



**Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular**

## REQUERIMIENTOS MÍNIMOS

# ***FICHA TÉCNICA DE LA ESPECIALIDAD***

Especialidad Turismo Rural



**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 Emprendedoras<sup>1</sup> :

- 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 Profesional<sup>2</sup> se indica la necesidad de establecer la naturaleza y el costo de operación por especialidad.

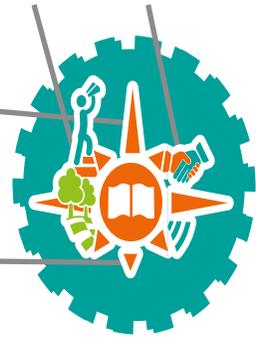
“Una tercera parte se asignará según la naturaleza y el costo de operación por especialidad. Para efectos de su cálculo, el Departamento de Educación Técnica del Ministerio de Educación Pública, elaborará una tabla de referencia que contendrá la información específica por cada colegio.”

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.

<sup>1</sup> Decreto Ejecutivo 38170, artículo 90.

<sup>2</sup> Ley 7372.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<i>Auditorio para Trabajo Teórico y atención de turistas</i>			
	<i>Descripción general del artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Tiempo estimado de uso<sup>3</sup></i>
1.	Cielo raso	1	<i>Décimo todas las sub áreas todo el año Empresa turística 4 horas por semana durante todo el año Introducción turística 8 horas por semana durante todo el año</i>
2.	Persianas	1	
3.	Iluminación natural <sup>4</sup>	1	
4.	Iluminación artificial <sup>5</sup>	1	
5.	Ventilación natural <sup>6</sup>	1	
6.	Ventilación artificial <sup>7</sup>	2	
7.	Extintor <sup>8</sup>	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 <sup>9</sup>	1	
14.	Puntero	1	
15.	Impresora multifuncional <sup>10</sup>	1	
16.	UPS	1	
17.	Triturador de Papel	1	
18.	Estante	1	
19.	Biblioteca	1	
20.	Fuentes de información <sup>11</sup>	1	
21.	Pizarra acrílica <sup>12</sup>	1	
22.	Pupitres <sup>13</sup>	20	

<sup>3</sup> Las sub áreas son anuales

<sup>4</sup> De acuerdo con la normativa vigente del DIEE, según el área del recinto.

<sup>5</sup> De acuerdo con la normativa vigente del DIEE, según el área del recinto.

<sup>6</sup> De acuerdo con la normativa vigente del DIEE, según el área del recinto.

<sup>7</sup> Aire acondicionado, en los lugares donde sea necesario y según área del recinto, BTU.

<sup>8</sup> Según la normativa de salud ocupacional vigente para el área del recinto.

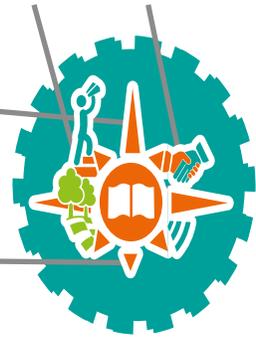
<sup>9</sup> Se utilizan en diferentes momentos donde sea necesario para las clases teóricas, son de uso institucional, no son de uso exclusivo del aula,

<sup>10</sup> Con tanque de tinta y conexión WIFI, para uso de preparación de materiales de guiado de turismo,

<sup>11</sup> Libros, Revistas entre otros. Gratuitos

<sup>12</sup> Dimensiones según área del recinto.

<sup>13</sup> Unipersonales.



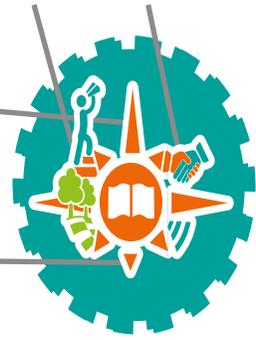
Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<i>Auditorio para Trabajo Teórico y atención de turistas</i>				
	<i>Descripción general del artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Tiempo estimado de uso<sup>3</sup></i>	
23.	Mesas de trabajo	5		
24.	Bancos para las mesas	20		
25.	Casillero para estudiantes	1		
26.	Cámara de vigilancia	1		
27.	Verjas de seguridad	1		
28.	Alarma de seguridad	1		
29.	Identificación de zonas de seguridad	1		
30.	Servicios sanitarios (Hombre-Mujer)	2		
31.	Duchas (Hombre-Mujer)	2		
32.	Lavatorio	1		
33.	Estereoscopio	6		
34.	Pedestal para micrófono	1		
35.	Sistema de sonido.	1		
36.	Juego de basureros <sup>14</sup>	1		
37.	Juego de limpieza <sup>15</sup>	1		
38.	Dispensadores de jabón líquido	2		
39.	Dispensadores de papel higiénico	2		
40.	Basureros.	2		
41.	Mapa Mandí	1		
42.	Libros para Geografía	5		
43.	Guía de Parques Nacionales	5		
44.	Guía Turística de Costa Rica	5		
45.	Legislación Turística de Costa Rica	5		
46.	Globo terráqueo			
<i>Recepción de turistas</i>				
47.	Juego de sala	1		<i>Introducción turística 8 horas por semana durante todo el año</i>
48.	Revisteros	3		
49.	Videos de turismo	12		
50.	Pantalla mínimo 32"	1		
51.	DVD/ Blue ray	1		

<sup>14</sup> Para clasificación de desechos aluminio, plástico, papel y orgánico.

<sup>15</sup> Escobas, palas, palo de piso entre otros.



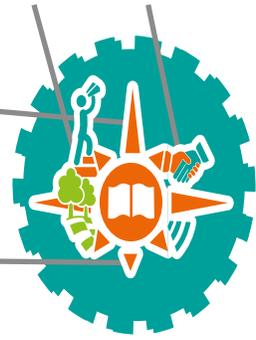


Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<i>Auditorio para Trabajo Teórico y atención de turistas</i>			
	<i>Descripción general del artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Tiempo estimado de uso<sup>3</sup></i>
52.	Dispensador de agua	1	
<b>Área de entomología</b>			
53.	Morgues	10	<i>Agro- ecoturismo Undécimo 8 horas por semana durante todo el año Proyectos rurales Duodécimo 12 horas por semana durante todo el año</i>
54.	Alfileres entomológicos	100	
55.	Organizador de insectos mínimos.	10	
56.	Equipos de instrumentos de captura	3	
57.	Microscopio de mesa.	1	
58.	Cajas para coleccionar insectos.	10	
59.	Cámara digitales	6	
60.	Equipo de captura de sonido	6	
61.	Equipo de captura de huella	6	
62.	Hipsómetro digital	1	
63.	Prensas para conservar muestras.	3	
<b>MODULO TURISMO ECOLOGICO-RURAL</b>			
	<i>Descripción general del artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Tiempo estimado de uso</i>
<b>Área de casilleros</b>			
1.	Duchas (Hombre-Mujer)	2	<i>Organización de grupos Undécimo año 8 horas horas por semana durante todo el año</i>
2.	Lavatorio	2	
3.	Servicio sanitario	2	
4.	Dispensadores de jabón líquido	2	
5.	Dispensadores de papel higiénico	2	
6.	Basureros.	2	
7.	Casillero 20 <sup>16</sup> plazas	2	
8.	Cintas métricas 30 metros	3	
9.	Equipo de posicionamiento global (GPS)	3	
10.	Mochilas de guía	20	
11.	Binoculares	20	
12.	Chalecos para guía turismo, con bolsas.	20	
13.	Chalecos refractivo	20	
14.	Sombreros para guiado de Turismo.	20	

<sup>16</sup> Un casillero para guardar equipo y el otro para guardar artículos del estudiante.



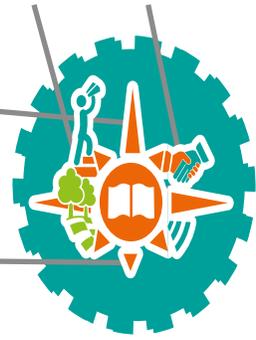


Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

*Auditorio para Trabajo Teórico y atención de turistas*

	<i>Descripción general del artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Tiempo estimado de uso<sup>3</sup></i>	
15.	Ponchos	20		
16.	Sleeping bag	20		
17.	Cantimploras	20		
18.	Focos portátiles	20		
19.	Guantes de cuero	20		
20.	Fajas de soporte de columna	20		
21.	Gafas de protección	20		
22.	Mapa Político de 1:500,000	20		
23.	Mapa Físico	20		
24.	Mapa de América	20		
25.	Mapa de Zonas de Vida	20		
26.	Cartográficos de la zona	20		
27.	Mapa de Áreas Protegidas o Parques Nacionales	20		
28.	Traductor inglés -español	20		
29.	Guías para Identificación de Especies	20		
30.	Cuchillas o puñal	20	Organización de grupos Undécimo año 8 horas por semana durante todo el año	
31.	Juegos de láminas plastificadas de los tipos de bosques representativos del país.	20		
32.	Botas de hule	20		
33.	Extintor	1		
<b><i>Bodega de herramientas y equipos</i></b>				
34.	Cuchillos 26" Cacha de plástico	20		
35.	Cuchillos 28" Cacha de plástico	20		
36.	Rastrillo	20		
37.	Carretillos	6		
38.	Manguera 30 metros mínimos	3		
39.	Pistolas para mangueras	3		
40.	Azadas	20		
41.	Picos	20		
42.	Sachos	20		
43.	Macana	6		





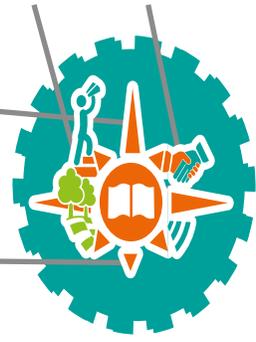
Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<i>Auditorio para Trabajo Teórico y atención de turistas</i>				
	<i>Descripción general del artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Tiempo estimado de uso<sup>3</sup></i>	
44.	Zarandas <sup>17</sup>	4		
45.	Diablillos	15		
46.	Mangueras	6		
47.	Hachas mango Madera	3		
48.	Sierra de arco	3		
49.	Tijeras de poda	6		
50.	Tijeras de jardinero Universal	6		
51.	Tijeras para podar setos	6		
52.	Extintor	1		
53.	Martillos mango de madera	6		
54.	Bombas de mochila.	3		
55.	Equipo para afilar herramientas.	3		
56.	Moto guadañas.	1		
57.	Equipo de poda.	3		
58.	Equipos de protección personal (para mantenimiento.	3		
59.	Router portátil.	1		
60.	Sierras caladoras	3		
61.	Moto sierra portátil.	1		
62.	Taladro portátil	1		
63.	Caja de herramientas	3		
64.	Extintor	1		
<b><i>Campismo</i></b>				
65.	Sillas de camping	15		Introducción turística 8 horas <i>por semana durante todo el año</i>
66.	Sogas de nylon	15		
67.	Juegos de ollas	3		
68.	Juego de sartenes de camping, 18	3		
69.	Cocinas de gas portátil	5		
70.	Tiendas o carpas con capacidades de 5 personas	5		
71.	Curitas adhesivas (Caja)	3		

<sup>17</sup> Finas y medias.

<sup>18</sup> certificación nsf.





**Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular**

***Auditorio para Trabajo Teórico y atención de turistas***

	<b><i>Descripción general del artículo</i></b>	<b><i>Cantidad</i></b>	<b><i>Tiempo estimado de uso<sup>3</sup></i></b>
<b>72.</b>	Rollo de gasa	6	
<b>73.</b>	Rollo de cinta dérmica adhesiva	6	
<b>74.</b>	Vendas elásticas	6	
<b>75.</b>	vendajes triangulare	6	
<b>76.</b>	Bolas de algodón estériles	6	
<b>77.</b>	Guantes de látex (Caja)	3	
<b>78.</b>	Compresa fría instantánea	6	
<b>79.</b>	Tijeras para cortar gasa	3	





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
<b>Área de ingreso de alimentos</b>			
1.	Mesa de recibo de alimentos	1	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año.
2.	Fregadero de dos taques lavado general <sup>19</sup>	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) <sup>20</sup>	1	
8.	Basureros de clasificación de residuos <sup>21</sup>	3	
9.	Faja de seguridad, soporte de columna	6	
<b>Baños y casilleros</b>			
10.	Casilleros para 15 pax.	2	Control interno y limpieza de cocina 8 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 <sup>22</sup>	20	
15.	Sombreros para cocinero	20	
16.	Delantales para cocina <sup>23</sup>	15	
17.	Mayas para pelo	120	
18.	Espejos	2	
19.	Banqueta	1	
<b>Partida caliente</b>			
20.	Módulo de 4 quemadores <sup>24</sup>	3	Gestión de alimentos y bebidas
21.	Parrilla o espetón. <sup>25</sup>	1	

<sup>19</sup> 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.

<sup>20</sup> Para cajas

<sup>21</sup> Por color y con ruedas.

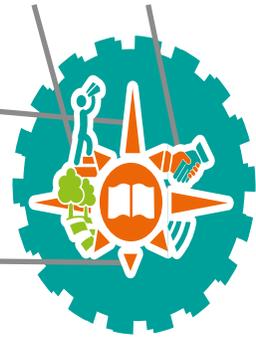
<sup>22</sup> Preferiblemente con logo de la especialidad de turismo

<sup>23</sup> Con logo de la especialidad de turismo

<sup>24</sup> Con horno industrial incluido

<sup>25</sup> Mínimo 60 por 60 centímetros





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
22.	Plancha <sup>26</sup>	1	8 horas Undécimo por semana durante todo el año
23.	Salamandra	1	
24.	Horno de convección para cocina	1	
25.	Tanque de gas <sup>27</sup>	2	
26.	Sistema de extracción <sup>28</sup>	1	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año.
27.	Tanque de gas <sup>29</sup>	2	
28.	Campana <sup>30</sup>	1	
29.	Mesa caliente <sup>31</sup>	1	
30.	Máquina de empacado al vacío, <sup>32</sup>	1	
31.	Fregadero de dos taques lavado general <sup>33</sup>	1	
32.	Fregadero 2 taques lavado de equipo <sup>34</sup>	1	
33.	Licuada para alimentos uso pesado <sup>35</sup>	1	
34.	Máquinas para cortar pasta <sup>36</sup>	3	
35.	Máquina para hacer helado.	1	
36.	Batidora <sup>37</sup> .	1	
37.	Termómetro digital <sup>38</sup>	1	
38.	Termómetro digital infrarrojo	1	
39.	Abridor de latas de mesa <sup>39</sup>	1	
40.	Mandolina en acero inoxidable	1	
41.	Waflera.	1	
42.	Olla arrocera mínimo 60 pax.	1	

<sup>26</sup> Mínimo 60 por 60 centímetros

<sup>27</sup> 100 libras, según normas de seguridad internacionales.

<sup>28</sup> Tipo hongo, acorde con las dimensiones y tamaño de la campana, debidamente instalado.

<sup>29</sup> 100 libras, según normas internacionales.

<sup>30</sup> Acorde a las dimensiones de la partida caliente, con filtros e iluminación.

<sup>31</sup> Tres niveles, con resistencia de calor, baño de maría de al menos 6 bandejas para guarniciones. Con calor indirecto. (No sumergible).

<sup>32</sup> Capacidad hasta dos kilos.

<sup>33</sup> 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.

<sup>34</sup> 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.

<sup>35</sup> Certificación nsf.

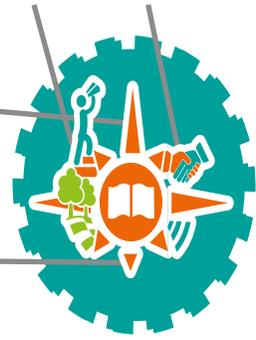
<sup>36</sup> Con accesorios. Calidad profesional.

<sup>37</sup> Cazo en acero inoxidable con globo, paleta y gancho

<sup>38</sup> Para uso de cocinas hoteleras.

<sup>39</sup> Altura ajustable.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
43.	Máquina para exprimir cítricos.	1	
44.	Soplete gas <sup>40</sup>	3	
45.	Cocina de pasta <sup>41</sup>	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.	Licuada de inmersión	3	
50.	Crepera de uso profesional	1	
51.	Carro para platos piramidal <sup>42</sup>	1	
52.	Microondas para restaurante.	1	
53.	Báscula <sup>43</sup> .	3	
54.	Rack para colgado de ollas y utensilios.	1	
55.	Ducha de emergencia	1	
56.	Mesas de trabajo de acero inoxidable <sup>44</sup> .	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 <sup>45</sup>	3	
62.	Juegos de contenedores <sup>46</sup> .	3	
63.	Cortador de papas fritas.	1	
64.	Cepillo para limpieza de la plancha <sup>47</sup> .	1	
65.	Descorazonador con mango ergonómico.	3	
66.	Juego de ramequines.	60 min 130 max	
67.	Tornillo de acero inoxidable. <sup>48</sup>	3	

<sup>40</sup> Con cartuchos de butano encendido automático y válvula de seguridad.

<sup>41</sup> 4 recipientes de acero inoxidable.

<sup>42</sup> longitudinal inclinada doble, 4 ruedas locas de hule de 5"

<sup>43</sup> Preferiblemente electrónica de mínimo 5 kilos, para mayor precisión.

<sup>44</sup> Acabado en acero inoxidable régimen sanitario, con aleación acorde a la zona del país

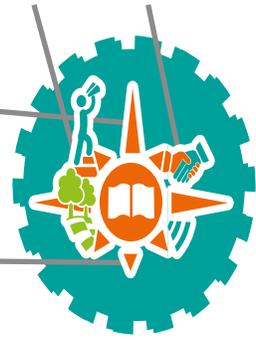
<sup>45</sup> Para decoraciones de queques.

<sup>46</sup> Con tapa para pastas.

<sup>47</sup> mango de madera, hilos de acero

<sup>48</sup> Para decoraciones de frutas y verduras.





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
68.	Cortador para pasteles.	3	
69.	Cortadora de huevos aluminio.	3	
70.	Cortadores ondulados para vegetales.	3	
71.	Juegos de ollas <sup>49</sup> .	3	
72.	Platos base <sup>50</sup>	60 min 130 max	
73.	Platos para ensalada. <sup>51</sup>	60 min 130 max	
74.	Platos para pan. <sup>52</sup>	60 min 130 max	
75.	Platos para sopa <sup>53</sup> .	60 min 130 max	
76.	Fuentes de porcelana	24	
77.	Platos principal <sup>54</sup>	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 <sup>55</sup>	3	
85.	Morteros	3	
86.	Juego de tablas <sup>56</sup> .	3	
87.	Juego de tazas dosificadores de vidrio	3	
88.	Hacha	3	
89.	Chairas	3	

<sup>49</sup> Certificación nsf

<sup>50</sup> Certificación nsf

<sup>51</sup> Certificación nsf.

<sup>52</sup> Certificación nsf

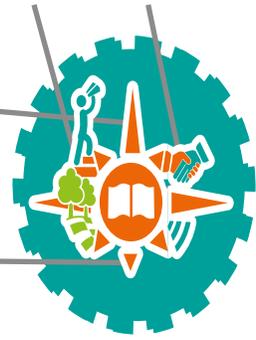
<sup>53</sup> Certificación nsf

<sup>54</sup> Certificación nsf

<sup>55</sup> 16 pulgadas mínimo

<sup>56</sup> Certificación nsf





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

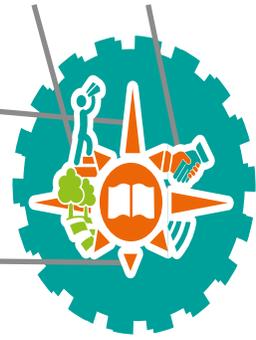
<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
90.	Juego de moldes para frituras <sup>57</sup>	3	
91.	Juego de cucharones	3	
92.	Juegos de trinchas	3	
93.	Juego de espumadera	3	
94.	Juego cuchara grandes	3	
95.	Juego 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 <sup>58</sup>	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 <sup>59</sup>	6	
116.	Terminal de cómputo para sistema de inventario	1	
<b>Partida fría</b>			
117.	Mesa fría refrigerada nsf.	1	

<sup>57</sup> Canastas, tacos entre otros.

<sup>58</sup> Capacidad mínima 1 litro

<sup>59</sup> Perforada





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
118.	Alfombras anti fatiga	2	Gestión de alimentos y bebidas Undécimo 8 horas por semana durante todo el año
119.	Cámara de enfriamiento. <sup>60</sup>	1	
120.	Fuentes para servir mariscos	24	
121.	Set de garnish <sup>61</sup>	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 <sup>62</sup>	1	
127.	Set de cucharas grandes	1	
<b>Área de limpieza y desinfección</b>			
128.	Máquina de lavado de platos	1	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año
129.	Pila de lavado exterior	1	
130.	Fregadero de dos tanques profundos <sup>63</sup>	1	
131.	Calentador de agua a gas. <sup>64</sup>	1	
132.	Trampa de grasa <sup>65</sup>	2	
133.	Triturador de desperdicios	1	
134.	Carro de limpieza Profesional.	1	
135.	Hidrolavadora <sup>66</sup>	1	
136.	Extintor <sup>67</sup>	1	
137.	Lavadora de ropa <sup>68</sup>	1	
138.	Secadora de ropa <sup>69</sup>	1	
139.	Estantería cerrada para lencería	2	
140.	Planchas de vapor de prensa <sup>70</sup>	1	

<sup>60</sup> Cámara de una puerta, puerta de vidrio para uso dips, fiambres, cocteles de pescado, camarón y aguacate.

<sup>61</sup>Calidad superior, de uso profesional

<sup>62</sup> Acero inox, régimen sanitario.

<sup>63</sup> Mínimo 40 por 40 centímetros

<sup>64</sup> Mínimo 4 llaves de capacidad.

<sup>65</sup> PVC, mínimo 20 galones

<sup>66</sup> Para trabajo de agua caliente y fría, de suministro eléctrico por inocuidad.

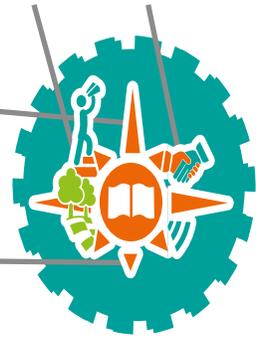
<sup>67</sup> para cocina, características que indiquen bomberos de Costa Rica.

<sup>68</sup> Mínimo 20 libras por carga

<sup>69</sup> Mínimo 20 libras por carga

<sup>70</sup> Para mantelería





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
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 <sup>71</sup>	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	
<b>Bodegas</b>			
155.	Estantería (Perecederos) <sup>72</sup> .	5	Control interno y limpieza de cocina 8 horas por semana durante todo el año.
156.	Congelador vertical <sup>73</sup>	1	
157.	Cámara o enfriador vertical <sup>74</sup>	1	
<b>Bar didáctico y Cafetería</b>			
158.	Barra didáctica <sup>75</sup>	1	Gestión de alimentos y bebidas 8 horas
159.	Sillas de barra	6	
160.	Pila de lavado de utensilios <sup>76</sup>	1	
161.	Estación modular, Bartender inox <sup>77</sup>	1	

<sup>71</sup> Por color y con ruedas.

<sup>72</sup> Acero inox para bodega certificación nsf.

<sup>73</sup> 2 puertas solidas en acero, con certificado nsf.

<sup>74</sup> 2 puertas solidas en acero con certificación nsf.

<sup>75</sup> Construida en concreto enchapada, granito, mármol, madera con pila.

<sup>76</sup> Profundidad estándar

<sup>77</sup> Incluye al módulo frio, módulo de cristalería y módulo de reciclaje





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
162.	Máquina de hielo <sup>78</sup>	1	Undécimo por semana durante todo el año
163.	Rack de copas	1	
164.	Coffee Maker <sup>79</sup>	1	
165.	Cafetera eléctrica <sup>80</sup>	3	
166.	Cafetera Moka <sup>81</sup> .	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 <sup>82</sup>	2	
173.	Molino industrial para métodos	1	
174.	Molino de uso manual	3	
175.	Máquina para café espresso <sup>83</sup>	2	
176.	Máquina de filtrado por goteo	1	
177.	Tostador para café <sup>84</sup>	1	
178.	Juego de picheles de arte latte <sup>85</sup>	3	
179.	Chorreadores	3	
180.	Compactadores <sup>86</sup>	3	
181.	Cucharas de catación	12	
182.	Tazas de capuchino <sup>87</sup>	24	
183.	Miquetas <sup>88</sup>	24	
184.	Copas Iris coffee	24	
185.	Caja de golpe	1	

<sup>78</sup> 30 kilos diario, con al menos almacenamiento de 15 kilos

<sup>79</sup> Capacidad 1 litro

<sup>80</sup> Calentador de agua.

<sup>81</sup> Capacidad 1 litro

<sup>82</sup> (independiente a la máquina), preferiblemente en un material aislante a la luz solar o artificial de ajuste micrométrico preferiblemente o de ajuste por pasos.

<sup>83</sup> Una o más calderas, industrial de alto tránsito, 2 grupos mínimo y 2 puntas de lanza.

<sup>84</sup> 1/2 kilo mínimo sistema de convección o masa de aire caliente con quemador externo.

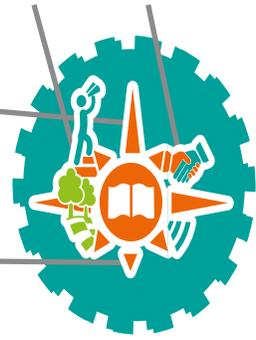
<sup>85</sup> Conformado por picheles de 12 onzas y 20 onzas

<sup>86</sup> Mínimo 58 mm construido en acero inox.

<sup>87</sup> 5 a 6 onzas máximo en porcelana

<sup>88</sup> Máximo 2 onzas





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
186.	Base de caja de golpe	1	
187.	Juego de Shot con medidas	4	
188.	Tazas de café americano <sup>89</sup>	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. <sup>90</sup>	3	
192.	Copas para vino blanco <sup>91</sup>	24	
193.	Copas para vino tinto <sup>92</sup> .	24	
194.	Copas para champagne <sup>93</sup> .	24	
195.	Shots para bar <sup>94</sup> .	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	
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	

<sup>89</sup> 11 onzas mínimo

<sup>90</sup> Café mínimo 3 litros

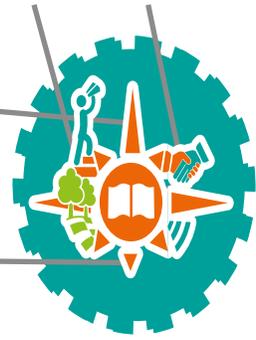
<sup>91</sup> certificación nsf

<sup>92</sup> certificación nsf

<sup>93</sup> certificación nsf

<sup>94</sup> certificación nsf





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
208.	Piedra abrasiva <sup>95</sup>	1	
209.	Juego descorchadores de bar	1	
210.	Cortagotas para vino	1	
211.	Botellas para bar con vertedor	6	
212.	Escarchador de copas <sup>96</sup>	1	
213.	Máquina para exprimir cítricos.	1	
214.	Dispensador de Jugos <sup>97</sup>	1	
215.	Batidora para Milk shake	1	
216.	Licuada industrial <sup>98</sup>	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 <sup>99</sup>	2	
223.	Bomba elevadora automática para agua. <sup>100</sup>	1	
<b>Pastelería</b>			
224.	Hornos convención <sup>101</sup>	1	Gestión de alimentos y bebidas 8 horas Undécimo por semana durante todo el año
225.	Batidora industrial <sup>102</sup> .	1	
226.	Mesas de trabajo de acero inoxidable <sup>103</sup> .	3	
227.	Pan Racks <sup>104</sup>	1	
228.	Rasquetas metal mango de madera.	3	
229.	Juego de moldes de pastelería	3	

<sup>95</sup> Asentar cuchillos

<sup>96</sup> Sal, azúcar y limón para crustas.

<sup>97</sup> Dos tanques con certificación nsf.

<sup>98</sup> Mínimo 3 hp

<sup>99</sup> 90 cm alto x 90 de fondo x 180 de ancho, madera o granito, preferiblemente móvil con ruedas de alto tránsito.

<sup>100</sup> Sistema para conectar a bidón

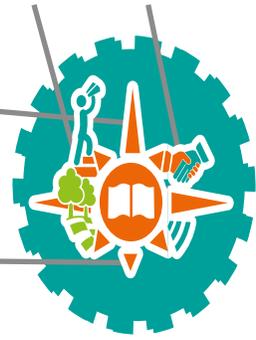
<sup>101</sup> Gas o eléctrico de al menos 4 bandeja.

<sup>102</sup> Cazo en acero inoxidable con globo, paleta y gancho

<sup>103</sup> Acabado en acero inoxidable régimen sanitario, con aleación acorde a la zona del país

<sup>104</sup> Mínimo 10 bandejas





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
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 <sup>105</sup>	1	
236.	Juego de brochas para pastelería	3	
<b>Salón y eventos</b>			
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. <sup>106</sup>	1	
244.	Aire acondicionado <sup>107</sup>	2	
245.	Carro mantenedor de calor. <sup>108</sup>	1	
246.	Olla bruja Soup Warner.	1	
247.	Tostador de pan de carro transportador.	1	
248.	Gueridón	1	
249.	Extintor	2	
250.	Fuente de chocolate.	1	
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. <sup>109</sup>	3	

<sup>105</sup> Mínimo 3 hp

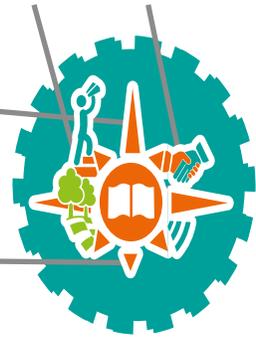
<sup>106</sup> Con al menos 2 puntos de venta táctiles.

<sup>107</sup> Acorde con las necesidades del laboratorio de Turismo.

<sup>108</sup> 10 bandejas como mínimo, con ruedas de alto tránsito no menos de 6".

<sup>109</sup> Sal y pimienta





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
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 <sup>110</sup>	6	
264.	Cocina de gas portátil <sup>111</sup>	1	
265.	Tanque de gas <sup>112</sup>	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	
278.	Mesas cuadradas <sup>113</sup>	24	
279.	Tableros <sup>114</sup>	16	
280.	Mesa redonda <sup>115</sup>	12	
281.	Sillas para hotel	60 min 130 max	
282.	Pódium	1	

<sup>110</sup> Baño maría termógena de alcohol gelificado, acero inox, Equipado de una tapa.

<sup>111</sup> Dos quemadores mínimo.

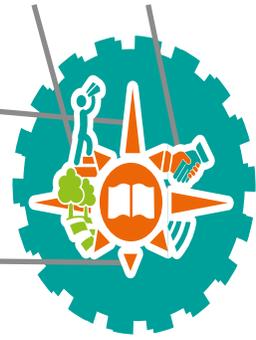
<sup>112</sup> Mínimo 10 libras

<sup>113</sup> Altura estándar mínimo 90 centímetros por 90 centímetros

<sup>114</sup> Mínimo 90 por 180 centímetros plegables

<sup>115</sup> Mínimo 1,20 centímetros





Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b>LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
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	
<b>Baños de la sala de eventos</b>			
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. <sup>116</sup>	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.

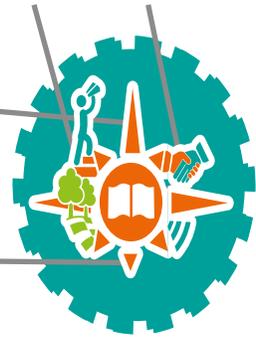
Por tanto es requisito de inicio de la especialidad, con el fin de brindar un proceso de enseñanza aprendizaje apegado a la realidad del mercado.

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.

<b>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</b>		
<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Clasificación</b>
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

<sup>116</sup> Con base en Ley 7600.

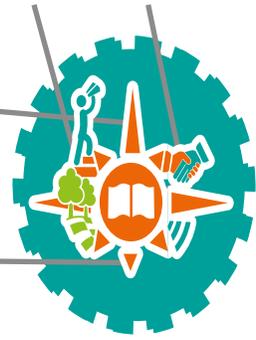




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b><i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i></b>		
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
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

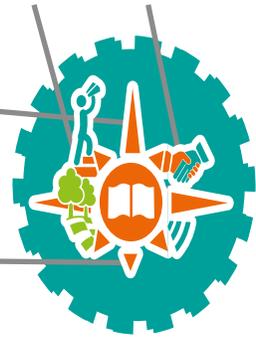




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b><i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i></b>		
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
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

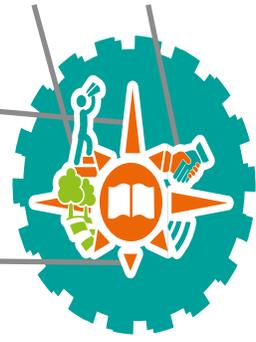




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b><i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i></b>		
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
6 paquetes	Miel	Condimentos y Especies
6 paquetes	Arroz	Abarrotes
12 k	Arroz silvestre	Abarrotes
12 k	Arroz integral	Abarrotes
12 k	Arroz basmati	Abarrotes
12 k	Arroz Jazmín	Abarrotes

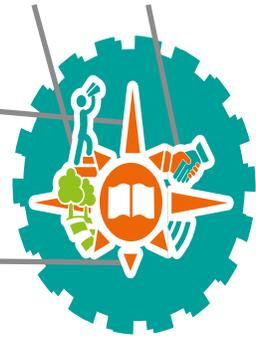




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b><i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i></b>		
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
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

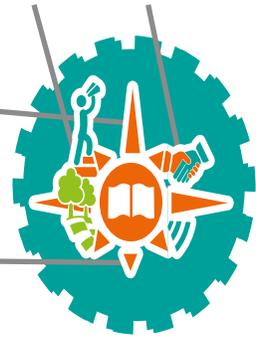




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b><i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i></b>		
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
12 unidades	Suavizantes de ropa	Artículos de limpieza
12 unidades	Limpiador en polvo para loza sanitaria	Artículos de limpieza
24 unidades	Espojas doble uso	Artículos de limpieza
24 unidades	Espojas fibra verde	Artículos de limpieza



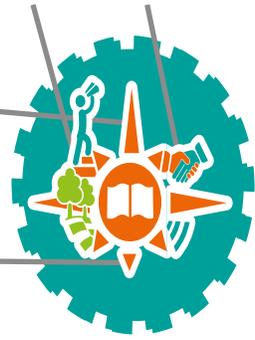


Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

<b><i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i></b>		
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 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.**

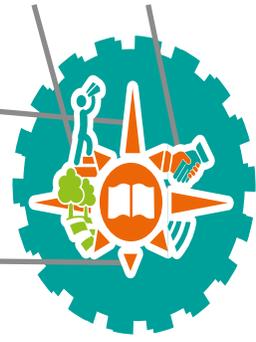




Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

- 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**

<b>FRONT</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso<sup>117</sup></b>
<b>Equipos</b>			
294.	Juego sala de estar para la recepción.	1	Unidad de décimo Gestión hotelera 8 horas por semana durante todo el año
295.	Computadora.	1	
296.	Fax.	1	
297.	Teléfono. 118	1	
298.	Sumadora.119	1	
299.	Cuadros de decoración	3	
300.	Una mesa de trabajo (Mostrador) <sup>120</sup> .	1	
301.	Armario.	1	
302.	TV <sup>121</sup>	1	
303.	Software de recepción.	1	
304.	Impresora punto de venta	1	
305.	Impreso de tanque conexión inalámbrica	1	

<sup>117</sup> Las sub áreas son anuales

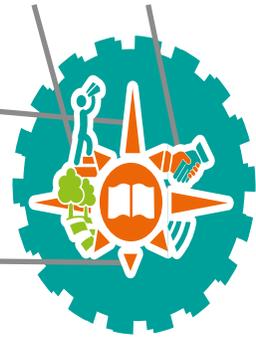
<sup>118</sup> (con conexión). Inalámbrico.

<sup>119</sup><sup>119</sup>Royo de cinta

<sup>120</sup> 2 niveles mínimo

<sup>121</sup> Mínimo 32 " videos informativos de la especialidad.



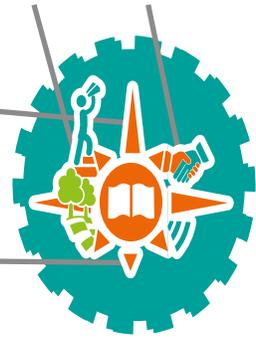


Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular

Undécimo nivel

<b>LABORATORIO HABITACIÓN</b>			
	<b>Descripción general del artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo estimado de uso</b>
<b>Equipos</b>			
1	Aire acondicionado	1	Unidad de undécimo Gestión hotelera 8 horas <i>por semana</i> <i>durante todo el año</i>
2	TV.32"	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	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	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	
27	Escritorio	1	
28	Silla de escritorio	1	
29	Artículos de decoración	6	





**Departamento de Especialidades Técnicas, Sección Curricular**

<b>BAÑO DE LA HABITACIÓN</b>		
30	Espejo de lavabo	1
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 <sup>122</sup>	1
49	Dispensador de papel higiénico	1
50	Juego de amenidades	2

Unidad de undécimo  
Gestión hotelera  
8 horas *por semana*  
*durante todo el año*

<sup>122</sup> Digital

