



Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS

FICHA TÉCNICA DE LA ESPECIALIDAD

Especialidad Turismo en Hotelería Eventos Especiales



TURISMO
Especialidad
DETCE - DET

Elaborado por Marco Vinicio Campos Castro,

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.

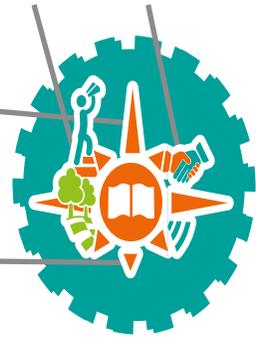
“Una tercera parte se asignará según la naturaleza y el costo de operación por especialidad. Para efectos de su cálculo, el Departamento de Educación Técnica del Ministerio de Educación Pública, elaborará una tabla de referencia que contendrá la información específica por cada colegio.”

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

<i>Aula para Trabajo Teórico</i>			
	<i>Descripción general del artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Tiempo estimado de uso</i>
1.	Cielo raso	1	Empresa turística 4 horas <i>por semana durante todo el año</i> Introducción turística 8 horas <i>por semana durante todo el año</i>
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	1	
11.	Pantalla de proyección retráctil	1	
12.	Base de proyector	1	
13.	Laptop ⁸	1	
14.	Puntero	1	
15.	Impresora multifuncional ⁹	1	
16.	UPS	1	
17.	Triturador de Papel	1	
18.	Estante	1	
19.	Biblioteca	1	
20.	Fuentes de información ¹⁰	1	
21.	Pizarra acrílica ¹¹	1	
22.	Pupitres ¹²	20	
23.	Mesas de trabajo	5	
24.	Bancos para las mesas	20	
25.	Casillero para estudiantes	1	

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

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

⁵ De acuerdo con la normativa vigente del DICE, 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 Se utilizan en diferentes momentos donde sea necesario para las clases teóricas, son de uso institucional, no son de uso exclusivo del aula.

⁹ Con tanque de tinta y conexión WIFI.

¹⁰ Libros, Revistas entre otros.

¹¹ Dimensiones según área del recinto.

¹² Unipersonales.

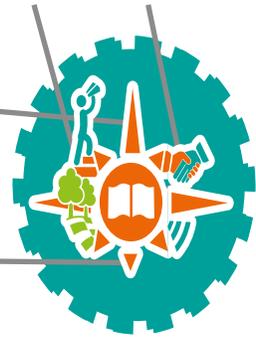




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

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





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

FRONT			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso¹³
Equipos			
1.	Juego sala de estar para la recepción.	1	Unidad de décimo Gestión hotelera 8 horas <i>por semana</i> <i>durante todo el año</i>
2.	Computadora.	1	
3.	Fax.	1	
4.	Teléfono. 14	1	
5.	Sumadora.15	1	
6.	Cuadros de decoración	3	
7.	Una mesa de trabajo (Mostrador) ¹⁶ .	1	
8.	Armario.	1	
9.	TV ¹⁷	1	
10.	Software de recepción.	1	
11.	Impresora punto de venta	1	
12.	Impreso de tanque conexión inalámbrica	1	

¹³ Las sub áreas son anuales

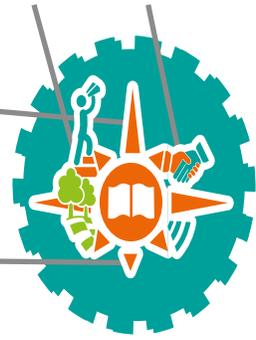
¹⁴ (con conexión). Inalámbrico.

¹⁵15Royo de cinta

¹⁶ 2 niveles mínimo

¹⁷ Mínimo 32 " videos informativos de la especialidad.





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			
13.	Mesa de recibo de alimentos	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
14.	Fregadero de dos taques lavado general ¹⁸	1	
15.	Prerinse cuello de ganso, control de pedal	1	
16.	Báscula 10 kilos mínimo	1	
17.	Terminal de cómputo para sistema de inventario	1	
18.	Carro transportador de equipo, con sistema hidráulico (Perra)	1	
19.	Carro transportador de dos ruedas (Perra) ¹⁹	1	
20.	Basureros de clasificación de residuos ²⁰	3	
21.	Faja de seguridad, soporte de columna	6	
Baños y casilleros			
22.	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
23.	Dispensadores de jabón líquido	2	
24.	Dispensadores de papel higiénico	2	
25.	Basureros.	2	
26.	Gabachas para cocina ²¹	20	
27.	Sombreros para cocinero	20	
28.	Delantales para cocina ²²	15	
29.	Mayas para pelo	120	
30.	Espejos	2	
31.	Banqueta	1	
Partida caliente			
32.	Módulo de 4 quemadores ²³	3	
33.	Parrilla o espetón. ²⁴	1	

¹⁸ 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.

¹⁹ Para cajas

²⁰ Por color y con ruedas.

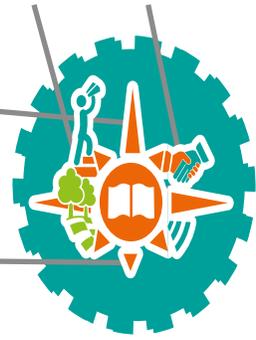
²¹ Preferiblemente con logo de la especialidad de turismo

²² Con logo de la especialidad de turismo

²³ Con horno industrial incluido

²⁴ Mínimo 60 por 60 centímetros





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
34.	Plancha ²⁵	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
35.	Salamandra	1	
36.	Horno de convección para cocina	1	
37.	Tanque de gas ²⁶	2	
38.	Sistema de extracción ²⁷	1	
39.	Tanque de gas ²⁸	2	
40.	Campana ²⁹	1	
41.	Mesa caliente ³⁰	1	
42.	Máquina de empacado al vacío, ³¹	1	
43.	Fregadero de dos taques lavado general ³²	1	
44.	Fregadero 2 taques lavado de equipo ³³	1	
45.	Licuada para alimentos uso pesado ³⁴	1	
46.	Máquinas para cortar pasta ³⁵	3	
47.	Máquina para hacer helado.	1	
48.	Batidora ³⁶ .	1	
49.	Termómetro digital ³⁷	1	
50.	Termómetro digital infrarrojo	1	
51.	Abridor de latas de mesa ³⁸	1	
52.	Mandolina en acero inoxidable	1	
53.	Waflera.	1	
54.	Olla arrocera mínimo 60 pax.	1	

²⁵ Mínimo 60 por 60 centímetros

²⁶ 100 libras, según normas de seguridad internacionales.

²⁷ Tipo hongo, acorde con las dimensiones y tamaño de la campana, debidamente instalado.

²⁸ 100 libras, según normas internacionales.

²⁹ Acorde a las dimensiones de la partida caliente, con filtros e iluminación.

³⁰ Tres niveles, con resistencia de calor, baño de maría de al menos 6 bandejas para guarniciones. Con calor indirecto. (No sumergible).

³¹ Capacidad hasta dos kilos.

³² 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.

³³ 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.

³⁴ Certificación nsf.

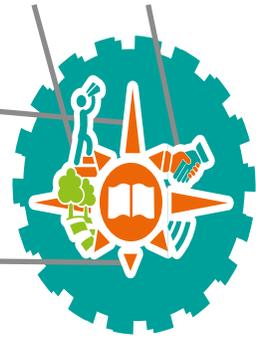
³⁵ Con accesorios. Calidad profesional.

³⁶ Cazo en acero inoxidable con globo, paleta y gancho

³⁷ Para uso de cocinas hoteleras.

³⁸ Altura ajustable.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
55.	Máquina para exprimir cítricos.	1	
56.	Soplete gas ³⁹	3	
57.	Cocina de pasta ⁴⁰	3	
58.	Rack para tablas de picar	3	
59.	Olla de presión de uso profesional.	1	
60.	Procesador de alimentos de uso profesional	1	
61.	Licuada de inmersión	3	
62.	Crepera de uso profesional	1	
63.	Carro para platos piramidal ⁴¹	1	
64.	Microondas para restaurante.	1	
65.	Báscula ⁴² .	3	
66.	Rack para colgado de ollas y utensilios.	1	
67.	Ducha de emergencia	1	
68.	Mesas de trabajo de acero inoxidable ⁴³ .	3	
69.	Pinchos acero	60	
70.	Juego de espátulas	3	
71.	Juego de pinzas espagueti	3	
72.	Juego de pinza multiusos	3	
73.	Soporte giratorio ⁴⁴	3	
74.	Juegos de contenedores ⁴⁵ .	3	
75.	Cortador de papas fritas.	1	
76.	Cepillo para limpieza de la plancha ⁴⁶ .	1	
77.	Descorazonador con mango ergonómico.	3	
78.	Juego de ramequines.	60 min 130 max	
79.	Tornillo de acero inoxidable. ⁴⁷	3	

³⁹ Con cartuchos de butano encendido automático y válvula de seguridad.

⁴⁰ 4 recipientes de acero inoxidable.

⁴¹ longitudinal inclinada doble, 4 ruedas locas de hule de 5"

⁴² Preferiblemente electrónica de mínimo 5 kilos, para mayor precisión.

⁴³ Acabado en acero inoxidable régimen sanitario, con aleación acorde a la zona del país

⁴⁴ Para decoraciones de queques.

⁴⁵ Con tapa para pastas.

⁴⁶ mango de madera, hilos de acero

⁴⁷ Para decoraciones de frutas y verduras.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
80.	Cortador para pasteles.	3	
81.	Cortadora de huevos aluminio.	3	
82.	Cortadores ondulados para vegetales.	3	
83.	Juegos de ollas ⁴⁸ .	3	
84.	Platos base ⁴⁹	60 min 130 max	
85.	Platos para ensalada. ⁵⁰	60 min 130 max	
86.	Platos para pan. ⁵¹	60 min 130 max	
87.	Platos para sopa ⁵² .	60 min 130 max	
88.	Fuentes de porcelana	24	
89.	Platos principal ⁵³	60 min 130 max	
90.	Juegos de Bowls pequeños	3	
91.	Juegos de Bowls medianos	3	
92.	Juegos de Bowls grandes	3	
93.	Molinos sal	3	
94.	Molinos de pimienta	3	
95.	Paelleras	3	
96.	Woks ⁵⁴	3	
97.	Morteros	3	
98.	Juego de tablas ⁵⁵ .	3	
99.	Juego de tazas dosificadores de vidrio	3	
100.	Hacha	3	
101.	Chairas	3	

⁴⁸ Certificación nsf

⁴⁹ Certificación nsf

⁵⁰ Certificación nsf.

⁵¹ Certificación nsf

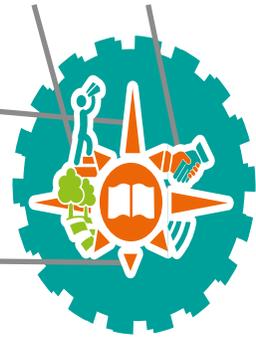
⁵² Certificación nsf

⁵³ Certificación nsf

⁵⁴ 16 pulgadas mínimo

⁵⁵ Certificación nsf





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

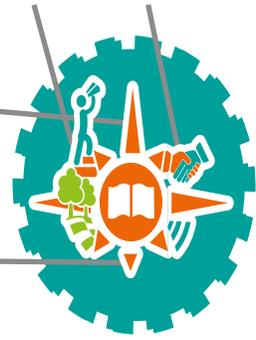
LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
102.	Juego de moldes para frituras ⁵⁶	3	
103.	Juego de cucharones	3	
104.	Juegos de trinchas	3	
105.	Juego de espumadera	3	
106.	Juego cuchara grandes	3	
107.	Juego de cuchara perforada	3	
108.	Cernidor de harina acero inox.	3	
109.	Juego de casos para salsas y derivados	3	
110.	Pasa puré	3	
111.	Rodillo en Madera	3	
112.	Rodillos de aluminio	3	
113.	Cilindro para crema chantilly	3	
114.	Dispensador crema ⁵⁷	3	
115.	Juegos de controladores de porciones.	3	
116.	Rallador 4 caras.	3	
117.	Juegos de globo francés.	9	
118.	Juegos de sartenes.	3	
119.	Colador de acero malla fina.	3	
120.	Juegos de Cuchillos para cocina hotelera	3	
121.	Tijeras para cortar pollo	1	
122.	Dispensador de papel toalla	2	
123.	Recipientes en Policarbonato para almacenamiento.	12	
124.	Ollas para estofado.	1	
125.	Juego de machacadores	3	
126.	Bolsa térmica	3	
127.	Alfombras anti fatiga ⁵⁸	6	
128.	Terminal de cómputo para sistema de inventario	1	
Partida fría			
129.	Mesa fría refrigerada nsf.	1	

⁵⁶ Canastas, tacos entre otros.

⁵⁷ Capacidad mínima 1 litro

⁵⁸ Perforada





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
130.	Alfombras anti fatiga	2	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año Cocina básica 12 horas Cocina Básica 12 horas por semana durante todo el año
131.	Cámara de enfriamiento. ⁵⁹	1	
132.	Fuentes para servir mariscos	24	
133.	Set de garnish ⁶⁰	12	
134.	Set de cuchillos de hotelería	1	
135.	Set de bowls	3	
136.	Set contenedores de policarbonato	3	
137.	Set de tablas de picar	3	
138.	Mesa de preparaciones ⁶¹	1	
139.	Set de cucharas grandes	1	
Área de limpieza y desinfección			
140.	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 Básica 12 horas por semana durante todo el año
141.	Pila de lavado exterior	1	
142.	Fregadero de dos tanques profundos ⁶²	1	
143.	Calentador de agua a gas. ⁶³	1	
144.	Trampa de grasa ⁶⁴	2	
145.	Triturador de desperdicios	1	
146.	Carro de limpieza Profesional.	1	
147.	Hidrolavadora ⁶⁵	1	
148.	Extintor ⁶⁶	1	
149.	Lavadora de ropa ⁶⁷	1	
150.	Secadora de ropa ⁶⁸	1	
151.	Estantería cerrada para lencería	2	
152.	Planchas de vapor de prensa ⁶⁹	1	

⁵⁹ Cámara de una puerta, puerta de vidrio para uso dips, fiambres, cocteles de pescado, camarón y aguacate.

⁶⁰Calidad superior, de uso profesional

⁶¹ Acero inox, régimen sanitario.

⁶² Mínimo 40 por 40 centímetros

⁶³ Mínimo 4 llaves de capacidad.

⁶⁴ PVC, mínimo 20 galones

⁶⁵ Para trabajo de agua caliente y fría, de suministro eléctrico por inocuidad.

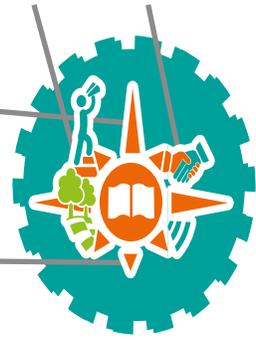
⁶⁶ para cocina, características que indiquen bomberos de Costa Rica.

⁶⁷ Mínimo 20 libras por carga

⁶⁸ Mínimo 20 libras por carga

⁶⁹ Para mantelería





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
153.	Armario de guardar suministros de limpieza.	1	
154.	Palas de recolección de basura	6	
155.	Juego de escobas de diferentes tamaños	3	
156.	Guantes de lavado hule(Cajas 100 unidades)	5	
157.	Dispensadores de toallas	2	
158.	Dispensadores de jabón líquido	2	
159.	Máquina de lavado de pisos	1	
160.	Basureros de clasificación de residuos ⁷⁰	3	
161.	Delantal de hule	6	
162.	Botas de hule	6	
163.	Rack para lavar vasos	6	
164.	Rack para lavar copas	6	
165.	Rack para lavar tazas	6	
166.	Rack para lavar platos	6	
Bodegas			
167.	Estantería (Percederos) ⁷¹ .	5	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año. Cocina Básica 12 horas por semana durante todo el año
168.	Congelador vertical ⁷²	1	
169.	Cámara o enfriador vertical ⁷³	1	
Bar didáctico y Cafetería			
170.	Barra didáctica ⁷⁴	1	Bar y restaurante 4 horas por semana durante todo el año
171.	Sillas de barra	6	
172.	Pila de lavado de utensilios ⁷⁵	1	

⁷⁰ Por color y con ruedas.

⁷¹ Acero inox para bodega certificación nsf.

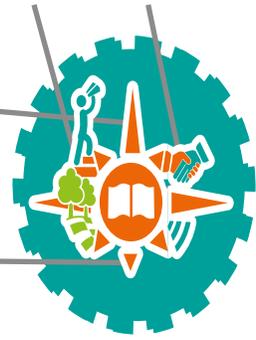
⁷² 2 puertas solidas en acero, con certificado nsf.

⁷³ 2 puertas solidas en acero con certificación nsf.

⁷⁴ Construida en concreto enchapada, granito, mármol, madera con pila.

⁷⁵ Profundidad estándar





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
173.	Estación modular, Bartender inox ⁷⁶	1	
174.	Máquina de hielo ⁷⁷	1	
175.	Rack de copas	1	
176.	Coffee Maker ⁷⁸	1	
177.	Cafetera eléctrica ⁷⁹	3	
178.	Cafetera Moka ⁸⁰ .	3	
179.	Prensa francesa de 1 litro.	3	
180.	Aeropress	3	
181.	V60	3	
182.	Kalita	3	
183.	Chemex	3	
184.	Molino externo para máquina expreso ⁸¹	2	
185.	Molino industrial para métodos	1	
186.	Molino de uso manual	3	
187.	Máquina para café expreso ⁸²	2	
188.	Máquina de filtrado por goteo	1	
189.	Tostador para café ⁸³	1	
190.	Juego de picheles de arte latte ⁸⁴	3	
191.	Chorroadores	3	
192.	Compactadores ⁸⁵	3	
193.	Cucharas de catación	12	
194.	Tazas de capuchino ⁸⁶	24	
195.	Miquetas ⁸⁷	24	

⁷⁶ Incluye al módulo frío, módulo de cristalería y módulo de reciclaje

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

⁷⁸ Capacidad 1 litro

⁷⁹ Calentador de agua.

⁸⁰ Capacidad 1 litro

⁸¹ (independiente a la máquina), preferiblemente en un material aislante a la luz solar o artificial de ajuste micrométrico preferiblemente o de ajuste por pasos.

⁸² Una o más calderas, industrial de alto tránsito, 2 grupos mínimo y 2 puntas de lanza.

⁸³ 1/2 kilo mínimo sistema de convección o masa de aire caliente con quemador externo.

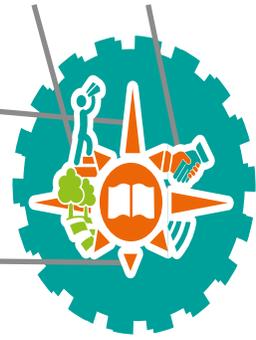
⁸⁴ Conformado por picheles de 12 onzas y 20 onzas

⁸⁵ Mínimo 58 mm construido en acero inox.

⁸⁶ 5 a 6 onzas máximo en porcelana

⁸⁷ Máximo 2 onzas





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
196.	Copas Iris coffee	24	
197.	Caja de golpe	3	
198.	Base de caja de golpe	3	
199.	Juego de Shot con medidas	4	
200.	Tazas de café americano ⁸⁸	60 min 130 max	
201.	Platos para taza de café	60 min 130 max	
202.	Cucharas para café	60 min 130 max	
203.	Termos de bomba. ⁸⁹	3	
204.	Copas para vino blanco ⁹⁰	24	
205.	Copas para vino tinto ⁹¹ .	24	
206.	Copas para champagne ⁹² .	24	
207.	Shots para bar ⁹³ .	6	
208.	Copas para Martini	24	
209.	Copa Tulipán	24	
210.	Copa Coñac	24	
211.	Vasos Old Fashion	24	
212.	Vasos para servir agua	60 min 130 max	
213.	Vasos Collins	60 min 130 max	
214.	Copas para batidos	60 min 130 max	
215.	Alfombras anti fatiga	6	
216.	Dispensadores de jarabes	6	
217.	Morteros	3	
218.	Juego de tablas.	1	

⁸⁸ 11 onzas mínimo

⁸⁹ Café mínimo 3 litros

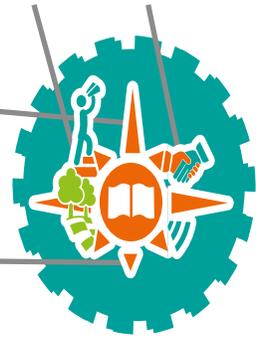
⁹⁰ certificación nsf

⁹¹ certificación nsf

⁹² certificación nsf

⁹³ certificación nsf





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
219.	Cuchillos de chef	3	
220.	Piedra abrasiva ⁹⁴	1	
221.	Juego descorchadores de bar	1	
222.	Cortagotas para vino	1	
223.	Botellas para bar con vertedor	6	
224.	Escarchador de copas ⁹⁵	1	
225.	Máquina para exprimir cítricos.	1	
226.	Dispensador de Jugos ⁹⁶	1	
227.	Batidora para Milk shake	1	
228.	Licuada industrial ⁹⁷	1	
229.	Coneras de tres tipos.	3	
230.	Colador de gusanillo	3	
231.	Juegos de artículos para bar	3	
232.	Recipientes en Policarbonato para almacenamiento.	12	
233.	Estación para la máquina de café ⁹⁸	2	
234.	Bomba elevadora automática para agua. ⁹⁹	1	
235.	Terminal de cómputo para sistema de inventario	1	
Pastelería			
236.	Hornos convención ¹⁰⁰	1	Cocina Básica 12 horas por semana durante todo el año
237.	Batidora industrial ¹⁰¹ .	1	
238.	Mesas de trabajo de acero inoxidable ¹⁰² .	3	
239.	Pan Racks ¹⁰³	1	
240.	Rasquetas metal mango de madera.	3	
241.	Juego de moldes de pastelería	3	

⁹⁴ Asentar cuchillos

⁹⁵ Sal, azúcar y limón para crustas.

⁹⁶ Dos tanques con certificación nsf.

⁹⁷ Mínimo 3 hp

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

⁹⁹ Sistema para conectar a bidón

¹⁰⁰ Gas o eléctrico de al menos 4 bandeja.

¹⁰¹ Cazo en acero inoxidable con globo, paleta y gancho

¹⁰² Acabado en acero inoxidable régimen sanitario, con aleación acorde a la zona del país

¹⁰³ Mínimo 10 bandejas





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
242.	Juego de utensilios de pastelería	3	
243.	Juego de refractarios	3	
244.	Bandejas para horno.	12	
245.	Juego de moldes para pizza.	12	
246.	Juegos de Cuchillos para pastelería	3	
247.	Licuada industrial ¹⁰⁴	1	
248.	Juego de brochas para pastelería	3	
Salón y eventos			
249.	Micrófonos.	1	Bar y restaurante 4 horas por semana durante todo el año
250.	Pedestal para micrófono	1	
251.	Sistema de sonido.	1	
252.	Pizarra portátil.	1	
253.	Pantalla de proyección	1	
254.	Proyector.	1	
255.	Programa para hacer inventarios y costos de alimentos y Bebidas. ¹⁰⁵	1	
256.	Aire acondicionado ¹⁰⁶	2	
257.	Carro mantenedor de calor. ¹⁰⁷	1	
258.	Olla bruja Soup Warner.	1	
259.	Tostador de pan de carro transportador.	1	
260.	Gueridón	1	
261.	Extintor	2	
262.	Fuente de chocolate.	1	
263.	Carros de servicio.	3	
264.	Dispensadores de servilletas	12	
265.	Juegos de salero y pimentero	12	
266.	Campana de servicio (Table bell)	1	
267.	Muletas de servicio	3	
268.	Picheles Térmicos.	12	
269.	Juego de molinos. ¹⁰⁸	3	

¹⁰⁴ Mínimo 3 hp

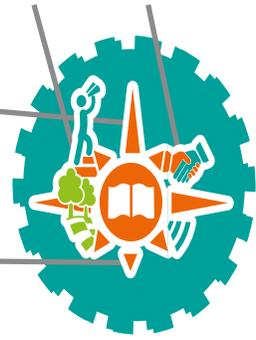
¹⁰⁵ Con al menos 2 puntos de venta táctiles.

¹⁰⁶ Acorde con las necesidades del laboratorio de Turismo.

¹⁰⁷ 10 bandejas como mínimo, con ruedas de alto tránsito no menos de 6".

¹⁰⁸ Sal y pimienta





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
270.	Carta de menú	24	
271.	Juego de azafates antideslizantes	12	
272.	Muleta de servicio	2	
273.	Aparador de almacenamiento	1	
274.	Hielera grande	1	
275.	Chafén dish ¹⁰⁹	6	
276.	Cocina de gas portátil ¹¹⁰	1	
277.	Tanque de gas ¹¹¹	1	
278.	Manteles cuadrados	48	
279.	Manteles rectangulares	32	
280.	Manteles redondos	12	
281.	Cubre manteles	92	
282.	Cubre sillas	60 min 130 max	
283.	Lazos para sillas	60 min 130 max	
284.	Servilletas de tela	60 min 130 max	
285.	Litos	24	
286.	Faldones	6	
287.	Manteles grandes para buffet.	6	
288.	Cubres para mesa buffet	24	
289.	Persianas para control de iluminación.	6	
290.	Mesas cuadradas ¹¹²	24	
291.	Tableros ¹¹³	16	
292.	Mesa redonda ¹¹⁴	12	
293.	Sillas para hotel	60 min 130 max	
294.	Pódium	1	

¹⁰⁹ Baño maría termógena de alcohol gelificado, acero inox, Equipado de una tapa.

¹¹⁰ Dos quemadores mínimo.

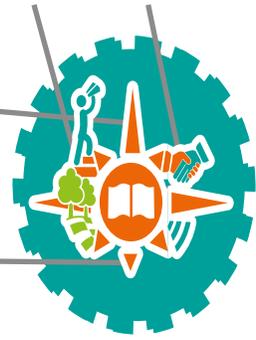
¹¹¹ Mínimo 10 libras

¹¹² Altura estándar mínimo 90 centímetros por 90 centímetros

¹¹³ Mínimo 90 por 180 centímetros plegables

¹¹⁴ Mínimo 1,20 centímetros





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
295.	Pedestal para bandera	1	
296.	Juego de luces para eventos especiales	1	
297.	Terminal de punto de ventas fijo	1	
298.	Terminal de punto de ventas inalámbrico	3	
Baños de la sala de eventos			
299.	Dispensadores de jabón líquido.	2	Bar y restaurante 4 horas por semana durante todo el año
300.	Dispensadores de papel higiénico.	2	
301.	Basureros.	2	
302.	Espejos	2	
303.	Sensores de humo	2	
304.	Lavabos	2	
305.	Accesorios para personas con discapacidad. ¹¹⁵	2	

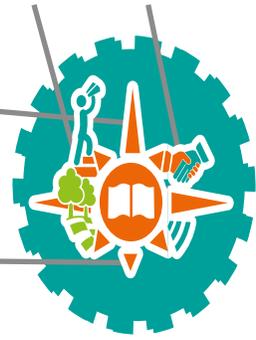
*El laboratorio de Alimentos y Bebidas de las especialidades de turismo debe estar completo desde el inicio de la especialidad, ya que es un elemento que no se puede simular debido a lo complejo de su uso. Contempla todas las sub áreas relacionadas con cocina, además son indispensables una de otra.

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.

¹¹⁵ Con base en Ley 7600.

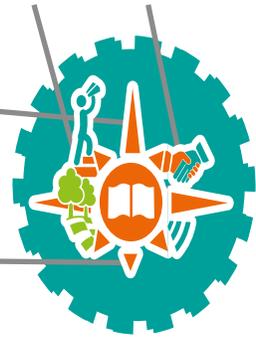




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<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

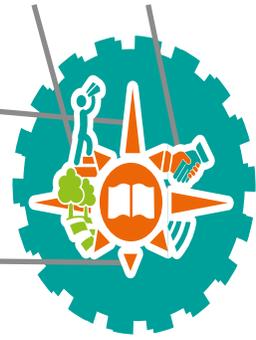




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<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

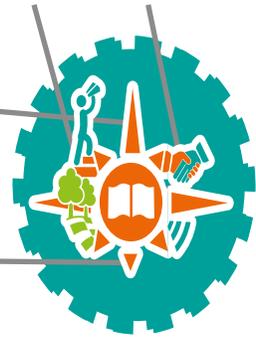




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<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

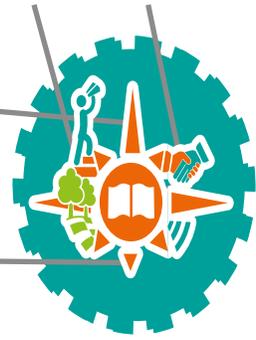




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<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

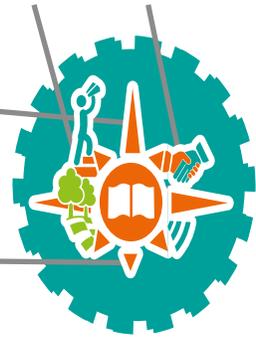




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<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	

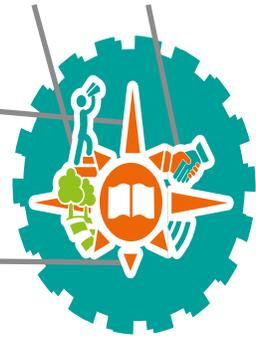




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

- 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 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 perecederos 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.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

Undécimo nivel

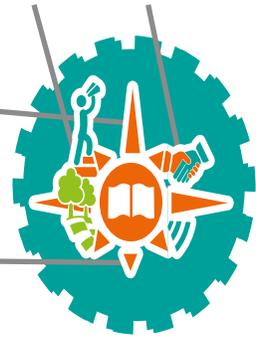
LABORATORIO HABITACIÓN			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
Equipos			
1	Aire acondicionado	1	Unidad de undécimo Gestión hotelera 8 horas <i>por semana</i> <i>durante todo el año</i>
2	TV.32" ¹¹⁶	1	
3	Carrito de la camarera	1	
4	Lámparas de noche	2	
5	Pichel térmico	1	
6	Vasos	2	
7	Sábanas	4	
8	Almohadas	4	
9	Colchas o edredón	2	
10	Mesas de noche con gavetas.	1	
11	Camas dobles	2	
12	Cómoda	1	
13	Sofá ¹¹⁷	1	
14	Mueble para la TV	1	
15	Sillón	1	
16	Cuadros	1	
17	Mini bar	1	
18	Muleta para las maletas	1	
19	Florero ¹¹⁸	2	
20	Sillas de terraza	2	
21	Mesa de terraza	1	
22	Teléfono	1	
23	Sensor de humo	1	
24	Espejo	1	
25	Planchador	1	
26	Plancha	1	

¹¹⁶ Toda habitación posee una pantalla, la cual se debe limpiar dentro del protocolo de limpieza, revisión, uso del mismo,

¹¹⁷ Sofá cama dentro de la habitación.

¹¹⁸ DE tipo decorativo dentro de la habitación.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

LABORATORIO HABITACIÓN			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
27	Escritorio	1	
28	Silla de escritorio	1	
29	Artículos de decoración ¹¹⁹	6	

BAÑO DE LA HABITACIÓN			
30	Espejo de lavabo	1	Unidad de undécimo Gestión hotelera 8 horas <i>por semana</i> <i>durante todo el año</i>
31	Espejo facial	1	
32	Piezas sanitarias	1	
33	Lavabo doble	1	
34	Secadora de cabello	1	
35	Lámpara	1	
36	Toallas faciales	4	
37	Toallas de cuerpo	4	
38	Alfombrines	2	
39	Dispensadores de jabón	1	
40	Dispensadores de rinse	1	
41	Tina o ducha	1	
42	Juego de grifería	1	
43	Tendedero dentro de la ducha.	1	
44	Set para colgar toallas	1	
45	batas	2	
46	Ganchos	6	
47	Closet	1	
48	Caja de seguridad ¹²⁰	1	
49	Dispensador de papel higiénico	1	
50	Juego de amenidades	2	

¹¹⁹ Cuadros, candelas, artesanías entre otros.

¹²⁰ Digital

