



2023

REQUERIMIENTOS

Etiqueta y Protocolo

**SECCIÓN CURRICULAR
DEPARTAMENTO DE
ESPECIALIDADES TÉCNICAS**

PRESENTACIÓN

El documento de **Requerimientos** brinda la descripción de los activos requeridos para la implementación del plan de estudios aprobado por el Consejo Superior de Educación para cada una de las especialidades técnicas.

En relación con los requerimientos de las especialidades, mediante Decreto Ejecutivo N° 38170, le corresponde a la Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras (DETCE) como parte de sus funciones:

- 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.

Así mismo, la Ley para el Financiamiento y Desarrollo de la Educación Técnica Profesional instruye la necesidad de establecer el costo de operación para las especialidades técnicas según la naturaleza de las mismas, la cual cita:

“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 fundamento en el marco jurídico anterior, y con el propósito de orientar las inversiones de las instituciones que ofrecen servicios educativos de la Educación Técnica Profesional, se presentan los requerimientos mínimos para el desarrollo de los programas de estudio de cada una de las especialidades técnicas vigentes en la oferta de la Educación Técnica Profesional.

Al final del documento, se presenta una tabla en la cual se muestra el tiempo estimado en horas por semana, en el cual son requeridos los espacios de aprendizaje, para cada una de las subárea, que conforman la estructura curricular, según nivel educativo.

A continuación se detalla la lista de activos requeridos en cada uno de los espacios de aprendizaje, los cuales son necesarios para la implementación de los programas de estudio.

1. Etiqueta y Protocolo (esta área se equipa si el colegio técnico cuenta con la infraestructura necesaria o el espacio físico).

Nota. No aplica para centros educativos que poseen Módulo de Alimentos y Bebidas. En estos casos, el administrador de la institución educativa deberá realizar un horario de uso del mismo, de manera que los estudiantes de la especialidad puedan hacer uso del menaje requerido para el desarrollo del programa de estudio en esta área.

Mantelería de aula

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
1	Cubre mantel de color	3
2	Mantel rectangulares blancos	3
3	Servilleta tela	24

Mobiliario Aula

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
4	Mesas plegables para 8 personas	3
5	Mueble de puertas de vidrio para guardar cristalería	1
6	Sillas plegables	24

Utensilios de aula

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
7	Bandeja para servir	3
8	Copa para agua, 12 oz., vidrio	24
9	Copa para champagne, 6,5 oz, vidrio	24
10	Copa para vino blanco, 17 oz, vidrio	24
11	Copa para vino tinto, 26 oz, vidrio	24
12	Cuchara para sopa, acero inoxidable	24

Utensilios de aula

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
13	Cucharita para postre, acero inoxidable	24
14	Cuchillo para mantequilla y pan, acero inoxidable	24
15	Cuchillo trincheros, acero inoxidable	24
16	Mantequillera	3
17	Pichel de vidrio, liso, 1,77L	3
18	Plato para ensalada o postre, 10,5", porcelana blanca	24
19	Plato para platillo principal, 9", porcelana blanca	24
20	Plato para servir pan, 6,5", porcelana blanca	24
21	Plato para sopa, 9", porcelana blanca	24
22	Plato porcelana blanca, para taza de café, 6".	24
23	Taza para café, apilable, porcelana blanca, 7,5 oz.	24
24	Tenedor para ensalada, acero inoxidable	24
25	Tenedor trincheros, acero inoxidable	24
26	Vasos lisos agua fondo delgado 252 ml	24



DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA
Y CAPACIDADES EMPRENDEDORAS

REQUERIMIENTOS

Etiqueta y Protocolo