

2024

**REQUERIMIENTOS
ORGANIZACIÓN DE
OPERACIONES Y SERVICIOS
DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**SECCIÓN CURRICULAR
DEPARTAMENTO DE
ESPECIALIDADES TÉCNICAS**

El documento de **Requerimientos mínimos** 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 subáreas, 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. AULA

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
1	Espacio físico, lineamientos emanados por el Ministerio de Educación Pública, mínimo 20 pax. (Laboratorio de turismo).	1
2	Casilleros para los estudiantes para 12 personas, materiales acero, con puertas abatibles, 12 pulgadas x 18 pulgadas x 72 pulgadas.	2
3	Basurero de material resistente	1
4	Banquetas para vestidor metálicas de al menos 1.5 metros de largo por 35 de ancho.	2
5	Extintores acordes con el tamaño y características del espacio físico, instalado con sistemas de prevención de incendios.	1
6	Escritorio para docente con silla ergonómica, de 60cm a 90cm, metal, madera o ambas.	1
7	Proyector Interactivo (De uso institucional. De al menos 5000 lúmenes, mínimo uno de alta resolución) (1 por cada tres docentes del Departamento Especializado de Turismo)	1
8	Pantalla de Proyección retráctil, instalada en sitio, color blanco, cuadrada o rectangular, de al menos formato resolución de pantalla 1280x800 (WXGA)	1
9	Computadora portátil. Equipo de uso institucional (1 por cada tres docentes del Departamento Especializado de Turismo)	
10	Pizarra Acrílica instalada en sitio, blanca Acrílica. 122 x 244. Marco en aluminio incluido.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
11	Escritorio juvenil, clásico, asiento, espaldar y paleta en módulos de madera, estructura metálica cold rolling, lámina metálica de portalibros, acabados en pintura electroestática. 30 x 30 mm. Con pared de 1,20 mm.	20
12	Armario cerrado para resguardar los equipos con seguridad incluida.	1
13	Blaizer – guayabera o indumentaria, acorde con la región para atención al cliente, con placa de la especialidad, tallas S, M, L, XL.	20

2. BAR DIDÁCTICO Y CAFETERÍA¹

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
14	Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio.	1
15	Espacio físico de bar didáctico y cafetería (Estos espacios son con fines didácticos en la elaboración de técnicas de bebidas frías y calientes, con y sin alcohol, no representa un espacio de venta y consumo de bebidas etílicas con base en la legislación vigente para instituciones públicas, los equipos se incluyen con el propósito del ejecutar procesos y el protocolo de limpieza y uso correcto de los dispositivos.	1
16	Pila de lavado de manos del personal únicamente con mando de pedal, instalado en sitio espesor #20, patas en tubo ajustables inox AISI 304 de 38mm. Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
17	Estación modular, acero inoxidable AISI 304, pila de lavado incorporada, con mando de pedal en el área de preparación, espacio para licuadoras frente a la pila 74 centímetros mínimo, área fría con dos bandejas para hielo) con tapa sólida, máquina que elabore 24 kilos de hielo de preparación de bebidas (Hielo suave o hueco), área de preparación de bebidas, áreas de almacenamiento de botellas, área para Milk Shake, área de clasificación de desechos (Basureros), mínimo 5 metros de largo con 6 plazas. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
18	Barra didáctica alta de servicio de alimentos y bebidas. Mínimo 6 plazas, sobre de granito o similar, estructura sólida, decorada acorde con el restaurante. 1.15 metros de alto mínimo. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
19	Cámara vertical, con una puerta sólida para enfriamiento general, equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, Certificado NSF UL o sus homologas.	1

¹ Para el desarrollo de la mediación pedagógica que se implementará en este espacio de aprendizaje (Bar Didáctico y Cafetería), se deberá cumplir en todos sus externos con la normativa vigente, principalmente lo relacionado con lo establecido la Ley de Regulación y Comercialización de bebidas con contenido alcohólico y sus reformas.

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
20	Cámara para enfriar vinos con control de temperatura, mínimo 12 botellas, según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricado acero AISI304.	1
21	Congelador vertical una puerta sólida, equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, Certificado NSF UL o sus homologas.	1
22	Máquina de lavado de copas y vasos de bar, lote giratorio, hecho de acero inoxidable 304, patas ajustables, 120V/60/1-PH, /canastilla para vasos para el lavavajillas, directriz 011 eficiencia energética, instalado en sitio. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
23	Sillas de barra altas, acorde con la decoración del restaurante.	6
24	Pila de lavado de utensilios Certificado NSF UL o sus homologas., aluminio para restaurante u hotel o acero inoxidable 304.	1
25	Kit de preparación de café (Métodos), cafetera con control de temperatura con cuello ganso, básculas temporizadas de 0.01 gramos, cucharas dosificadoras, picheles cuello de ganso, Coffee Maker, Cafetera Moka, Prensa francesa, Aeropress, V60, Kalita, Chemex, Vandola, Chorreador, con filtros respectivos, Molino de uso manual, molino eléctrico uso doméstico.	6
26	Molino industrial para métodos, mínimo 3 libras en tolva, uso industrial, con dispositivos de seguridad de parada de motor con ausencia de contenedor o recipiente.	1
27	Molino externo para máquina espresso, mínimo 1 kilo en tolva. Micrométrico, muelas de cerámica, carrocería hierro, acero o aluminio, uno de dosificación automática y uno de dosificación manual.	2
28	Máquina para café espresso una o más calderas, industrial de alto tránsito, 2 grupos, 2 puntas de lanza, semi automáticas, carrocería hierro, acero o aluminio, molino por separado de la máquina ,220 voltios. Instaladas en sitio.	2
29	Máquina de filtrado por goteo, para termo de capacidad mínima dos litros, suministro manual en el agua, que permite traslados.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
30	Tostador para café, a gas con quemador externos al cilindro con alta eficiencia o con quemador externo con turbina por masa de aire, de uno a tres kilos por bache de café en verde, sistema de convección, colector de película plateada, ventilador de extracción, enfriador de aire inoxidable, con sistema control automático de curvas de tueste (Software), Instalado en sitio.	1
31	Juego de picheles de arte Latte, uno de 20 onzas y dos de 12 onzas, inox.	6
32	Compactadores 58 milímetros inox, mango de hule sólido.	4
33	Niveladores- compactador de café altura ajustable, inox 304, tres ángulos, cuerpo de aluminio.	4
34	Cucharas de Catación. Certificado NSF UL o sus homologas.	24
35	Tazas de capuchino, 5, 5 onzas tipo tulipán Certificado NSF UL o sus homologas.	24
36	Miquetas dos onzas máximo, tipo tulipán	24
37	Copas Iris Coffee Certificado NSF UL o sus homologas.	24
38	Caja de golpe Certificado NSF UL o sus homologas.	4
39	Base de caja de golpe Certificado NSF UL o sus homologas.	4
40	Juego de Shots glass con medidas. Certificado NSF UL o sus homologas.	4
41	Tazas de café americano Certificado NSF UL o sus homologas.	132
42	Platos para taza de café Certificado NSF UL o sus homologas.	132
43	Cucharas para café Certificado NSF UL o sus homologas.	132
44	Termos de bomba inox, mínimo tres litros. Certificado NSF UL o sus homologas.	3
45	Copas para vino blanco. Certificado NSF UL o sus homologas.	24
46	Copas para vino tinto Certificado NSF UL o sus homologas.	24
47	Copas para champagne Certificado NSF UL o sus homologas.	24
48	Shots para bar Certificado NSF UL o sus homologas.	6
49	Copas para Martini. Certificado NSF UL o sus homologas.	24
50	Copa Tulipán. Certificado NSF UL o sus homologas.	24
51	Copa Coñac. . Certificado NSF UL o sus homologas.	24

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
52	Escarchador de bar tres niveles. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
53	Rack de tablas. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
54	Cepillos de limpieza de tablas. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
55	Vasos Old Fashion. Certificado NSF UL o sus homologas.	24
56	Vasos para servir agua. Certificado NSF UL o sus homologas.	132
57	Vasos Collins. Certificado NSF UL o sus homologas.	132
58	Copas para batidos. Certificado NSF UL o sus homologas.	132
59	Dispensadores de jarabes. Certificado NSF UL o sus homologas.	6
60	Morteros superficie lisa, para preparaciones a la vista del cliente.	3
61	Set de tablas de color verde para preparaciones en bar. Tabla negra para garnish de bar. NSF	3
62	Cuchillos de chef, NSF u Homologas, para trabajar en barra. 8 pulgadas, hoja inox, mango polipropileno color verde.	6
63	Cuchillos para decoraciones. (Garnish). Certificado NSF UL o sus homologas.	6
64	Piedra abrasiva Certificado NSF UL o sus homologas, para afilado de cuchillos.	1
65	Juego descorchadores de bar. Certificado NSF UL o sus homologas. De al menos tres tipos.	1
66	Corta gotas para vino. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
67	Botellas para bar con vertedor, plástico NSF o sus homologas.	12
68	Máquina para Milk Shake NSF u homologas.	1
69	Máquina para exprimir cítricos, semi industrial. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
70	Dispensador de jugos naturales o refrescos, tres tanques. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
71	Licuada industrial con dispositivos para bar, control de ruido, vaso policarbonato, mínimo 3 hp, control de velocidad, manual, NSF u homologas, capacidad dos litros.	1
72	Coneras de tres tipos. Certificado NSF UL o sus homologas.	3
73	Colador de gusanillo. Certificado NSF UL o sus homologas.	3
74	Juegos de artículos para bar. Certificado NSF UL o sus homologas.	3

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
75	Recipientes en policarbonato para almacenamiento. Certificado NSF UL o sus homologas.	12
76	Sistema integral de administración del área gastronómica, con controles de inventario, control gastos, control compras, control de mermas y desperdicios, control de producción, control en las áreas de preparación, análisis de comportamiento de venta en web. Instalado en sitio, anualidad de póliza de servicio de soporte y atención.	1
77	Terminal de cómputo local fijas (Servidor), mínimo INTEL I3 sexta generación, 8 GB en RAM, disco duro sólido de 250 GB, licencia Windows 10 profesional, con al menos 3 terminales fijas o móviles para comandar, de al menos INTEL I3 sexta generación, 4 GB en RAM, disco duro sólido de 120 GB, licencia Windows 10 profesional, Instalado en sitio. Anualidad de póliza de servicio de soporte y atención.	1
78	Estación para la máquina de café, portátil, sistemas de conexión eléctrica, para máquina y molino, con sistema de refrigeración para leche. Sistema de lavado de copas automático, motobomba, sistema de almacenamiento de copas, pila de lavado, área de almacenamiento de jarabes y crema, instalado en sitio. Directriz 011, eficiencia energética.	1
79	Estación para la máquina de café una fija, para barra. De 90 centímetros alto x 60 centímetros de fondo x 120 centímetros largo mínimo. Sistemas de conexión eléctrica, para máquina y molino, con sistema de refrigeración para leche. Sistema de almacenamiento de copas, pila de lavado, área de almacenamiento de jarabes y crema, Instalado en sitio. Directriz 011, eficiencia energética.	1
80	Rack de copas aéreo. Certificado NSF UL o sus homologas. Para al menos 10 tipos de copas.	1
81	Termómetro infra rojo Certificado NSF UL o sus homologas.	3
82	Botellero tres niveles escaleras. Certificado NSF UL o sus homologas.	1

3. BODEGA DE MENAJE

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
83	Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio.	1
84	Estantería ajustable y resistente, Certificado NSF UL o sus homologas., aluminio para restaurante u hotel o acero inoxidable 304, de al menos 5 niveles (Perecederos)	6
85	Máquina de hacer hielo duro o sólido (Hielo gourmet) para eventos. Aluminio para restaurante u hotel o acero inoxidable AISI 304, directriz 011 eficiencia energética. 50 kilos. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
86	Cajas plásticas de almacenamiento con cubertería, para recolectar al menos 240 unidades, fabricados en polietileno de alta densidad, base diseñada para ser apilados en varios niveles. Certificado NSF UL o sus homologas.	6
87	Platos base, con su respectiva tapa inox, porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homologas color blanco,	132
88	Platos para ensalada. Porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homologas. Color blanco.	132
89	Platos para pan. Porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homologas. Color blanco.	132
90	Platos para sopa porcelana tradicional certificada NSF color blanco.	132
91	Fuentes de porcelana tradicional certificada NSF color blanco	132
92	Platos principal porcelana tradicional certificada NSF color blanco.	132
93	Tenedor trincherero acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
94	Platos para cremas y consomé porcelana tradicional certificada NSF color blanco.	132
95	Cuchillo trincherero acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
96	Cuchara de sopa acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
97	Cuchara de crema y consomé acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
98	Cuchara de postre acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
99	Tenedor de ensalada acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
100	Espátula de pescado acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
101	Tenedor de pescado acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
102	Espátula para mantequilla acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
103	Tenedor de postre acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
104	Cuchara de café regular acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
105	Aire acondicionado acorde con la capacidad del espacio, 17 grados de temperatura el polvo no se adhiere al menaje.	1
106	Set de al menos tres carros de traslado de equipos en eventos (Perras) Ruedas de alto tránsito.	1
107	Colador de gusanillo. Certificado NSF UL o sus homologas.	3
108	Recipientes en Policarbonato para almacenamiento. Certificado NSF UL o sus homologas.	12
109	Filtros de papel y filtros de bambú de uso de barismo.	6
110	Batidora de inmersión para batidos y sorbetes de 2 plazas Certificado NSF UL o sus homologas.	1
111	Base exhibidora de cup cakes o postres de 3 niveles. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
112	Contenedor de bebidas térmico Certificado NSF UL o sus homologas.	1
113	Dulceras para coctel. Certificado NSF UL o sus homologas.	132
114	Cuchara miqueta. Certificado NSF UL o sus homologas.	132
115	Tetera de hierro Certificado NSF UL o sus homologas.	1
116	Cocina inducción industrial. Certificado NSF UL o sus homologas, de al menos 15000vtu-portátil	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
117	Terminal de cómputo para sistema de inventario, funciones sencillas de automatización en su software de gestión de inventario, monitoree el desempeño del sistema de seguimiento, herramientas de descubrimiento que escanean, repositorio completo de todos los activos, registro de contratos con proveedores, y reciba notificaciones acerca de vencimientos y aprobaciones con el programador de contratos basado en la nube instalado en sitio.	1

4.. AREA DE SALÓN

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
118	Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio.	2
119	Pódium portátil, acrílico, con superficie con un borde en la parte inferior para evitar que los papeles se deslicen, mínimo 120 centímetros de altura y por 58 centímetros de frente, 43 centímetros de fondo.	1
120	Kit de micrófonos inalámbricos con sistemas y de diadema.	1
121	Sistema de sonido mínimo, mixe digital 8 canales, dos parlantes auto amplificados, USB, WIFI, IOS Android, PC, acorde con la capacidad de la sala de eventos. Con software, Instalado en sitio.	1
122	Pizarra portátil, blanca Acrílica. 122 x 244. Marco en aluminio incluido, sistema de ruedas que permita el traslado con facilidad.	1
123	Terminal de cómputo para sistema de inventario, funciones sencillas de automatización en su software de gestión de inventario, monitoree el desempeño del sistema de seguimiento, herramientas de descubrimiento que escanean, repositorio completo de todos los activos, registro de contratos con proveedores, y reciba notificaciones acerca de vencimientos y aprobaciones con el programador de contratos basado en la nube instalado en sitio.	1
124	Aire acondicionado acorde con la capacidad del espacio, 17 grados de temperatura el polvo no se adhiere al menaje.	2
125	Carro mantenedor de calor de al menos 10 bandejas. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
126	Olla bruja Soup Warner. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
127	Tostador de pan de carro trasportador. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
128	Dispensador de granos y cereales. Certificado NSF UL o sus homologas.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
129	Dispensador de salsas doble o triple. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
130	Dispensador de toppings. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
131	Dispensador de siropes. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
132	Contenedor isotérmico para bebidas. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
133	Gueridón de servicio al cliente, con un quemador con su respectivo sistema a gas, con tapa sólida, ruedas de alto tránsito, gavetas para menaje, espacio para platos en su parte inferior, con bandeja para licores. Certificado NSF UL o sus homologas.	4
134	Rack de vasos. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
135	Extintor con químicos acorde para el área de atención al público.	2
136	Fuente de chocolate, de al menos tres niveles, Certificado NSF UL o sus homologas.	1
137	Carros de servicio de al menos dos niveles Certificado NSF UL o sus homologas.	3
138	Dispensadores de servilletas Certificado NSF UL o sus homologas.	12
139	Juegos de salero y pimentero. Certificado NSF UL o sus homologas.	12
140	Campana de servicio (Table bell).	1
141	Muletas de servicio en metal o madera, Certificado NSF UL o sus homologas.	6
142	Picheles Térmicos servicio de bebidas Certificado NSF UL o sus homologas.	12
143	Carta de menú, acorde con la decoración del área de servicio.	24
144	Set de azafates antideslizantes jumbo, de bar y de salón. Polipropileno.	6
145	Aparador de almacenamiento acorde con la decoración del área de servicio al cliente, almacenamiento de cubertería y cristalería.	1
146	Chafing dish con tapa y bandeja interna, Certificado NSF UL o sus homologas.	6

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
147	Manteles cuadrados acorde con el tamaño de las mesas.	48
148	Manteles rectangulares acorde con el tamaño de las mesas.	32
149	Manteles redondos acorde con el tamaño de las mesas.	12
150	Cubre manteles. Acorde con el tamaño de las mesas.	48
151	Cubre sillas acordes con la decoración y colores del área de servicio.	132
152	Lazos para sillas acorde con la decoración y colores del área de servicio.	132
153	Servilletas de tela, mínimo de 40 por 40 centímetros	132
154	Litos que 60 x 60 cms, tela que no deja pelusa.	24
155	Faldones para mesa rectangular 8 plazas, acorde con la decoración del área de servicio al cliente.	6
156	Manteles grandes para buffet, para mesa rectangular 8 plazas, acorde con la decoración del área de servicio al cliente.	6
157	Cubres para mesa buffet para mesa rectangular 8 plazas, acorde con la decoración del área de servicio al cliente.	24
158	Persianas para control de iluminación, acorde con la decoración del área de servicio al cliente.	6
159	Mesas cuadradas, 4 plazas 90 x 90, apilables, polietileno.	24
160	Tableros- mesa rectangular 8 plazas, plegables, polietileno.	16
161	Mesa redonda 8 plazas, plegables, polietileno.	12
162	Sillas para hotel apilables, calidad de hotelería, metal y tela de calidad.	132
163	Barra buffet de ensaladas, con sistema de enfriamiento, directriz 011, acero 304, grado alimentario. NSF u Homólogos.	1
164	Tabletas para elaborar comandas, con sistema de pedidos a puntos de venta.	6
165	Vitrina de postres, con sistema de enfriamiento, directriz 011, acero 304, grado alimentario. NSF u Homólogos.	1
166	Vitrina rotativa, directriz 011, acero 304, grado alimentario. NSF u Homólogos.	1
167	Juego de luces led –DMX 512 con su controlador e inter fase digital y cables, para eventos especiales, instalado en sitio.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
168	Terminal de punto de ventas fijo. Instalado en sitio, con sistema de impresión de factura.	1
169	Sistema de grabación de eventos especiales instalado en sitio.	1
170	Carros de limpieza Profesional. Certificado NSF UL o sus homologas.	2
171	Hidrolavadora agua fría, agua caliente. Acorde con el tamaño de la cocina y mangueras que cubran el sitio a lavar. (1 por centro educativo)	1
172	Lavadora de ropa para mantelería, puede ser gas o eléctrica de al menos 50 libras instalada en sitio. (1 por centro educativo)	1
173	Secadora de ropa para mantelería a gas, instalada en sitio e instalación certificada por bomberos de Costa Rica, de al menos 50 libras. (1 por centro educativo)	1
174	Estantería cerrada para lencería Certificado NSF UL o sus homologas.	2
175	Planchas de vapor de prensa, dos prensas semi industrial.	1
176	Armario de guardar suministros de limpieza, con puertas de plástico resistente.	1
177	Palas de recolección de basura de plástico y mango de madera.	6
178	Juego de escobas de diferentes tamaños.	3
179	Guantes de lavado hule (Cajas 100 unidades).	6
180	Dispensadores de toallas.	2
181	Dispensadores de jabón líquido.	2
182	Basureros de clasificación de residuos. Certificado NSF UL o sus homologas.	3
183	Rótulos de precaución piso mojado, plegables, colores de prevención.	6
184	Dispensadores de jabón líquido. Para los baños	2
185	Dispensadores de papel higiénico. Para los baños	2
186	Basureros para los baños, plástico o metal con sistema de pedal y tapa.	4

Distribución de subárea por recintos de aprendizaje y cantidad de lecciones

Especialidad: Organización de Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas recintos para la especialidad

1. Aula
2. Bar didáctico y cafetería
3. Bodega de menaje
4. Área de salón
5. Laboratorio de Tecnologías de Información
6. Emprendimiento e Innovación
7. Laboratorio de Idiomas

Nivel X

Subáreas	Recinto Aula	Recinto Bar Didáctico y Cafetería	Recinto Bodega de Menaje	Recinto Laboratorio TIC Institucional	Recinto Laboratorio de idiomas	Horas Semanales
Operaciones de servicios de salón	X	X	X	-	-	4
Operaciones en preparación de bebidas con o sin alcohol	X	X	X	-	-	8
Tecnología de información aplicada a la organización de operaciones de servicio de alimentos y bebidas	-	-	-	X	-	4
English Oriented to Food and Beverages Service Operations	-	-	-	-	X	8

Nivel XI

Subáreas	Recinto AULA	Recinto BAR DIDÁCTICO O Y CAFETERÍA	Recinto BODEGA DE MENAJE.	Recinto ÁREA DE SALÓN.	Recinto Emprendimiento e Innovación	Recinto Laboratorio de Idiomas	Horas Semanales
Operaciones de servicios de salón.	X	X	X	X	-	-	4
Operaciones en preparación de bebidas con o sin alcohol.	X	X	X	X	-	-	8
Emprendimiento e innovación aplicada a la organización de operaciones de servicio de alimentos y bebidas,	-	-	-	-	X	-	4
English Oriented to Food and Beverages Service Operations.	-	-	-	-	-	X	8

Nivel XII

Subáreas	Recinto AULA	Recinto BAR DIDÁCTICO Y CAFETERÍA.	Recinto BODEGA DE MENAJE.	Recinto ÁREA DE SALÓN.	Recinto Laboratorio de Idiomas	Horas Semanales
Organización y servicios de eventos especiales	X	X	X	X	-	8
Organización y diseños de menús, para establecimientos gastronómicos	X	X	X	X	-	8
English Oriented to Food and Beverages Service Operations	-	-	-	-	X	8

Anexos

Anexo. N° 1



Las siguientes Imágenes son con fines ilustrativas, para ejemplificar la distribución de los dispositivos básicos.



Imagen de distribución N° 1



DETCE

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA
Y CAPACIDADES EMPRENDEDORAS

**REQUERIMIENTOS
ORGANIZACIÓN DE
OPERACIONES Y SERVICIOS
DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**