

2024

**REQUERIMIENTOS
GERENCIA Y
PRODUCCIÓN EN
COCINA**

**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 estas, 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 aislado del área de cocina, lineamientos emanados por el Ministerio de Educación Pública, mínimo 20 pax. | 1 |
| 2 | Dispensador de alcohol | 1 |
| 3 | Casilleros para los estudiantes para 12 personas, materiales acero, con puertas abatible, 12 pulgadas x 18 pulgadas x 72 pulgadas | 2 |
| 4 | Basurero | 1 |
| 5 | Gabachas para cocina tipo filipina, tallas S, M, L de color blanco con botones blancos para estudiantes aprendices, con pico de color verde para décimo año, y color mostaza para undécimo y duodécimo. | 20 |
| 6 | Sombreros para cocinero de papel, desechables para uso de eventos especiales, clasificación cocinero. | 20 |
| 7 | Delantales para cocina de restaurante, ropa de trabajo color blanco total, con peto. | 20 |
| 8 | Cajas de mayas para pelo o cofas mínimo de 120 piezas, de color negro o blanco total. | 10 |
| 9 | Espejos para vestidor de al menos un metro de altura por 45 de ancho. | 2 |
| 10 | Banquetas para vestidor metálicas de al menos 1.5 metros de largo por 35 de ancho. | 2 |
| 11 | Extintor | 1 |
| 12 | Escritorio para el docente de oficina, de 60cm a 90cm, metal, madera o ambas. | 1 |
| 13 | Silla ergonómica para el docente | 1 |
| 14 | 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 |
| 15 | Pantalla de Proyección retráctil, instalada en sitio, color blanco, cuadrada o rectangular, de al menos formato resolución de pantalla 1280x800 (WXGA) | 1 |
| 16 | Botiquín, básico área atención primaria, como mínimo vendas, algodón hidrófilo, desinfectante y antiséptico (agua oxigenada, alcohol), apósitos adhesivos, espadrapo, gasas estériles, tijeras, pinzas y guantes. | 1 |
| 17 | Pizarra blanca Acrílica. 122 x 244. Marco en aluminio incluido. | 1 |

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|---|----------|
| 18 | Escritorio juvenil, clásico, asiento, espaldar y paleta en módulos de madera, estructura metálica cold rolling, lámina metálica de porta libros, acabados en pintura electroestática. 30 x 30 mm. Con pared de 1,20 mm. | 20 |
| 19 | Armario cerrado para resguardar los equipos con seguridad incluida. | 1 |

2. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS RUTA LIMPIA

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|---|----------|
| 20 | Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio. | 1 |
| 21 | 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 |
| 22 | Dispensadores de jabón automático, instalado en sitio. | 2 |
| 23 | Dispensador de papel toalla automática, instalada en sitio. | 2 |
| 24 | Mesa de recepción de materias primas, instalado en sitio. Espesor #18, inox AISI 304 con patas 38 milímetros, ajustables de inoxidable. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 25 | Juego de recipientes de desechos para clasificar por color y clase, con mando de pedal. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 26 | Fregadero con 2 manqueras de prelavado, 2 tanques de 50x50x30cm, accionamiento de pedal para el control del agua, Certificado NSF UL o sus homólogos., patas ajustables de inoxidable. | 1 |
| 27 | Pre rinse cuello de ganso, control de pedal, instalado en sitio, Grifo Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 28 | Báscula 10 kilos mínimos digital, para dosificar y control de compras. | 1 |
| 29 | Terminal de cómputo para sistema de inventario, instalado en sitio. | 1 |
| 30 | Carro transportador de equipo, con sistema hidráulico (perra). Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 31 | Carro transportador de dos ruedas (perra). | 1 |
| 32 | Faja de seguridad, soporte de columna. | 20 |
| 33 | Carro volcable. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 34 | Sistema de control de incendios, certificado por bomberos de Costa Rica. | 1 |
| 35 | Infraestructura con sistema de seguridad. | 1 |

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|---|----------|
| 36 | Juego de al menos 6 canastas plásticas para clasificación de materias primas. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 37 | Permisos de funcionamiento emanado por el Ministerio de Salud, instalado en un lugar visible. ¹ | 1 |
| 38 | Reglamento de ingreso del personal a la cocina, cobertura que permita durabilidad, instalado en un lugar visible. | 1 |

3. BODEGAS DE PERECEDEROS , NO PERECEDEROS y BODEGA DE MENAJE.

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|---|----------|
| 39 | Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio. | 1 |
| 40 | Cámara vertical una puerta sólida para productos cocidos, comidas preparadas y productos semi acabados, equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, | 1 |
| 41 | Cámara vertical una puerta sólida para las carnes, equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, | 1 |
| 42 | Cámara vertical una puerta sólida para las verduras, equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, | 1 |
| 43 | Cámara vertical una puerta sólida para embutidos, leche y derivados, equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, | 1 |
| 44 | Congelador vertical una puerta sólida, equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, | 1 |
| 45 | Estantería ajustable y resistente, Certificado NSF UL o sus homólogos., aluminio para restaurante u hotel o acero inoxidable 304, de al menos 5 niveles (Perecederos). | 5 |
| 46 | 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 homólogos. | 6 |

¹ El centro educativo requiere cumplir con lo establecido en Reglamento para los servicios de Alimentos al Público No 37308-S, del Ministerio de Salud.

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|--|-----------------|
| 47 | Platos base, con su respectiva tapa inox, porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homólogos color blanco. | 60 min 132 máx. |
| 48 | Platos para ensalada. Porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homólogos. Color blanco. | 60 min 132 máx. |
| 49 | Platos para pan. Porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homólogos. Color blanco. | 60 min 132 máx. |
| 50 | Platos para sopa porcelana tradicional certificada NSF o sus homólogos. Color blanco. | 60 min 132 máx. |
| 51 | Fuentes de porcelana tradicional certificada NSF o sus homólogos. Color blanco. | 24 |
| 52 | Platos principal porcelana tradicional certificada NSF o sus homólogos. Color blanco. | 60 min 132 máx. |
| 53 | Tenedor trincherero acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 54 | Platos para cremas y consomé porcelana tradicional certificada NSF o sus homólogos, color blanco. | 60 min 132 máx. |
| 55 | Cuchillo trincherero acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 56 | Cuchara de sopa acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 57 | Cuchara de crema y consomé acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 58 | Cuchara de postre acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 59 | Tenedor de ensalada acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 60 | Espátula de pescado acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 61 | Tenedor de pescado acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 62 | Espátula para mantequilla acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 63 | Tenedor de postre acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 64 | Cuchara de café regular acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 65 | Aire acondicionado acorde con la capacidad del espacio, 17 grados de temperatura el polvo no se adhiere al menaje. | 1 |
| 66 | Copa reina (para agua). | 60 min 132 máx. |
| 67 | Copa vino tinto. | 24 |
| 68 | Copa vino blanco. | 24 |

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|--------------------------|--------------------|
| 69 | Vaso Collins. | 60 min 132 máx. |
| 70 | Vaso Hightboll. | 60 min 132 máx. |
| 71 | Vaso casco 16 onzas | 60 min 132 máx. |

4. AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|--|----------|
| 72 | Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio. | 2 |
| 73 | Módulo lineal de 4 quemadores mínimos de 20000 BTU con controles manuales, regulador de presión y sistema de ignición piloto, cada uno instalado en sitio, con freidor dos canastas, baño de maría, parrilla o espetón, plancha, salamandra con quemadores infra rojos Certificada NSF, UL o sus homólogos, horno de micro ondas industrial, horno de convección incorporado en la línea con termostato, todo industrial de alto tránsito, totalmente inoxidable 304 espesor #20, grado alimentario, con sistemas de seguridad contra incendio en los pilotos. | 4 |
| 74 | Módulo de cocinas dos quemadores mínimos de 20000 BTU portátiles (gas), con controles manuales, regulador de presión y sistema de ignición piloto, freidor, plancha, espetón, horno, baño de maría, industrial, totalmente inoxidable 304 espesor número 20 , grado alimentario, totalmente soldada con sistemas de seguridad contra incendio. Certificada NSF, UL o sus homólogos. | 1 |
| 75 | Sistema de extracción con campana electromecánico o motor externo, acorde con la capacidad instalada o tipo hongo, acorde con las dimensiones y tamaño de las líneas de producción, acero inoxidable 304 espesor #20, completamente soldada con sistemas de seguridad contra incendio y filtros colectores de grasa internos en campana y a lo largo de la campana, debidamente instalado en sitio. | 1 |
| 76 | Sistema de tanques de gas, válvula antisísmica, debidamente instalada en sitio, aprobado y certificado por bomberos de Costa Rica ² . | 1 |
| 77 | Mesa caliente Tres niveles con calentador de alimentos en el nivel superior para control de temperatura del plato servido, con base en las dimensiones de la mesa, con baño de maría de al menos 6 bandejas para guarniciones. Con calor indirecto a gas, control de temperatura a 65 grados. Acero inoxidable 304 espesor #20, instalada en sitio. Parte inferior con control de temperatura para platos, certificada NSF, UL o sus homólogos. | 1 |
| 78 | Máquina de empacado al vacío, mínimo de capacidad dos kilos, certificada NSF, UL o sus homólogos. | 1 |
| 79 | Fregadero de dos taques lavado general, acero inoxidable 304 espesor #20 para higiene y manipulación de alimentos, con | 1 |

² Considerar lo establecido en la legislación vigente.

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|---|----------|
| | accesorios prerinse, cubierta doble agua fría/caliente, y pedal de control de agua, con pata ajustable, biselado y de tanque profundo. | |
| 80 | Fregadero 2 taques lavado de equipo 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. Acero inoxidable 304 espesor #20. | 1 |
| 81 | Mesas de trabajo espesor #20, Nivel inferior, patas en tubo inox AISI 304 de 38mm con patas ajustables de inoxidable. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 82 | Sartén basculante para cocina en seco o húmedo en acero inoxidable 304, con sistema homogéneo de calor, funciona como sartén, fry-top, marmita y baño maría, con tapa cerrada, con esquinas redondas, calentamiento eléctrico, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 83 | Horno rostizado y giratorio de gas, instalado en sitio, de al menos tres varillas, con válvula de uso industrial que reduce el consumo de gas, con accesorios de prensado de piezas canasta, espada y parrillas, ventana de cristal templado, con termostato. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 84 | Licadora industrial 4 hp en adelante, 42 mil re nsf-ul, acero inoxidable o policarbonato libre de bisfenol A. 2 litros, potencia en placa más de 1500W. | 1 |
| 85 | Olla de presión, con manómetro de presión, Aluminio o acero inoxidable, con manillas de cierre hermético. Capacidad 4Q. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 86 | Procesador de alimentos industrial, Certificado NSF UL o sus homólogos. Capacidad 4Q. | 1 |
| 87 | Set de HydroPro Plus con accesorios. | 1 |
| 88 | Set de Bowls 14Cm, 16Cm, 20Cm, 22Cm, 24Cm. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 89 | Set de molinos de diferentes sales y pimientas frescas. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 90 | Paellera mínimo 60 centímetros, capacidad de 24 a 60 platos, con base esmaltada a gas, instalada en sitio. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 91 | Set de al menos tres woks, antiadherente, alta calidad, estilo clásico, con mango de madera y cuerpo de acero de hierro fundido, de cobre, mixtos con aleaciones, resistente a altas temperaturas, certificación NSF. | 3 |
| 92 | Morteros con fondo curvo, hondo, material no poroso. | 3 |

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|--|----------|
| 93 | Set de tablas por colores, Certificado NSF UL o sus homólogos de al menos 20 pulgadas de ancho x 15 pulgadas de largo x 1/2 pulgada de espesor, Verde: Frutas y verduras. Amarillo: Aves crudas Azul: Pescado o marisco. Blanco: Productos lácteos, pan (uso diario). Marrón: Comida cocinada. Rojo: Carnes rojas. Tabla azul violeta para celíacos. | 3 |
| 94 | Set de tazas dosificadores de vidrio Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 95 | Hacha Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 96 | Piedras abrasiva doble grano para afilar cuchillos. | 3 |
| 97 | Chairas de uso de cocina, bar, carnicería, catering service, comida asiática, mínimo 12 pulgadas, con punta magnética para atrapar fragmentos de metal. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 98 | Set de moldes para frituras, anillos para huevo, nidos, flores, rollos, cestas de tacos, entre otros Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 99 | Juego de cucharones Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 100 | Juegos de trinchas Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 101 | Juego de espumadera Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 102 | Juego cuchara dosificadoras para servicio al cliente, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 103 | Juego de cuchara perforada Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 104 | Cernidor de harina acero inox. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 105 | Set de casos para salsas y derivados, acero inoxidable usos profesionales, con tapa, aptos para horno, de alta calidad, mínimo 1. 4 litros. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 106 | Pasa puré Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 107 | Rayador de quesos Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 108 | Rodillo en Madera. | 3 |
| 109 | Rodillos de aluminio Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 110 | Set de cilindro para crema chantilly, con cargas de gas. | 3 |
| 111 | Dispensador crema. | 3 |
| 112 | Juegos de controladores de porciones Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 113 | Rallador 4 caras. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 114 | Juegos de globo francés. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 115 | Juegos de sartenes. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 116 | Colador de acero malla fina. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 117 | Juegos de Cuchillos para cocina hotelera Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|---|--------------------|
| 118 | Tijeras para cortar pollo Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 119 | Dispensador de papel toalla. | 2 |
| 120 | Recipientes en Policarbonato para almacenamiento Certificado NSF UL o sus homólogos. | 12 |
| 121 | Ollas para estofado. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 122 | Juego de machacadores Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 123 | Bolsa térmica. | 1 |
| 124 | Alfombras anti fatiga. | 6 |
| 125 | Terminal de cómputo para sistema de inventario. | 1 |
| 126 | Máquinas para cortar pasta Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 127 | Marmita directa de gas Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 128 | Máquina para hacer helado. | 1 |
| 129 | Batidora 10 litros, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 130 | Termómetro digital. | 1 |
| 131 | Termómetro digital infrarrojo. | 1 |
| 132 | Abridor de latas de mesa. | 1 |
| 133 | Mandolina en acero inoxidable Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 134 | Waflera. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 135 | Olla arrocera mínimo 60 pax. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 136 | Máquina para exprimir cítricos. | 1 |
| 137 | Soplete gas para cocina. | 3 |
| 138 | Cocina de pasta 4 plazas. | 3 |
| 139 | Rack para tablas de picar. | 3 |
| 140 | Aerógrafos de cocina. | 3 |
| 141 | Licuada de inmersión Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 142 | Freidor de aire Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 143 | Crepería de uso profesional Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 144 | Carro para platos piramidal. | 1 |
| 145 | Cocina china para wok. | 1 |
| 146 | Sanduchera eléctrico ranurado Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 147 | Máquina raspadora (Trituradora) de hielo eléctrico. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 148 | Molino de carne eléctrico Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 149 | Morteros y molcajetes. | 12 |
| 150 | Tablas para servir queso Certificado NSF UL o sus homólogos. | 12 |
| 151 | Platos con divisiones Certificado NSF UL o sus homólogos. | 24 |
| 152 | Platos de fantasía Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|--|-----------------|
| 153 | Báscula digital mínimo 5 kilos para cada mesa de trabajo con 0.1 gramo de precisión. | 3 |
| 154 | Platos cuadrados Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 155 | Parrillas para reposar cortes. | 3 |
| 156 | Juego de bandejas de policarbonato. | 3 |
| 157 | Tablas para servir sushi Certificado NSF UL o sus homólogos. | 12 |
| 158 | Dispensador de papel adhesivo. | 3 |
| 159 | Dispensador de papel aluminio. | 3 |
| 160 | Teteras. | 12 |
| 161 | Juego de botellas para salsas 1-2-3 salidas. | 3 |
| 162 | Juego de sartenes de hierro Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 163 | Prensas para tortillas Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 164 | Prensas para carne Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 165 | Juego de cortadores ondulados Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 166 | Rack para colgado de ollas y utensilios. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 167 | Ducha de emergencia certificada, instalada en sitio. | 1 |
| 168 | Pinchos acero Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 |
| 169 | Juego de espátulas Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 170 | Juego de pinzas espagueti Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 171 | Juego de pinza multiusos Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 172 | Soporte giratorio decoración de pasteles, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 173 | Pasa puré Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 174 | Mazo ablandador de carnes Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 175 | Secadores de pastas. | 3 |
| 176 | Juegos de contenedores. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 177 | Cortador de papas fritas. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 178 | Descorazonador con mango ergonómico. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 179 | Ramequines. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 60 min 132 máx. |
| 180 | Cortador para pasteles. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 181 | Cortadora de huevos aluminio. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 182 | Cortadores ondulados para vegetales. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 183 | Juegos de ollas certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|--|----------|
| 184 | Set de pinzas para decoraciones, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 185 | Alfombras anti fatiga para área fría. | 2 |
| 186 | Fuentes para servir mariscos Certificado NSF UL o sus homólogos. | 24 |
| 187 | Set de Garnish Certificado NSF UL o sus homólogos. | 12 |
| 188 | Set de cuchillos de hotelería Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 189 | Set contenedores de policarbonato Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 190 | Set de tablas de picar para área fría, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 191 | Mesa de preparaciones fría Certificado NSF UL o sus homólogos, acero inoxidable 304 espesor grado alimentario. | 1 |
| 192 | Set de coladores chinos Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |

5.. AREA DE PREPARACIÓN PANES, POSTRES, CHOCOLATE Y CONFITERÍA.

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|--|----------|
| 193 | Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio. | 1 |
| 194 | Mesas de trabajo de panadería y repostería, espesor #18, Nivel inferior, patas en tubo inox AISI 304 de 38mm con patas ajustables de inoxidable. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 195 | Hornos de convección inox AISI 304 Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 196 | Batidora industrial tazón en acero inoxidable, globo paleta y gancho de 20 litros de capacidad. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 197 | Laminadora de pastas Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 198 | Pan Racks 10 bandejas Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 199 | Rasquetas metal mango de madera. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 200 | Juego de moldes de pastelería Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 201 | Juego de utensilios de pastelería Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 202 | Juego de refractarios Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 203 | Bandejas para horno. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 12 |
| 204 | Juego de moldes para pizza. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 205 | Juegos de cuchillos para pastelería Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 206 | Licuada industrial Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 207 | Juego de brochas para pastelería Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 208 | Set de moldes policarbonatos para chocolate Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 209 | Mesa de granito para moldear chocolate u otras funciones, dimensión con base en el espacio físico y las necesidades. | 1 |
| 210 | Set de pinzas para chocolatería y bombones, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 211 | Peine para chocolate Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 212 | Set de pinceles Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 213 | Estuches o papel impreso para empacar el producto terminado. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|---|----------|
| 214 | Set de espátulas de silicona con resistencia y buena tolerancia a los cambios de temperatura. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 215 | Set espátulas para raspar chocolate, metálicas angulares y rectas. | 3 |
| 216 | Batidos o molino de chocolate. | 3 |
| 217 | Embudo dosificador de chocolate. | 3 |
| 218 | Set de sellos de chocolate. | 3 |
| 219 | Set de espátulas para decoración de chocolate. | 3 |
| 220 | Termómetros digitales, láser o inmersión, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |

6. AREA CONTROL DE DESECHOS (RUTA SUCIA).

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|---|----------|
| 221 | Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio. | 1 |
| 222 | Máquina de lavado de platos Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 223 | Pila de lavado de manos exterior Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 224 | Fregadero con 2 manqueras de prelavado, 2 tanques de 50x50x30cm, accionamiento de pedal para el control del agua, Certificado NSF UL o sus homólogos., patas ajustables de inoxidable. | 1 |
| 225 | Calentador de agua a gas o eléctrico, para pilas y centros de lavado. | 1 |
| 226 | Trampa de grasa Certificado NSF UL o sus homólogos. | 2 |
| 227 | Triturador de desperdicios. Instalado en sitio. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 228 | Carro de limpieza Profesional. Certificado NSF UL o sus homólogos. | 1 |
| 229 | Hidrolavadora agua fría, agua caliente Acorde con el tamaño de la cocina y mangueras que cubran el sitio a lavar. | 1 |
| 230 | Extintor uso de cocina. | 1 |
| 231 | Lavadora de ropa para mantelería. (Una por centro educativo para uso de las especialidades de la Familia de Turismo) | 1 |
| 232 | Secadora de ropa para mantelería a gas, instalada en sitio e instalación certificada por bomberos de Costa Rica. (Una por centro educativo para uso de las especialidades de la Familia de Turismo) | 1 |

| Línea | Descripción del artículo | Cantidad |
|-------|---|----------|
| 233 | Estantería cerrada para lencería Certificado NSF UL o sus homólogos. | 2 |
| 234 | Planchas de vapor de prensa. (Una por centro educativo para uso de las especialidades de la Familia de Turismo) | 1 |
| 235 | Armario de guardar suministros de limpieza. | 1 |
| 236 | Palas de recolección de basura. | 6 |
| 237 | Juego de escobas de diferentes tamaños. | 3 |
| 238 | Guantes de lavado hule (Cajas 100 unidades). | 6 |
| 239 | Dispensadores de toallas. | 2 |
| 240 | Dispensadores de jabón líquido. | 2 |
| 241 | Basureros de clasificación de residuos Certificado NSF UL o sus homólogos. | 3 |
| 242 | Delantal de hule para pilas. | 6 |
| 243 | Botas de hule, tallas 38-40-42. | 6 |
| 244 | Rack para lavar vasos en la máquina Certificado NSF UL o sus homólogos. | 6 |
| 245 | Rack para lavar copas en la máquina Certificado NSF UL o sus homólogos. | 6 |
| 246 | Rack para lavar tazas en la máquina Certificado NSF UL o sus homólogos. | 6 |
| 247 | Rack para lavar platos en la máquina Certificado NSF UL o sus homólogos. | 6 |
| 248 | Rack para lavar cubertería en la máquina, Certificado NSF UL o sus homólogos. | 6 |
| 249 | Rótulos de precaución piso mojado. | 6 |

Distribución de lecciones por espacio de aprendizaje por subárea

Especialidad: GERENCIA Y PRODUCCIÓN EN COCINA ESPACIOS DE APRENDIZAJE REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DEL PLAN DE ESTUDIO DE LA ESPECIALIDAD

1. Aula
2. Recepción de alimentos (ruta limpia)
3. Bodega de perecederos, no perecederos y bodega de menaje.
4. Área de preparación de alimentos.
5. Área de preparación panes, postres, chocolatería y confitería.
6. Área de control de desechos (ruta sucia).
7. Laboratorio de Tecnologías de Información Institucional
8. Laboratorio de Idiomas
9. Aula de Emprendimiento e Innovación

Nivel X

| Subáreas | Recinto 1 AULA | Recinto 2 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS RUTA LIMPIA. | Recinto 3 BODEGA DE PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y BODEGA DE MENAJE. | Recinto 4 Laboratorio TIC | Recinto 5 Laboratorio de Idiomas | Horas Semanales |
|---|-------------------|--|--|------------------------------|-------------------------------------|-----------------|
| Sistematización Administrativa en Establecimientos Gastronómicos. | x | - | - | - | - | 4 |
| Operaciones de cocina primaria. | | x | x | - | - | 8 |
| Tecnología de información aplicada a la Gerencia y Producción de cocina | - | x | - | x | - | 4 |
| English Oriented to Cullinary Arts | - | - | - | - | x | 4 |

Nivel XI

| Subáreas | Recinto AULA | Recinto Emprendimiento e Innovación | Recinto Laboratorio de Idiomas | Recinto ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. | Recinto ÁREA DE CONTROL DE DESECHOS RUTA SUCIA. | Recinto ÁREA DE CONTROL DE DESECHOS RUTA SUCIA. | Recinto ÁREA DE PREPARACIÓN PANES, POSTRES, CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA. | Horas Semanales |
|--|--------------|-------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|--|-----------------|
| Técnicas de cocina internacional. | | | | X | X | X | | 8 |
| Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina. | | X | | | | | | 4 |
| Operaciones de pastelería nacional e internacional. | | | | | | | X | 4 |
| English Oriented to Cullinary Arts | | | X | | | | | 4 |

Nivel XII

| Subáreas | Recinto ÁREA DE PREPARACIÓN PANES, POSTRES, CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA. | Recinto Laboratorio de Idiomas | Recinto AULA | Recinto ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. | Recinto ÁREA DE CONTROL DE DESECHOS RUTA SUCIA. | Horas Semanales |
|---|--|--------------------------------|--------------|---|---|-----------------|
| Procesos de alta cocina. | | | X | X | X | 12 |
| Operaciones de pastelería nacional e internacional. | X | | | | | 8 |
| English Oriented to Cullinary Arts | | X | | | | 4 |

Anexos

Anexo. N° 1



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



Imagen de distribución N° 1 Imagen de distribución N° 2

Lista de insumos

La lista de insumos es requerida para el desarrollo del plan de estudio. Se puede adquirir por una única vez, con recursos de la Ley 7372, al iniciar en el plan de estudio de la especialidad (cada tres años)

| Cantidad | Descripción |
|----------|--|
| 6 | Aceite elaborado bajo una tecnología especial que garantiza mayor resistencia a las altas temperaturas, cero grasas trans. |
| 6 | Aceite de oliva Idóneo para platillos con alto valor nutritivo. |
| 3 | Aceite de oliva extra virgen litros de calidad superior. |
| 3 | Aceite de Soya, Palma. |
| 6 | Grasas solidas de origen vegetal ideales para emplear en procesos productivos de alimentos. |
| 6 | Margarina para desarrollar hojaldre caja de al menos 10 kilos. |
| 6 | Mantequilla de origen animal, cremoso, caja de 4 unidades de 250 gramos. |
| 6 | Aceituna negra, empaque de vidrio, de al menos un kilo. |
| 6 | Aceituna verde, empaque de vidrio, de al menos un kilo. |
| 6 | Aceituna con pimentón, empaque de vidrio, de al menos un kilo. |
| 6 | Alcaparras, empaque de vidrio, de al menos un kilo. |
| 6 | Cebollas en coctel. |
| 3 | Anchoas, empaque de vidrio, de al menos un kilo. |
| 6 | Cerezas rojas, empaque de vidrio, de al menos un kilo. |
| 6 | Coctel de frutas latas. |
| 6 | Chile jalapeño latas. |
| 6 | Chile con carne latas. |
| 12 | Maíz dulce latas. |
| 12 | Palmito latas. |
| 12 | Garbanzos latas |
| 12 | Hongos rebanados latas |
| 6 | Pepinillos dulces latas |
| 6 | Pepinillos enteros latas |
| 6 | Pepinillos rebanados latas |
| 6 | Tomate enteros pelados latas |
| 6 | Canela en astillas de al menos 500gr. |
| 6 | Orégano seco de al menos 500gr. |
| 6 | Comino de al menos 500gr. |
| 6 | Canela en polvo de al menos 500gr. |
| 6 | Curri de al menos 500gr. |
| 6 | Ajo en polvo de al menos 500gr. |
| 6 | Ajo granulado de al menos 500gr. |
| 6 | Albahaca seca de al menos 500gr. |
| 6 | Chile en escamas, de al menos 500gr. |
| 6 | Achiote en pasta. |
| 6 | Marinadores, de al menos un kilo. |
| 6 | Empanizadores, de al menos un kilo. |
| 6 | Pimienta negra, de al menos un kilo. |
| 6 | Pimienta blanca, de al menos un kilo. |

| | |
|----|--|
| 6 | Pimienta cayena, de al menos un kilo. |
| 6 | Sal, de al menos un kilo. |
| 6 | Sal marina un kilo. |
| 6 | Azúcar refinado un kilo. |
| 6 | Azúcar con caramelo, de al menos un kilo. |
| 6 | Azúcar molido, de al menos un kilo. |
| 6 | Dulce granulado, de al menos un kilo. |
| 6 | Edulcorante granulado. |
| 6 | Miel de al menos un litro. |
| 12 | Arroz, de al menos un kilo. |
| 12 | Arroz silvestre, de al menos un kilo. |
| 12 | Arroz integral, de al menos un kilo. |
| 12 | Arroz basmati, de al menos un kilo. |
| 12 | Arroz Jazmín, de al menos un kilo. |
| 12 | Arroz risotto, de al menos un kilo. |
| 12 | Nueces, almendras, frutas Deshidratadas |
| 24 | Frijoles, blancos, negros, rojos kilos |
| 12 | Salsa inglesa, de al menos un litro. |
| 12 | Salsa soja, de al menos un litro. |
| 12 | Salsa criolla, de al menos un litro. |
| 12 | Salsa de Tomate, de al menos un litro. |
| 12 | Mostaza de Dijon de al menos 500 ml. |
| 12 | Mostaza regular, de al menos 500 ml. |
| 12 | Salsa de ostiones, de al menos un litro. |
| 12 | Gelatinas sin sabor, de al menos un kilo. |
| 12 | Siropes para postres, de al menos un litro. |
| 12 | Siropes de chocolate, de al menos un litro. |
| 6 | Gelatinas granulada de al menos un kilo. |
| 6 | Chocolate surtido 70 por ciento amargo. |
| 6 | Vinagre Balsámico, de al menos un litro. |
| 6 | Vinagre de manzana, de al menos un litro. |
| 6 | Vinagre de arroz, de al menos un litro. |
| 6 | Vinagre blanco, de al menos un litro. |
| 12 | Pasta COUSCOUS, de al menos medio kilo. |
| 12 | Pasta PENNE RIGATTE, PLUMAS, de al menos medio kilo. |
| 12 | Pasta LASAGNA PRECOCIDA, de al menos medio kilo. |
| 12 | Pasta CANELON CORTO, de al menos medio kilo. |
| 12 | Pasta CHOP SUEY, de al menos medio kilo. |
| 12 | Pasta CABELLO DE ANGEL, de al menos medio kilo. |
| 12 | Pasta CARACOLITOS, de al menos medio kilo. |
| 12 | Pasta SPAGUETTI, de al menos medio kilo. |
| 12 | Pasta de arroz, de al menos medio kilo. |
| 6 | Alcohol multiuso de al menos un galón. |
| 6 | Alcohol en gel de al menos un galón. |
| 12 | Caja de pañuelos faciales. |
| 12 | Limpieza y pulidos de inox, de al menos un galón. |
| 12 | Limpiadores de metales, de al menos un galón. |
| 12 | Limpiadores sanitarios, de al menos un galón. |

| | |
|-----|--|
| 12 | Lustradores de muebles, de al menos un galón. |
| 12 | Suavizantes de ropa, de al menos un galón. |
| 12 | Limpiador en polvo para loza sanitaria. |
| 24 | Esponjas doble uso, para limpieza de utensilios. |
| 24 | Esponjas fibra verde, para limpieza de utensilios de oficina. |
| 12 | Tarro de toallas desinfectantes con cloro, uso de cocina. |
| 12 | Anti grasa, de al menos un galón. |
| 24 | Paños de limpieza de algodón. |
| 120 | Filtros de bambú, para filtrado de café. |
| 46 | Kilos Café de especialidad en grano 100% en verde para tueste, diferentes regiones cafetaleras del país. |
| 1 | Removedores. |
| 6 | Leche evaporada, de al menos 250 ml. |
| 6 | Leche condensada, de al menos 250 ml. |
| 3 | Saborizantes vainilla, caramelo, amaretto, de al menos 1 litro. |
| 3 | Salsa de chocolate oscuro, de al menos 1 litro. |
| 3 | Salsa de chocolate blanco, de al menos 1 litro. |
| 3 | Salsa de caramelo, de al menos 1 litro. |
| 6 | Mezcla para chantillí de al menos un kilo. |
| 60 | Leche UTH 3%, de al menos 1 litro. |
| 6 | Azúcar en porción. |
| 6 | Vasos descartables con asa de 6 oz. |
| 6 | Cajas de pajilla con cobertor de papel. |
| 6 | Productos de limpieza de la máquina de café 750 gramos. |
| 24 | Jugos de tomate, , de al menos 250 ml. |
| 3 | Guindas con Tallo/ Frasco de al menos un kilo. |
| 3 | Caviar Rojo, de al menos 250 ml. |
| 3 | Caviar Negro, de al menos 250 ml. |



DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA
Y CAPACIDADES EMPRENDEDORAS

REQUERIMIENTOS GERENCIA Y PRODUCCIÓN EN COCINA