



Ministerio
de Educación Pública



REQUERIMIENTOS

ESPECIALIDAD:

TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

SECCIÓN CURRICULAR

DEPARTAMENTO DE ESPECIALIDADES
TÉCNICAS

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.

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.

<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	

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 tanques lavado general ¹⁷	1	
3.	Pre rinse 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 ecológicos.	3	
9.	Faja de seguridad, soporte de columna	6	
10.	Carro volcable	3	
Baños y casilleros			
11.	Casilleros para 20 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
12.	Dispensadores de jabón líquido	4	
13.	Dispensadores de papel higiénico	4	
14.	Basureros.	2	
15.	Gabachas para cocina ²⁰	20	
16.	Sombreros para cocinero	20	
17.	Delantales para cocina ²¹	15	
18.	Mayas para pelo	132	
19.	Espejos	2	
20.	Banqueta	1	

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

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
21.	Lavamanos con control de pedal	1	
Partida caliente			
22.	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
23.	Equipo de seguridad para quemadores	3	
24.	Cocinas de inducción	3	
25.	Parrilla o espetón. ²³	1	
26.	Plancha ²⁴	1	
27.	Salamandra	1	
28.	Sartén basculante para cocina en seco o húmedo.	1	
29.	Horno de convección para cocina	1	
30.	Horno rostizador	1	
31.	Horno rostizador giratorio	1	
32.	Sistema de extracción ²⁵	1	
33.	Tanque de gas ²⁶	2	
34.	Campana ²⁷	1	
35.	Mesa caliente ²⁸	1	
36.	Mesa refrigerada para pizzas	1	
37.	Máquina de empacado al vacío, ²⁹	1	
38.	Fregadero de dos taques lavado general ³⁰	1	
39.	Fregadero 2 taques lavado de equipo ³¹	1	
40.	Licuada para alimentos uso pesado ³²	1	

²² Con horno industrial incluido

²³ Mínimo 60 por 60 centímetros

²⁴ Mínimo 60 por 60 centímetros

²⁵ Tipo hongo, acorde con las dimensiones y tamaño de la campana, debidamente instalado.

²⁶ 100 libras, según normas internacionales.

²⁷ Acorde a las dimensiones de la partida caliente, con filtros e iluminación.

²⁸ Tres niveles, con resistencia de calor, baño de maría de al menos 6 bandejas para guarniciones. Con calor indirecto. (No sumergible).

²⁹ Capacidad hasta dos kilos.

³⁰ 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.

³¹ 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.

³² Certificación nsf.

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
41.	Máquinas para cortar pasta ³³	3	
42.	Marmita directa de gas	1	
43.	Máquina para hacer helado.	1	
44.	Batidora ³⁴ .	1	
45.	Termómetro digital ³⁵	1	
46.	Termómetro digital infrarrojo	1	
47.	Abridor de latas de mesa ³⁶	1	
48.	Mandolina en acero inoxidable	1	
49.	Waflera.	1	
50.	Olla arrocera mínimo 60 pax.	1	
51.	Máquina para exprimir cítricos.	1	
52.	Soplete gas ³⁷	3	
53.	Cocina de pasta ³⁸	3	
54.	Rack para tablas de picar	3	
55.	Olla de presión de uso profesional.	1	
56.	Aerógrafos	3	
57.	Procesador de alimentos de uso industrial	1	
58.	Licuada de inmersión	3	
59.	Freidor de aire	1	
60.	Crepería de uso profesional	1	
61.	Carro para platos piramidal ³⁹	1	
62.	Microondas para restaurante.	1	
63.	Wok de inducción	1	
64.	Cocina china para wok	1	
65.	Sanduchera eléctrico ranurado	1	
66.	Raspadora de hielo eléctrico	1	
67.	Molino de carne eléctrico	1	
68.	Morteros y molcajetes	12	

³³ Con accesorios. Calidad profesional.

³⁴ Cazo en acero inoxidable con globo, paleta y gancho

³⁵ Para uso de cocinas hoteleras.

³⁶ Altura ajustable.

³⁷ Con cartuchos de butano encendido automático y válvula de seguridad.

³⁸ 4 recipientes de acero inoxidable.

³⁹ longitudinal inclinada doble, 4 ruedas locas de hule de 5"

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
69.	Tablas para servir queso	12	
70.	Platos con divisiones	24	
71.	Platos de fantasía	60 min 132 max	
72.	Báscula ⁴⁰ .	3	
73.	Platos cuadrados	60 min 132 max	
74.	Juegos de canastas para freír	3	
75.	Parrillas para reposar cortes	3	
76.	Juego de bandejas de policarbonato	3	
77.	Tablas para servir sushi	12	
78.	Dispensador de papel adhesivo	3	
79.	Dispensador de papel aluminio	3	
80.	Dispensador de agua caliente	1	
81.	Teteras	12	
82.	Juego de botellas para salsas 1-2-3 salidas	3	
83.	Juego de sartenes de hierro	3	
84.	Prensas para tortillas	3	
85.	Prensas para carne	3	
86.	Juego de cortadores ondulados	3	
87.	Rack para colgado de ollas y utensilios.	1	
88.	Ducha de emergencia	1	
89.	Mesas de trabajo de acero inoxidable ⁴¹ .	3	
90.	Pinchos acero	60	
91.	Juego de espátulas	3	
92.	Juego de pinzas espagueti	3	
93.	Juego de pinza multiusos	3	
94.	Soporte giratorio ⁴²	3	
95.	Pasa puré	3	
96.	Mazo ablandador de carnes	3	
97.	Secadores de pastas	3	

⁴⁰ Preferiblemente electrónica de mínimo 5 kilos, para mayor precisión.

⁴¹ Acabado en acero inoxidable régimen sanitario, con aleación acorde a la zona del país

⁴² Para decoraciones de quesues.

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
98.	Juegos de contenedores ⁴³ .	3	
99.	Cortador de papas fritas.	1	
100.	Cepillo para limpieza de la plancha ⁴⁴ .	1	
101.	Descorazonador con mango ergonómico.	3	
102.	Juego de ramequines.	60 min 132 max	
103.	Tornillo de acero inoxidable. ⁴⁵	3	
104.	Cortador para pasteles.	3	
105.	Cortadora de huevos aluminio.	3	
106.	Cortadores ondulados para vegetales.	3	
107.	Juegos de ollas ⁴⁶ .	3	
108.	Cobertores de platos	60 min 132 max	
109.	Platos base ⁴⁷	60 min 132 max	
110.	Platos para ensalada. ⁴⁸	60 min 132 max	
111.	Platos para pan. ⁴⁹	60 min 132 max	
112.	Platos para sopa ⁵⁰ .	60 min 132 max	
113.	Fuentes de porcelana	24	
114.	Platos principal ⁵¹	60 min 132 max	
115.	Tenedor trincherero	60 min 132 max	

⁴³ Con tapa para pastas.

⁴⁴ mango de madera, hilos de acero

⁴⁵ Para decoraciones de frutas y verduras.

⁴⁶ Certificación nsf

⁴⁷ Certificación nsf

⁴⁸ Certificación nsf.

⁴⁹ Certificación nsf

⁵⁰ Certificación nsf

⁵¹ Certificación nsf

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
116.	Cuchillo trincherero	60 min 132 max	
117.	Cuchara de sopa	60 min 132 max	
118.	Cuchara de postre	60 min 132 max	
119.	Tenedor de ensalada	60 min 132 max	
120.	Espátula de pescado	60 min 132 max	
121.	Tenedor de pescado	60 min 132 max	
122.	Tenedor de postre	60 min 132 max	
123.	Juegos de Bowls pequeños	3	
124.	Juegos de Bowls medianos	3	
125.	Juegos de Bowls grandes	3	
126.	Molinos sal	3	
127.	Molinos de pimienta	3	
128.	Paelleras	3	
129.	Woks ⁵²	3	
130.	Morteros	3	
131.	Juego de tablas ⁵³ .	3	
132.	Juego de tazas dosificadores de vidrio	3	
133.	Hacha	3	
134.	Chairas	3	
135.	Juego de moldes para frituras ⁵⁴	3	
136.	Juego de cucharones	3	
137.	Juegos de trinchas	3	
138.	Juego de espumadera	3	
139.	Juego cuchara grandes	3	
140.	Juego de cuchara perforada	3	

⁵² 16 pulgadas mínimo

⁵³ Certificación nsf

⁵⁴ Canastas, tacos entre otros.

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
141.	Cernidor de harina acero inox.	3	
142.	Juego de casos para salsas y derivados	3	
143.	Pasa puré	3	
144.	Rayador de quesos	3	
145.	Rodillo en Madera	3	
146.	Rodillos de aluminio	3	
147.	Cilindro para crema chantilly	3	
148.	Dispensador crema ⁵⁵	3	
149.	Juegos de controladores de porciones.	3	
150.	Rallador 4 caras.	3	
151.	Juegos de globo francés.	9	
152.	Juegos de sartenes.	3	
153.	Colador de acero malla fina.	3	
154.	Juegos de Cuchillos para cocina hotelera	3	
155.	Tijeras para cortar pollo	1	
156.	Dispensador de papel toalla	2	
157.	Recipientes en Policarbonato para almacenamiento.	12	
158.	Ollas para estofado.	1	
159.	Juego de machacadores	3	
160.	Bolsa térmica	3	
161.	Alfombras anti fatiga ⁵⁶	6	
162.	Terminal de cómputo para sistema de inventario	1	
Partida fría			
163.	Mesa fría refrigerada nsf.	1	Control Interno y Limpieza de Cocina 8 horas por semana durante todo el año
164.	Alfombras anti fatiga	2	
165.	Cámara de enfriamiento. ⁵⁷	1	
166.	Fuentes para servir mariscos	24	
167.	Set de garnish ⁵⁸	12	
168.	Set de cuchillos de hotelería	1	

⁵⁵ Capacidad mínima 1 litro

⁵⁶ Perforada

⁵⁷ Cámara de una puerta, puerta de vidrio para uso dips, fiambres, cocteles de pescado, camarón y aguacate.

⁵⁸Calidad superior, de uso profesional

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
169.	Set de bowls	3	Cocina Básica 12 horas Cocina Internacional 12 horas por semana durante todo el año
170.	Set contenedores de policarbonato	3	
171.	Set de tablas de picar	3	
172.	Mesa de preparaciones ⁵⁹	1	
173.	Set de cucharas grandes	1	
Área de limpieza y desinfección			
174.	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
175.	Pila de lavado exterior	1	
176.	Fregadero de dos tanques profundos ⁶⁰	1	
177.	Calentador de agua a gas. ⁶¹	1	
178.	Trampa de grasa ⁶²	2	
179.	Triturador de desperdicios	1	
180.	Carro de limpieza Profesional.	1	
181.	Hidrolavadora ⁶³	1	
182.	Extintor ⁶⁴	1	
183.	Lavadora de ropa ⁶⁵	1	
184.	Secadora de ropa ⁶⁶	1	
185.	Estantería cerrada para lencería	2	
186.	Planchas de vapor de prensa ⁶⁷	1	
187.	Armario de guardar suministros de limpieza.	1	
188.	Palas de recolección de basura	6	
189.	Juego de escobas de diferentes tamaños	3	
190.	Guantes de lavado hule (Cajas 100 unidades)	6	
191.	Dispensadores de toallas	2	

⁵⁹ Acero inox, régimen sanitario.

⁶⁰ Mínimo 40 por 40 centímetros

⁶¹ Mínimo 4 llaves de capacidad.

⁶² PVC, mínimo 20 galones

⁶³ Para trabajo de agua caliente y fría, de suministro eléctrico por inocuidad.

⁶⁴ para cocina, características que indiquen bomberos de Costa Rica.

⁶⁵ Mínimo 20 libras por carga

⁶⁶ Mínimo 20 libras por carga

⁶⁷ Para mantelería

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
192.	Dispensadores de jabón líquido	2	
193.	Máquina de lavado de pisos	1	
194.	Basureros de clasificación de residuos ⁶⁸	3	
195.	Delantal de hule	6	
196.	Botas de hule	6	
197.	Rack para lavar vasos	6	
198.	Rack para lavar copas	6	
199.	Rack para lavar tazas	6	
200.	Rack para lavar platos	6	
Bodegas			
201.	Estantería (Percederos) ⁶⁹ .	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
202.	Congelador vertical ⁷⁰	1	
203.	Cámara o enfriador vertical ⁷¹	1	
Bar didáctico y Cafetería			
204.	Barra didáctica ⁷²	1	Bar y Restaurante 4 horas por semana durante todo el año
205.	Sillas de barra	6	
206.	Pila de lavado de utensilios ⁷³	1	
207.	Estación modular, Bartender inox ⁷⁴	1	
208.	Máquina de hielo ⁷⁵	1	
209.	Rack de copas	1	
210.	Colorímetro	1	
211.	Niveladores- compactadores	3	
212.	Botellero tres niveles escaleras	1	
213.	Hielera inox de bar	1	

⁶⁸ Por color y con ruedas.

⁶⁹ Acero inox para bodega certificación nsf.

⁷⁰ 2 puertas sólidas en acero, con certificado nsf.

⁷¹ 2 puertas sólidas en acero con certificación nsf.

⁷² Construida en concreto enchapada, granito, mármol, madera con pila.

⁷³ Profundidad estándar

⁷⁴ Incluye al módulo frío, módulo de cristalería y módulo de reciclaje

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

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
214.	Coffee Maker ⁷⁶	1	
215.	Cafetera eléctrica ⁷⁷	3	
216.	Cafetera Moka ⁷⁸ .	3	
217.	Prensa francesa de 1 litro.	3	
218.	Aeropress	3	
219.	V60	3	
220.	Kalita	3	
221.	Chemex	3	
222.	Juegos de Vandola, báscula y cafetera con control de temperatura	6	
223.	Molino externo para máquina expreso ⁷⁹	2	
224.	Molino industrial para métodos	1	
225.	Molino de uso manual	3	
226.	Máquina para café espresso ⁸⁰	2	
227.	Máquina de filtrado por goteo	1	
228.	Tostador para café ⁸¹	1	
229.	Juego de picheles de arte latte ⁸²	3	
230.	Chorreadores	3	
231.	Compactadores ⁸³	3	
232.	Cucharas de catación	12	
233.	Tazas de capuchino ⁸⁴	24	
234.	Miquetas ⁸⁵	24	
235.	Copas Iris coffee	24	
236.	Caja de golpe	3	
237.	Base de caja de golpe	3	

⁷⁶ Capacidad 1 litro

⁷⁷ Calentador de agua.

⁷⁸ Capacidad 1 litro

⁷⁹ (independiente a la máquina), preferiblemente en un material aislante a la luz solar o artificial de ajuste micrométrico preferiblemente o de ajuste por pasos.

⁸⁰ Una o más calderas, industrial de alto tránsito, 2 grupos mínimo y 2 puntas de lanza.

⁸¹ 1/2 kilo mínimo sistema de convección o masa de aire caliente con quemador externo.

⁸² Conformado por picheles de 12 onzas y 20 onzas

⁸³ Mínimo 58 mm construido en acero inox.

⁸⁴ 5 a 6 onzas máximo en porcelana

⁸⁵ Máximo 2 onzas

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
238.	Juego de Shots con medidas	4	
239.	Tazas de café americano ⁸⁶	60 min 132 max	
240.	Platos para taza de café	60 min 132 max	
241.	Cucharas para café	60 min 132 max	
242.	Termos de bomba. ⁸⁷	3	
243.	Copas para vino blanco ⁸⁸	24	
244.	Copas para vino tinto ⁸⁹ .	24	
245.	Copas para champagne ⁹⁰ .	24	
246.	Shots para bar ⁹¹ .	6	
247.	Copas para Martini	24	
248.	Copa Tulipán	24	
249.	Copa Coñac	24	
250.	Escarchador de bar tres niveles	1	
251.	Rack de tablas	1	
252.	Cepillos de limpieza de tablas	1	
253.	Vasos Old Fashion	24	
254.	Vasos para servir agua	60 min 132 max	
255.	Vasos Collins	60 min 132 max	
256.	Copas para batidos	60 min 132 max	
257.	Alfombras anti fatiga	6	
258.	Dispensadores de jarabes	6	
259.	Morteros	3	
260.	Juego de tablas.	1	

⁸⁶ 11 onzas mínimo

⁸⁷ Café mínimo 3 litros

⁸⁸ certificación nsf

⁸⁹ certificación nsf

⁹⁰ certificación nsf

⁹¹ certificación nsf

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
261.	Cuchillos de chef	3	
262.	Piedra abrasiva ⁹²	1	
263.	Juego descorchadores de bar	1	
264.	Cortagotas para vino	1	
265.	Botellas para bar con vertedor	6	
266.	Escarchador de copas ⁹³	1	
267.	Máquina para exprimir cítricos.	1	
268.	Dispensador de jugos ⁹⁴	1	
269.	Batidora para milk shake	1	
270.	Licuada industrial ⁹⁵	1	
271.	Coneras de tres tipos.	3	
272.	Colador de gusanillo	3	
273.	Juegos de artículos para bar	3	
274.	Recipientes en policarbonato para almacenamiento.	12	
275.	Terminal de cómputo para sistema de inventario	1	
276.	Estación para la máquina de café ⁹⁶	2	
277.	Bomba elevadora automática para agua. ⁹⁷	1	
Pastelería			
278.	Hornos de convección ⁹⁸	1	Cocina Internacional 12 horas por semana durante todo el año
279.	Batidora industrial ⁹⁹ .	1	
280.	Mesas de trabajo de acero inoxidable ¹⁰⁰ .	3	
281.	Laminadora de pastas	1	
282.	Pan Racks ¹⁰¹	1	
283.	Rasquetas metal mango de madera.	3	

⁹² Asentar cuchillos

⁹³ Sal, azúcar y limón para crustas.

⁹⁴ Dos tanques con certificación nsf.

⁹⁵ Mínimo 3 hp

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

⁹⁷ Sistema para conectar a bidón

⁹⁸ Gas o eléctrico de al menos 4 bandeja.

⁹⁹ Cazo en acero inoxidable con globo, paleta y gancho

¹⁰⁰ Acabado en acero inoxidable régimen sanitario, con aleación acorde a la zona del país

¹⁰¹ Mínimo 10 bandejas

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
284.	Juego de moldes de pastelería	3	
285.	Juego de utensilios de pastelería	3	
286.	Juego de refractarios	3	
287.	Bandejas para horno.	12	
288.	Juego de moldes para pizza.	12	
289.	Juegos de cuchillos para pastelería	3	
290.	Licuada industrial ¹⁰²	1	
291.	Juego de brochas para pastelería	3	
Salón y eventos			
292.	Micrófonos.	1	Bar y Restaurante 4 horas por semana durante todo el año
293.	Pedestal para micrófono	1	
294.	Sistema de sonido.	1	
295.	Pizarra portátil.	1	
296.	Pantalla de proyección	1	
297.	Proyector.	1	
298.	Programa para hacer inventarios y costos de alimentos y bebidas. ¹⁰³	1	
299.	Aire acondicionado ¹⁰⁴	2	
300.	Carro mantenedor de calor. ¹⁰⁵	1	
301.	Olla bruja Soup Warner.	1	
302.	Tostador de pan de carro transportador.	1	
303.	Dispensador de granos y cereales	1	
304.	Dispensador de salsas doble o triple	1	
305.	Dispensador de toppings	1	
306.	Dispensador de siropes	1	
307.	Contenedor isotérmico 10 bandejas	1	
308.	Contenedor isotérmico para bebidas	1	
309.	Gueridón	1	
310.	Rack de vasos	1	
311.	Extintor	2	
312.	Fuente de chocolate.	1	

¹⁰² Mínimo 3 hp

¹⁰³ Con al menos 2 puntos de venta táctiles.

¹⁰⁴ Acorde con las necesidades del laboratorio de Turismo.

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

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
313.	Carros de servicio.	3	
314.	Dispensadores de servilletas	12	
315.	Juegos de salero y pimentero	12	
316.	Campana de servicio (Table bell)	1	
317.	Muletas de servicio	3	
318.	Picheles Térmicos.	12	
319.	Juego de molinos. ¹⁰⁶	3	
320.	Carta de menú	24	
321.	Juego de azafates antideslizantes	12	
322.	Muleta de servicio	2	
323.	Aparador de almacenamiento	1	
324.	Hielera grande	1	
325.	Chafing dish ¹⁰⁷	6	
326.	Cocina de gas portátil ¹⁰⁸	1	
327.	Tanque de gas ¹⁰⁹	1	
328.	Manteles cuadrados	48	
329.	Manteles rectangulares	32	
330.	Manteles redondos	12	
331.	Cubre manteles	48	
332.	Cubre sillas	60 min 132 max	
333.	Lazos para sillas	60 min 132 max	
334.	Servilletas de tela	60 min 132 max	
335.	Litos	24	
336.	Faldones	6	
337.	Manteles grandes para buffet.	6	
338.	Cubres para mesa buffet	24	
339.	Persianas para control de iluminación.	6	

¹⁰⁶ Sal y pimienta

¹⁰⁷ Baño maría termógena de alcohol gelificado, acero inox, equipado de una tapa.

¹⁰⁸ Dos quemadores mínimo.

¹⁰⁹ Mínimo 10 libras

LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	Descripción general del artículo	Cantidad	Tiempo estimado de uso
340.	Mesas cuadradas ¹¹⁰	24	
341.	Tableros ¹¹¹	16	
342.	Mesa redonda ¹¹²	12	
343.	Sillas para hotel apilables	60 min 132 max	
344.	Barra buffet de ensaladas	1	
345.	Table para elaborar comandas	3	
346.	Vitrina de postres	1	
347.	Vitrina rotativa	1	
348.	Pódium	1	
349.	Pedestal para bandera	1	
350.	Juego de luces para eventos especiales	1	
351.	Terminal de punto de ventas fijo	1	
352.	Terminal de punto de ventas inalámbrico	3	
Baños de la sala de eventos			
353.	Dispensadores de jabón líquido.	2	Bar y Restaurante 4 horas por semana durante todo el año
354.	Dispensadores de papel higiénico.	2	
355.	Basureros.	2	
356.	Espejos	2	
357.	Sensores de humo	2	
358.	Lavabos	2	
359.	Accesorios para personas con discapacidad. ¹¹³	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.

¹¹⁰ Altura estándar mínimo 90 centímetro por 90 centímetros

¹¹¹ Mínimo 90 por 180 centímetros plegables

¹¹² Mínimo 1,20 centímetros

¹¹³ Con base en Ley 7600.

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.

<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.	<i>Grasas</i>
6 gls	Aceite de oliva idóneo para platillos con alto valor nutritivo.	<i>Grasas</i>
3 gls	Aceite de oliva extra virgen.	<i>Grasas</i>
3 gls	Aceite de soya, palma.	<i>Grasas</i>
6 Kg	Grasas sólidas de origen vegetal ideales para emplear en procesos productivos de alimentos.	<i>Grasas</i>
6 kgs	Margarina para desarrollar hojaldre.	<i>Grasas</i>
6 Kgs	Mantequilla de origen animal.	<i>Grasas</i>
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 cóctel	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

<i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i>		
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
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	Curry	Condimentos y Especies
6 paquetes	Ajo en polvo	Condimentos y Especies
6 paquetes	Ajo granulado	Condimentos y Especies

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

<i>Lista de materias primas para el laboratorio de Alimentos y Bebidas</i>		
12 k	Arroz integral	Abarrotes
12 k	Arroz basmati	Abarrotes
12 k	Arroz Jazmín	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
12 unidades	Pasta LASAGNA PRECOCIDA	Pastas
12 unidades	Pasta CANELÓN CORTO	Pastas
12 unidades	Pasta CHOP SUEY	Pastas
12 unidades	Pasta CABELLO DE ÁNGEL	Pastas

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

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



DETCE

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA
Y CAPACIDADES EMPRENDEDORAS

REQUERIMIENTOS

ESPECIALIDAD:

TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS