⁴⁴ .	3	
63.	Cortador de papas fritas.	1	
64.	Cepillo para limpieza de la plancha ⁴⁵ .	1	
65.	Descorazonador con mango ergonómico.	3	

³⁸ Con cartuchos de butano encendido automático y válvula de seguridad.

³⁹ 4 recipientes de acero inoxidable.

⁴⁰ longitudinal inclinada doble, 4 ruedas locas de hule de 5"

⁴¹ Preferiblemente electrónica de mínimo 5 kilos, para mayor precisión.

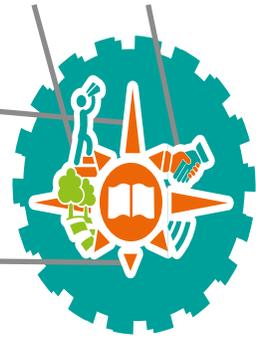
⁴² Acabado en acero inoxidable régimen sanitario, con aleación acorde a la zona del país

⁴³ Para decoraciones de queques.

⁴⁴ Con tapa para pastas.

⁴⁵ mango de madera, hilos de acero





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
66.	Juego de ramequines.	60 min 130 max	
67.	Tornillo de acero inoxidable. ⁴⁶	3	
68.	Cortador para pasteles.	3	
69.	Cortadora de huevos aluminio.	3	
70.	Cortadores ondulados para vegetales.	3	
71.	Juegos de ollas ⁴⁷ .	3	
72.	Platos base ⁴⁸	60 min 130 max	
73.	Platos para ensalada. ⁴⁹	60 min 130 max	
74.	Platos para pan. ⁵⁰	60 min 130 max	
75.	Platos para sopa ⁵¹ .	60 min 130 max	
76.	Fuentes de porcelana	24	
77.	Platos principal ⁵²	60 min 130 max	
78.	Juegos de Bowls pequeños	3	
79.	Juegos de Bowls medianos	3	
80.	Juegos de Bowls grandes	3	
81.	Molinos sal	3	
82.	Molinos de pimienta	3	
83.	Paelleras	3	
84.	Woks ⁵³	3	
85.	Morteros	3	
86.	Juego de tablas ⁵⁴ .	3	

⁴⁶ Para decoraciones de frutas y verduras.

⁴⁷ Certificación nsf

⁴⁸ Certificación nsf

⁴⁹ Certificación nsf.

⁵⁰ Certificación nsf

⁵¹ Certificación nsf

⁵² Certificación nsf

⁵³ 16 pulgadas mínimo

⁵⁴ Certificación nsf





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

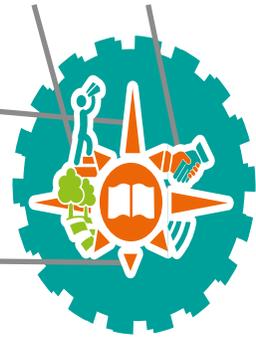
LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
87.	Juego de tazas dosificadores de vidrio	3	
88.	Hacha	3	
89.	Chairas	3	
90.	Juego de moldes para frituras ⁵⁵	3	
91.	Juego de cucharones	3	
92.	Juegos de trinchas	3	
93.	Juego de espumadera	3	
94.	Juego cuchara grandes	3	
95.	Juego de cuchara perforada	3	
96.	Cernidor de harina acero inox.	3	
97.	Juego de casos para salsas y derivados	3	
98.	Pasa puré	3	
99.	Rodillo en Madera	3	
100.	Rodillos de aluminio	3	
101.	Cilindro para crema chantilly	3	
102.	Dispensador crema ⁵⁶	3	
103.	Juegos de controladores de porciones.	3	
104.	Rallador 4 caras.	3	
105.	Juegos de globo francés.	9	
106.	Juegos de sartenes.	3	
107.	Colador de acero malla fina.	3	
108.	Juegos de Cuchillos para cocina hotelera	3	
109.	Tijeras para cortar pollo	1	
110.	Dispensador de papel toalla	2	
111.	Recipientes en Policarbonato para almacenamiento.	12	
112.	Ollas para estofado.	1	
113.	Juego de machacadores	3	
114.	Bolsa térmica	3	
115.	Alfombras anti fatiga ⁵⁷	6	

⁵⁵ Canastas, tacos entre otros.

⁵⁶ Capacidad mínima 1 litro

⁵⁷ Perforada





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
116.	Terminal de cómputo para sistema de inventario	1	
Partida fría			
117.	Mesa fría refrigerada nsf.	1	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año Cocina básica 12 horas Cocina internacional 12 horas por semana durante todo el año
118.	Alfombras anti fatiga	2	
119.	Cámara de enfriamiento. ⁵⁸	1	
120.	Fuentes para servir mariscos	24	
121.	Set de garnish ⁵⁹	12	
122.	Set de cuchillos de hotelería	1	
123.	Set de bowls	3	
124.	Set contenedores de policarbonato	3	
125.	Set de tablas de picar	3	
126.	Mesa de preparaciones ⁶⁰	1	
127.	Set de cucharas grandes	1	
Área de limpieza y desinfección			
128.	Máquina de lavado de platos	1	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año Cocina básica 12 horas por semana durante todo el año Cocina internacional 12 horas por semana durante todo el año
129.	Pila de lavado exterior	1	
130.	Fregadero de dos tanques profundos ⁶¹	1	
131.	Calentador de agua a gas. ⁶²	1	
132.	Trampa de grasa ⁶³	2	
133.	Triturador de desperdicios	1	
134.	Carro de limpieza Profesional.	1	
135.	Hidrolavadora ⁶⁴	1	
136.	Extintor ⁶⁵	1	
137.	Lavadora de ropa ⁶⁶	1	

⁵⁸ Cámara de una puerta, puerta de vidrio para uso dips, fiambres, cocteles de pescado, camarón y aguacate.

⁵⁹ Calidad superior, de uso profesional

⁶⁰ Acero inox, régimen sanitario.

⁶¹ Mínimo 40 por 40 centímetros

⁶² Mínimo 4 llaves de capacidad.

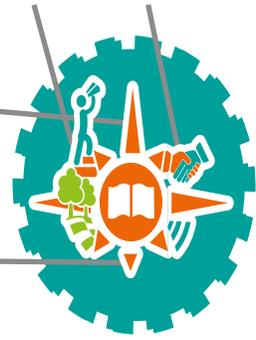
⁶³ PVC, mínimo 20 galones

⁶⁴ Para trabajo de agua caliente y fría, de suministro eléctrico por inocuidad.

⁶⁵ para cocina, características que indiquen bomberos de Costa Rica.

⁶⁶ Mínimo 20 libras por carga





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
138.	Secadora de ropa ⁶⁷	1	
139.	Estantería cerrada para lencería	2	
140.	Planchas de vapor de prensa ⁶⁸	1	
141.	Armario de guardar suministros de limpieza.	1	
142.	Palas de recolección de basura	6	
143.	Juego de escobas de diferentes tamaños	3	
144.	Guantes de lavado hule(Cajas 100 unidades)	5	
145.	Dispensadores de toallas	2	
146.	Dispensadores de jabón líquido	2	
147.	Máquina de lavado de pisos	1	
148.	Basureros de clasificación de residuos ⁶⁹	3	
149.	Delantal de hule	6	
150.	Botas de hule	6	
151.	Rack para lavar vasos	6	
152.	Rack para lavar copas	6	
153.	Rack para lavar tazas	6	
154.	Rack para lavar platos	6	
Bodegas			
155.	Estantería (Percederos) ⁷⁰ .	5	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año. Cocina internacional 12 horas por semana durante todo el año
156.	Congelador vertical ⁷¹	1	
157.	Cámara o enfriador vertical ⁷²	1	
Bar didáctico y Cafetería			

⁶⁷ Mínimo 20 libras por carga

⁶⁸ Para mantelería

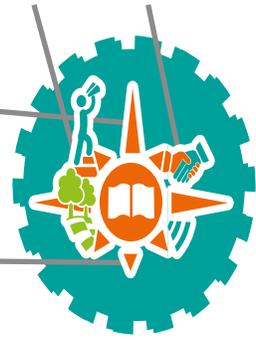
⁶⁹ Por color y con ruedas.

⁷⁰ Acero inox para bodega certificación nsf.

⁷¹ 2 puertas solidas en acero, con certificado nsf.

⁷² 2 puertas solidas en acero con certificación nsf.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
158.	Barra didáctica ⁷³	1	Bar y restaurante 4 horas por semana durante todo el año
159.	Sillas de barra	6	
160.	Pila de lavado de utensilios ⁷⁴	1	
161.	Estación modular, Bartender inox ⁷⁵	1	
162.	Máquina de hielo ⁷⁶	1	
163.	Rack de copas	1	
164.	Coffee Maker ⁷⁷	1	
165.	Cafetera eléctrica ⁷⁸	3	
166.	Cafetera Moka ⁷⁹ .	3	
167.	Prensa francesa de 1 litro.	3	
168.	Aeropress	3	
169.	V60	3	
170.	Kalita	3	
171.	Chemex	3	
172.	Molino externo para máquina expreso ⁸⁰	2	
173.	Molino industrial para métodos	1	
174.	Molino de uso manual	3	
175.	Máquina para café espresso ⁸¹	2	
176.	Máquina de filtrado por goteo	1	
177.	Tostador para café ⁸²	1	
178.	Juego de picheles de arte latte ⁸³	3	
179.	Chorreadores	3	
180.	Compactadores ⁸⁴	3	

⁷³ Construida en concreto enchapada, granito, mármol, madera con pila.

⁷⁴ Profundidad estándar

⁷⁵ Incluye al módulo frío, módulo de cristalería y módulo de reciclaje

⁷⁶ 30 kilos diario, con al menos almacenamiento de 15 kilos

⁷⁷ Capacidad 1 litro

⁷⁸ Calentador de agua.

⁷⁹ Capacidad 1 litro

⁸⁰ (independiente a la máquina), preferiblemente en un material aislante a la luz solar o artificial de ajuste micrométrico preferiblemente o de ajuste por pasos.

⁸¹ Una o más calderas, industrial de alto tránsito, 2 grupos mínimo y 2 puntas de lanza.

⁸² 1/2 kilo mínimo sistema de convección o masa de aire caliente con quemador externo.

⁸³ Conformado por picheles de 12 onzas y 20 onzas

⁸⁴ Mínimo 58 mm construido en acero inox.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
181.	Cucharas de catación	12	
182.	Tazas de capuchino ⁸⁵	24	
183.	Miquetas ⁸⁶	24	
184.	Copas Iris coffee	24	
185.	Caja de golpe	3	
186.	Base de caja de golpe	3	
187.	Juego de Shot con medidas	4	
188.	Tazas de café americano ⁸⁷	60 min 130 max	
189.	Platos para taza de café	60 min 130 max	
190.	Cucharas para café	60 min 130 max	
191.	Termos de bomba. ⁸⁸	3	
192.	Copas para vino blanco ⁸⁹	24	
193.	Copas para vino tinto ⁹⁰ .	24	
194.	Copas para champagne ⁹¹ .	24	
195.	Shots para bar ⁹² .	6	
196.	Copas para Martini	24	
197.	Copa Tulipán	24	
198.	Copa Coñac	24	
199.	Vasos Old Fashion	24	
200.	Vasos para servir agua	60 min 130 max	
201.	Vasos Collins	60 min 130 max	

⁸⁵ 5 a 6 onzas máximo en porcelana

⁸⁶ Máximo 2 onzas

⁸⁷ 11 onzas mínimo

⁸⁸ Café mínimo 3 litros

⁸⁹ certificación nsf

⁹⁰ certificación nsf

⁹¹ certificación nsf

⁹² certificación nsf





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
202.	Copas para batidos	60 min 130 max	
203.	Alfombras anti fatiga	6	
204.	Dispensadores de jarabes	6	
205.	Morteros	3	
206.	Juego de tablas.	1	
207.	Cuchillos de chef	3	
208.	Piedra abrasiva ⁹³	1	
209.	Juego descorchadores de bar	1	
210.	Cortagotas para vino	1	
211.	Botellas para bar con vertedor	6	
212.	Escarchador de copas ⁹⁴	1	
213.	Máquina para exprimir cítricos.	1	
214.	Dispensador de Jugos ⁹⁵	1	
215.	Batidora para Milk shake	1	
216.	Licuada industrial ⁹⁶	1	
217.	Coneras de tres tipos.	3	
218.	Colador de gusanillo	3	
219.	Juegos de artículos para bar	3	
220.	Recipientes en Policarbonato para almacenamiento.	12	
221.	Terminal de cómputo para sistema de inventario	1	
222.	Estación para la máquina de café ⁹⁷	2	
223.	Bomba elevadora automática para agua. ⁹⁸	1	
Pastelería			
224.	Hornos convención ⁹⁹	1	Cocina Internacional

⁹³ Asentar cuchillos

⁹⁴ Sal, azúcar y limón para crustas.

⁹⁵ Dos tanques con certificación nsf.

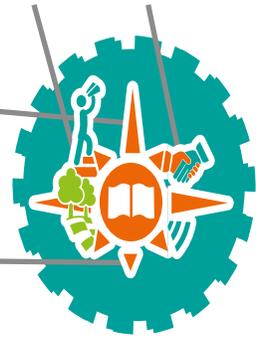
⁹⁶ Mínimo 3 hp

⁹⁷ 90 cm alto x 90 de fondo x 180 de ancho, madera o granito, preferiblemente móvil con ruedas de alto tránsito.

⁹⁸ Sistema para conectar a bidón

⁹⁹ Gas o eléctrico de al menos 4 bandeja.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
225.	Batidora industrial ¹⁰⁰ .	1	12 horas por semana durante todo el año
226.	Mesas de trabajo de acero inoxidable ¹⁰¹ .	3	
227.	Pan Racks ¹⁰²	1	
228.	Rasquetas metal mango de madera.	3	
229.	Juego de moldes de pastelería	3	
230.	Juego de utensilios de pastelería	3	
231.	Juego de refractarios	3	
232.	Bandejas para horno.	12	
233.	Juego de moldes para pizza.	12	
234.	Juegos de Cuchillos para pastelería	3	
235.	Licuada industrial ¹⁰³	1	
236.	Juego de brochas para pastelería	3	
Salón y eventos			
237.	Micrófonos.	1	Bar y restaurante 4 horas por semana durante todo el año
238.	Pedestal para micrófono	1	
239.	Sistema de sonido.	1	
240.	Pizarra portátil.	1	
241.	Pantalla de proyección	1	
242.	Proyector.	1	
243.	Programa para hacer inventarios y costos de alimentos y Bebidas. ¹⁰⁴	1	
244.	Aire acondicionado ¹⁰⁵	2	
245.	Carro mantenedor de calor. ¹⁰⁶	1	
246.	Olla bruja Soup Warner.	1	
247.	Tostador de pan de carro trasportador.	1	
248.	Gueridón	1	
249.	Extintor	2	
250.	Fuente de chocolate.	1	

¹⁰⁰ Cazo en acero inoxidable con globo, paleta y gancho

¹⁰¹ Acabado en acero inoxidable régimen sanitario, con aleación acorde a la zona del país

¹⁰² Mínimo 10 bandejas

¹⁰³ Mínimo 3 hp

¹⁰⁴ Con al menos 2 puntos de venta táctiles.

¹⁰⁵ Acorde con las necesidades del laboratorio de Turismo.

¹⁰⁶ 10 bandejas como mínimo, con ruedas de alto transito no menos de 6".





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
251.	Carros de servicio.	3	
252.	Dispensadores de servilletas	12	
253.	Juegos de salero y pimentero	12	
254.	Campana de servicio (Table bell)	1	
255.	Muletas de servicio	3	
256.	Picheles Térmicos.	12	
257.	Juego de molinos. ¹⁰⁷	3	
258.	Carta de menú	24	
259.	Juego de azafates antideslizantes	12	
260.	Muleta de servicio	2	
261.	Aparador de almacenamiento	1	
262.	Hielera grande	1	
263.	Chafén dish ¹⁰⁸	6	
264.	Cocina de gas portátil ¹⁰⁹	1	
265.	Tanque de gas ¹¹⁰	1	
266.	Manteles cuadrados	48	
267.	Manteles rectangulares	32	
268.	Manteles redondos	12	
269.	Cubre manteles	92	
270.	Cubre sillas	60 min 130 max	
271.	Lazos para sillas	60 min 130 max	
272.	Servilletas de tela	60 min 130 max	
273.	Litos	24	
274.	Faldones	6	
275.	Manteles grandes para buffet.	6	
276.	Cubres para mesa buffet	24	
277.	Persianas para control de iluminación.	6	

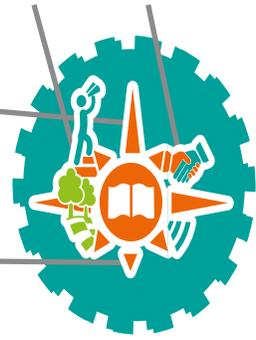
¹⁰⁷ Sal y pimienta

¹⁰⁸ Baño maría termógena de alcohol gelificado, acero inox, Equipado de una tapa.

¹⁰⁹ Dos quemadores mínimo.

¹¹⁰ Mínimo 10 libras





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
278.	Mesas cuadradas ¹¹¹	24	
279.	Tableros ¹¹²	16	
280.	Mesa redonda ¹¹³	12	
281.	Sillas para hotel	60 min 130 max	
282.	Pódium	1	
283.	Pedestal para bandera	1	
284.	Juego de luces para eventos especiales	1	
285.	Terminal de punto de ventas fijo	1	
286.	Terminal de punto de ventas inalámbrico	3	
Baños de la sala de eventos			
287.	Dispensadores de jabón líquido.	2	Bar y restaurante 4 horas por semana durante todo el año
288.	Dispensadores de papel higiénico.	2	
289.	Basureros.	2	
290.	Espejos	2	
291.	Sensores de humo	2	
292.	Lavabos	2	
293.	Accesorios para personas con discapacidad. ¹¹⁴	2	

*El laboratorio de Alimentos y Bebidas de las especialidades de turismo debe estar completo desde el inicio de la especialidad, ya que es un elemento que no se puede simular debido a lo complejo de su uso. Contempla todas las sub áreas relacionadas con cocina, además son indispensables una de otra.

Por tanto es requisito de inicio de la especialidad, con el fin de brindar un proceso de enseñanza aprendizaje apegado a la realidad del mercado.

Los materiales y equipos deben ser acordes con los utilizados en el campo de la hotelería y turismo, con el fin de acercar a los estudiantes a la realidad del mercado laboral.

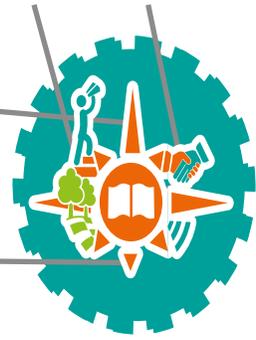
¹¹¹ Altura estándar mínimo 90 centímetros por 90 centímetros

¹¹² Mínimo 90 por 180 centímetros plegables

¹¹³ Mínimo 1,20 centímetros

¹¹⁴ Con base en Ley 7600.

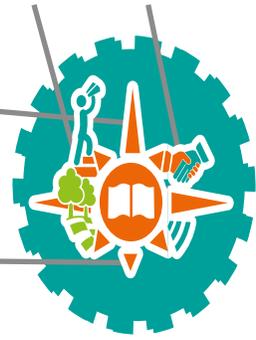




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i>		
<i>Cantidad</i>	<i>Descripción</i>	<i>Clasificación</i>
6 gls	Aceite elaborado bajo una tecnología especial que garantiza mayor resistencia a las altas temperaturas, cero grasas trans.	Grasas
6 gls	Aceite de oliva Idóneo para platillos con alto valor nutritivo.	Grasas
3 gls	Aceite de oliva extra virgen.	Grasas
3 gls	Aceite de Soya, Palma.	Grasas
6 Kg	Grasas solidas de origen vegetal ideales para emplear en procesos productivos de alimentos.	Grasas
6 kgs	Margarina para desarrollar hojaldre.	Grasas
6 Kgs	Mantequilla de origen animal.	Grasas
1 k	Aceituna negra	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
½ k	Aceituna verde	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Aceituna con pimentón	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Alcaparras	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Cebollas en coctel	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
3 latas	Anchoas	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Cerezas rojas	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Coctel de frutas	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Chile jalapeño	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados

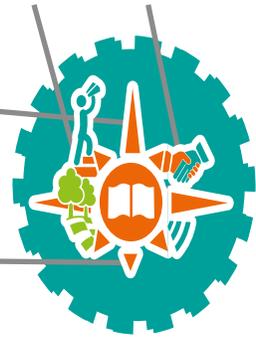




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i>		
6 latas	Chile con carne	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
12 latas	Maíz dulce	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
12 latas	Palmito	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Garbanzos	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Hongos rebanados	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Pepinillos dulces	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Pepinillos enteros	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Pepinillos rebanados	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 latas	Tomate enteros pelados	Frutas, Granos y Vegetales Enlatados
6 paquetes	Canela en astillas	Condimentos y Especies
6 paquetes	Orégano seco	Condimentos y Especies
6 paquetes	Comino	Condimentos y Especies
6 paquetes	Canela en polvo	Condimentos y Especies
6 paquetes	Curri	Condimentos y Especies
6 paquetes	Ajo en polvo	Condimentos y Especies

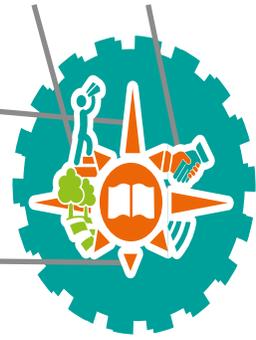




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i>		
6 paquetes	Ajo granulado	Condimentos y Especies
6 paquetes	Albahaca seca	Condimentos y Especies
6 paquetes	Chile en escamas	Condimentos y Especies
6 paquetes	Achiote en pasta	Condimentos y Especies
6 paquetes	Marinadores	Condimentos y Especies
6 paquetes	Empanizadores	Condimentos y Especies
6 paquetes	Pimienta negra	Condimentos y Especies
6 paquetes	Pimienta blanca	Condimentos y Especies
6 paquetes	Pimienta cayena	Condimentos y Especies
6 paquetes	Sal	Condimentos y Especies
6 paquetes	Sal marina	Condimentos y Especies
6 paquetes	Azúcar	Condimentos y Especies
6 paquetes	Azúcar con caramelo	Condimentos y Especies
6 paquetes	Azúcar molido	Condimentos y Especies
6 paquetes	Dulce granulado	Condimentos y Especies
6 paquetes	Edulcorante granulado	Condimentos y Especies

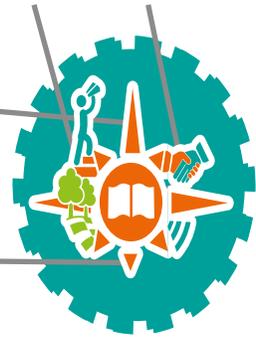




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i>		
6 paquetes	Miel	Condimentos y Especias
6 paquetes	Arroz	Abarrotes
12 k	Arroz silvestre	Abarrotes
12 k	Arroz integral	Abarrotes
12 k	Arroz basmati	Abarrotes
12 k	Arroz Jasmín	Abarrotes
12 k	Arroz risotto	Abarrotes
12 c/u	Nueces, almendras, frutas Deshidratadas	Abarrotes
24 k	Frijoles, blancos, negros, rojos	Abarrotes
12	Salsa inglesa	Abarrotes
12	Salsa soja	Abarrotes
12	Salsa criolla	Abarrotes
12	Salsa de Tomate	Abarrotes
12	Mostaza de Dijon	Abarrotes
12	Mostaza	Abarrotes
12	Salsa de ostiones	Abarrotes
12	Gelatinas sin sabor	Abarrotes
12	Siropes para postres	Abarrotes
12	Siropes de chocolate	Abarrotes
6	Gelatinas granulada	Abarrotes
6	Chocolate surtido	Abarrotes
6	Vinagre Balsámico	Abarrotes
6	Vinagre de manzana	Abarrotes
6	Vinagre de arroz	Abarrotes
6	Vinagre blanco	Abarrotes
12 unidades	Pasta COUSCOUS	Pastas
12 unidades	Pasta PENNE RIGATTE (PLUMAS)	Pastas

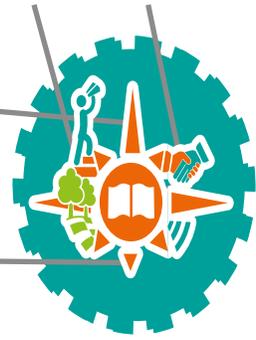




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i>		
12 unidades	Pasta LASAGNA PRECOCIDA	Pastas
12 unidades	Pasta CANELON CORTO	Pastas
12 unidades	Pasta CHOP SUEY	Pastas
12 unidades	Pasta CABELLO DE ANGEL	Pastas
12 unidades	Pasta CARACOLITOS	Pastas
12 unidades	Pasta SPAGUETTI	Pastas
12 unidades	Pasta de arroz	Pastas
12 litros	Alcohol multiuso	Artículos de limpieza
6 unidades	Alcohol spray	Artículos de limpieza
6 unidades	Alcohol en gel	Artículos de limpieza
120 unidades	Pañuelos faciales	Artículos de limpieza
120 unidades	Gorros / mallas para cabello	Artículos de limpieza
12 unidades	Limpieza y pulidos de inox	Artículos de limpieza
12 unidades	Limpiadores de metales	Artículos de limpieza
12 unidades	Limpiadores sanitarios	Artículos de limpieza
12 unidades	Lustradores de muebles	Artículos de limpieza



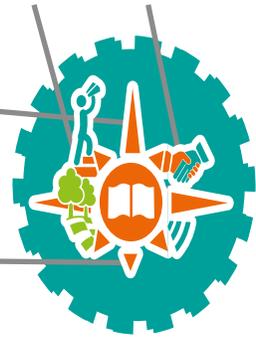


Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i>		
12 unidades	Suavizantes de ropa	Artículos de limpieza
12 unidades	Limpiador en polvo para loza sanitaria	Artículos de limpieza
24 unidades	Esponjas doble uso	Artículos de limpieza
24 unidades	Esponjas fibra verde	Artículos de limpieza
12 unidades	Toallas desinfectantes con cloro	Artículos de limpieza
12 unidades	Anti grasa	Artículos de limpieza
24 unidades	Paños de limpieza	Artículos de limpieza
46 k	Café de especialidad en grano 100% puro	Cafetería
1 caja	Removedores	Cafetería
6	Leche evaporada	Cafetería
6	Leche condensada	Cafetería
3 c/u	Saborizantes vainilla, caramelo, amaretto	Cafetería
3	Salsa de chocolate oscuro	Cafetería
3	Salsa de chocolate blanco	Cafetería
3	Salsa de caramelo	Cafetería
6	Mezcla para chantillí	Cafetería
48	Leche UTH 3%	Cafetería
6 paq	Azúcar en porción	Cafetería
6 paq	Vasos descartables con asa de 6 oz	Cafetería
6 cajas	Pajilla con cobertor de papel	

- **Los artículos no perecederos y de limpieza tienen como fin desarrollar prácticas pedagógicas en el laboratorio de Alimentos y Bebidas con excelencias, se adquieren por una única vez con recursos de la ley 7372, al inicio de la especialidad**





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

en décimo año, todo con el fin de contar con un primer stock. (Si termina el ciclo de tres años se vuelve a comprar para iniciar el décimo de nuevo, cada ciclo puede adquirir su propio stock en los caso que se inicia año a año).

- **Éste debe ser inventariado y controlado por el docente durante los tres años del proceso de enseñanza y aprendizaje, y un uso adecuado por parte de los alumnos)**
- **Además en los casos de realizar actividades en la unidad productiva y consumir el stock, se debe hacer la solicitud de compra a la junta administrativa con el fin de reponer el mismo.**
- **Los dineros generados por eventos especiales se deben tramitar a través de la junta administrativa.**
- **Las utilidades que genere podrán gestionar con la junta administrativa, la compra de materiales percederos para el buen desarrollo de las lecciones de alimentos y bebidas.**
- **Los docentes y alumnos velaran por el buen almacenamiento del stock, según las normas de manipulación de alimentos del ministerio de salud.**
- **En los casos de descuidos y mal uso del mismo, no podrán ser adquiridos nuevamente.**
- **En casos de fuerza mayor (Desastres naturales, incendios u otros) La institución podrá hacer la solicitud ante la ley 7372, para valorar una nueva compra.**

