



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

GOBIERNO
DE COSTA RICA

Dirección de Educación
Técnica y Capacidades
Emprendedoras

Carrera técnica:

**Organización de operaciones y servicios de
Alimentos y bebidas**

Requerimientos

2026

DET
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.

Como apartado 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 plástico.	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 de multimedia (de uso institucional) (1 por cada tres personas docentes del Departamento de Turismo)	1
8	<u>Pantalla de Proyección retráctil, instalada en sitio, color blanco, cuadrada o rectangular, de al menos formato resolución de pantalla 1280×800 (WXGA)</u>	1
9	Pizarra Acrílica instalada en sitio, blanca Acrílica. 122 x 244. Marco en aluminio incluido.	1
10	Escritorio juvenil, clásico, asiento, espaldar y paleta en módulos de madera, estructura metálica cold rolling,	20

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	lámina metálica de portalibros, acabados en pintura electroestática. 30 x 30 mm. Con pared de 1,20 mm.	
11	Armario cerrado para resguardar los equipos con seguridad incluida.	1
12	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
13	Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio.	1
14	Espacio físico de salón de eventos, baños para el salón, bodegas, área para recibir los invitados(Lobby),bar didáctico y cafetería (Estos espacios son con fines didácticos en la elaboración de técnicas de servicio al cliente, eventos especiales, preparación de bebidas frías y calientes, con y sin alcohol, no representa un espacio de venta y consumo de bebidas etílicas, todo acorde con 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, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente y permisos de funcionamiento con base en la legislación vigente, sistemas seguridad instalada en sitio, sistemas contra incendio, todo con elementos de la ley 7600.	1
15	Dispensadores de químicos dilución, manejo y control automáticos, control para fregadero de bar y	1

¹ Para el desarrollo de la mediación pedagógica que se implementará en este espacio de aprendizaje (salón de evento, bar didáctico y cafetería), se deberá cumplir en toda la normativa vigente, principalmente lo relacionado con lo establecido la Ley de Regulación y Comercialización de bebidas con contenido alcohólico y sus reformas.

Debe contar con espacio físico con permisos de funcionamiento, todos los equipos instalados en sitio, funcionando correctamente e inducción en de funcionamiento correcto en el lugar.

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	cafetería, instalada en sitio, funcionando correctamente, con inducción en sitio de uso correcto.	
16	Pila de lavado de manos del para personal únicamente con mando de pedal, espesor #20, patas en tubo ajustables inox AISI 304 de 38mm. Certificado NSF UL o sus homólogas, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente.	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, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto. 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. debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
19	Cámara vertical, con una puerta sólida para enfriamiento general, equipos certificados según	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, Certificado NSF UL o sus homologas, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	
20	Cámara para enfriar vinos con control de temperatura, mínimo 12 botellas, según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricado acero AISI304, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	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, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	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, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
23	Sillas de barra altas, acorde con la decoración del restaurante.	6

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
24	Pila de lavado de utensilios acero inoxidable 304, patas ajustables, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente,	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, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1
27	<u>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. debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.</u>	2
28	<u>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.</u>	2

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
29	Máquina de filtrado por goteo, para termo de capacidad mínima dos litros, suministro manual en el agua, que permite traslados, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1
30	<u>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),</u> debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1
31	Deshidratador con temporizador 4 niveles, (frutas, verduras, carnes, pescados, setas, hierbas, especias) funciona mediante calor suave que no altera los nutrientes uso de mixología.	1
32	Máquina gasificadora de agua para hacer gaseosas y soda, capacidad un litro. Instalada en sitio funcionando correctamente.	1
33	Máquina para agua ionizada por osmosis invertida, Instalada en sitio funcionando correctamente.	1
34	Prensa de bolas de hielo, para cócteles perfectos, Hecho de aluminio aeronáutico y acero inoxidable, materiales 100% de grado alimenticio.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
35	Molde reutilizable para hacer bolas de hielo de 2.5 pulgadas (6.35 cm), bandeja redonda de silicona de fácil liberación con tapas y embudo para esferas de hielo.	3
36	Luz desinfectante UV de 38 W, luz ultravioleta portátil con temporizador de 3 engranajes y control remoto, dispositivo de desinfección para el hogar, luz UVC de 110 V, lámpara de ozono de limpieza UVC.	3
37	Trituradora de hielo eléctrica de doble cuchillas inox 440lbs/hr y encimera compacta con máquina automática de cubitos de hielo 26lbs.	1
38	Batidor eléctrico de 3 velocidades ajustables, bebidas suaves, mezclador de bebidas con 3 batidores de acero inoxidable, varita, portátil, recargable,	1
39	Pinzas acero inox. Para colocar decoraciones en las bebidas, 12 pulgadas de largo, punta fina NSF u homólogas.	3
40	Kit de al menos 3 diferentes, Mab bar, (alfombrar de bar) 30 x 45, astillado de cristalería y porcelana promueve un flujo de aire uniforme para un secado rápido e higiénico.	6
41	Sellos para hielo cristalino,	3
42	Moldes para hielo cristalino,	3
43	Juego de cuchillos de sierra hielo cristalina, cuchillos japones para cortar hielo.	3
44	Juego de medidas de laboratorio de vidrio, para mezclar bebidas.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
45	Nariz del vino.	1
46	Agitador magnético.	1
47	Centrífuga para alimentos.	1
48	Roto vapor para eliminar alcohol, elaborar bebidas etílicas sin. Alcohol.	1
49	Báscula electrónica acero inoxidable 3 kg para dosificación en el bar.	1
50	<u>Juego de picheles de arte Latte, uno de 20 onzas y dos de 12 onzas, inox.</u>	6
51	<u>Compactadores 58 milímetros inox, mango de hule sólido.</u>	4
52	Niveladores- compactador de café altura ajustable, inox 304, tres ángulos, cuerpo de aluminio.	4
53	Cucharas de Citación. Certificado NSF UL o sus homologas.	24
54	<u>Tazas de capuchino, 5, 5 onzas tipo tulipán Certificado NSF UL o sus homologas.</u>	24
55	<u>Miquetas dos onzas máximo, tipo tulipán</u>	24
56	Copas Iris Coffee Certificado NSF UL o sus homologas.	24
57	Caja de golpe Certificado NSF UL o sus homologas.	4
58	Base de caja de golpe Certificado NSF UL o sus homologas.	4
59	Juego de Shots glass con medidas. Certificado NSF UL o sus homologas.	4
60	<u>Tazas de café americano Certificado NSF UL o sus homologas.</u>	132

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
61	Platos para taza de café Certificado NSF UL o sus homologas.	132
62	Cucharas para café Certificado NSF UL o sus homologas.	132
63	<u>Termos de bomba inox, mínimo tres litros. Certificado NSF UL o sus homologas.</u>	3
64	<u>Copas para vino blanco. Certificado NSF UL o sus homologas.</u>	24
65	<u>Copas para vino tinto Certificado NSF UL o sus homologas.</u>	24
66	<u>Copas para champagne Certificado NSF UL o sus homologas.</u>	24
67	<u>Shots para bar Certificado NSF UL o sus homologas.</u>	6
68	Copas para Martini. Certificado NSF UL o sus homologas.	24
69	Copa Tulipán. Certificado NSF UL o sus homologas.	24
70	Copa Coñac. Certificado NSF UL o sus homologas.	24
71	Escarchador de bar tres niveles. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
72	Rack de tablas. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
73	Cepillos de limpieza de tablas. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
74	Vasos Old Fashion. Certificado NSF UL o sus homologas.	24
75	Vasos para servir agua. Certificado NSF UL o sus homologas.	132
76	Vasos Collins. Certificado NSF UL o sus homologas.	132

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
77	Copas para batidos. Certificado NSF UL o sus homologas.	132
78	Dispensadores de jarabes. Certificado NSF UL o sus homologas.	6
79	Morteros superficie lisa, para preparaciones a la vista del cliente.	3
80	Set de tablas de color verde para preparaciones en bar. Tabla negra para garnish de bar. NSF	3
81	Cuchillos de chef, NSF u Homologas, para trabajar en barra. 8 pulgadas, hoja inox, mango polipropileno color verde.	6
82	Cuchillos para decoraciones. (Garnish). Certificado NSF UL o sus homologas.	6
83	Piedra abrasiva Certificado NSF UL o sus homologas, para afilado de cuchillos.	1
84	Juego descorchadores de bar. Certificado NSF UL o sus homologas. De al menos tres tipos.	1
85	Corta gotas para vino. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
86	Botellas para bar con vertedor, plástico NSF o sus homologas.	12
87	Máquina para Milk Shake NSF u homologas, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1
88	Máquina para exprimir cítricos, semi industrial. Certificado NSF UL o sus homologas, debe quedar	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	
89	Dispensador de jugos naturales o refrescos, tres tanques. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
90	Licuada industrial con dispositivos para bar, control de ruido, vaso polycarbonato, mínimo 3 hp, control de velocidad, manual, NSF u homologas, capacidad dos litros._debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1
91	Coneras de tres tipos. Certificado NSF UL o sus homologas.	3
92	Colador de gusanillo. Certificado NSF UL o sus homologas.	3
93	Juegos de artículos para bar. Certificado NSF UL o sus homologas.	3
94	Recipientes en polycarbonato para almacenamiento. Certificado NSF UL o sus homologas.	12
95	<u>Terminal de cómputo para sistema de inventario.</u> Servidor con características acorde con: Compras Compras, órdenes de compra y pedidos Compras por insumo Cuentas por pagar Saldos por proveedor Pagos a proveedores Administración Catálogos varios: Productos, meseros, clientes, usuarios, insumos, presentaciones, proveedores y cuentas contables Catálogo de clientes a domicilio Productos	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>compuestos Cumpleaños de clientes Gastos Tiempo de producción</p> <p>Contabilidad</p> <p>Póliza contable ventas Póliza contable compras</p> <p>Administración</p> <p>Consulta información de la situación del restaurante como:</p> <p>Productos vendidos, historial de cuentas e impresión de recetas.</p> <p>Ventas y productos vendidos por mesero.</p> <p>Impresión de catálogos y póliza contable diaria.</p> <p>Acumulados de ventas, ventas por hora, por día.</p> <p>Impresión de saldos en cuentas por cobrar y por pagar.</p> <p>Personalización de formatos y colores en pantalla.</p> <p>Inventarios</p> <p>Control de existencias de insumos y presentaciones independiente.</p> <p>Existencias por almacén, movimientos de productos.</p> <p>Manejo de múltiples presentaciones de compra por insumos.</p> <p>Control de Pedidos, Órdenes de compra, Compras y movimientos de almacén.</p> <p>Cuentas por pagar.</p> <p>Trasposos entre almacenes • Inventario físico.</p> <p>Costeo de recetas.</p> <p>Descarga de inventarios por medio de recetas.</p> <p>Manejo de insumos elaborados (sub-recetas)</p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>Ventas Productos vendidos</p> <p>En general, por mesero/repartidor, máximos y promedios y por grupo de productos. Propinas: Cuentas con propina y reparto de propinas Ventas por mesero/Corte por mesero Comisiones: Comisiones de meseros y comisiones de agentes Descuentos a cuentas/productos Cancelaciones a cuentas/productos Facturas Comandas Tiempo de repartidores Cuentas resumen y desglose Cuentas pagadas con tarjeta Cuentas facturadas y/o con nota de consumo. Nota de consumo Puntos generados de monedero Cambios de precio Ventas detalladas por cliente Ventas a comedor/domicilio/rápido Ventas a domicilio por zona Reportes semanales: Ventas por semana por hora, ventas por semana por grupos, formas de pago por semana, ventas por grupos por hora, ventas por subgrupo por hora, cantidad por grupos por hora, cantidad por subgrupos por hora, cantidad por productos por hora y cantidad de comensales por hora. Acumulado de ventas mensual/anual Ventas e inventario Ocupación comedor Venta por mesa Libro de ventas Venta por día Balance de ventas y gastos Ventas a crédito Soporta Facturación electrónica.</p> <p>Generador de orden de compra en base a stock mínimo y máximo.</p> <p>Envío de órdenes de compra al proveedor por email.</p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>Tipos de servicio para venta rápida: Comer aquí - Para llevar - Drive thru.</p> <p>Reportes de venta, comensales y productos por hora y/o por semana.</p> <p>Mesero "Capitán" (mesero puede acceder a todas las mesas).</p> <p>Configuración de precio de productos por área.</p> <p>Conversión entre unidades para recetas. (onzas – kilogramos, etc).</p> <p>Autorización por huella digital para autorizar venta a crédito (Se adquiere por separado lector de huella digital).</p> <p>Sistema de administración, punto de venta y almacén dentro de la misma licencia.</p> <p>Pantallas de captura diseñadas para usarse con teclado o Touch Screen</p> <p>Punto de venta</p> <p>Servicio para comedor, servicio a domicilio, servicio rápido (fast food).</p> <p>Comandero touch screen: estaciones de captura para meseros.</p> <p>Múltiples tipos de formas de pago.</p> <p>Cuentas por cobrar.</p> <p>Posibilidad de usar varias cajas de cobro (cada caja emite su corte).</p> <p>Impresión remota de comandas sin límite de impresoras.</p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>Gestión especializada para captura de pizzas con mitades, e ingredientes extra y también venta de productos combos (paquetes).</p> <p>Monitor de cocina: visualice las órdenes en un monitor en la cocina, cambio de colores como alerta de atraso según tiempo de antigüedad de la orden. * (Estos módulos se adquiere adicionalmente.)</p> <p>Manejo de seguridad con usuarios y perfiles para controlar el acceso y permisos, así como reportes de auditoria para cancelaciones, descuentos, etc.</p> <p>Impresión de encuestas de satisfacción para los clientes, con preguntas y respuestas definibles.</p> <p>Compatibilidad con hardware periféricos (identificador de llamadas, cajón de dinero, código de barra, torreta (serial) y básculas (serial)).</p> <p>Monitoreo de ventas al momento</p> <p>Caja</p> <p>Retiros y depósitos Cortes de caja Cortes de caja por periodo</p> <p>Almacén</p> <p>Existencias Movimientos Traspasos Stock máximo y mínimo</p> <p>Costo de almacenes Saldos de insumos consumidos</p> <p>Costo diario/semanal Variación de costos de insumos</p> <p>Costos y consumos Receta</p> <p>El uso de báscula en compras te ayudará a mejorar la introducción de compras, ingresado datos exactos en</p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>peso, tomados directamente de la báscula y así aumentarás ganancias en tu restaurante.</p> <p>Monitor de pedidos para meseros: A través del monitor de producción (básico o pro) el chef puede marcar un producto como finalizado, y el mesero podrá consultar los pedidos finalizados y marcarlos como servidos, también podrá consultarlos a través del punto de venta.</p> <p>Manejo de turnos por usuarios. Con esta función tendrás un mejor manejo y organización en el control del efectivo.</p> <p>Impresión en movimientos de almacén.</p> <p>Los movimientos como desperdicios y movimientos de almacén, los podrás imprimir de manera rápida en operación, ya sea en minipimer o tamaño carta.</p> <p>Para usuarios que no cuenten con impresora laser</p> <p>Herramienta aplicativa Analytics</p> <p>Herramienta especializada para la obtención de la información de las ventas realizadas y pagadas desde el sistema Soft Restaurant®. Brinda la información en tiempo real* de las ventas capturadas y pagadas desde el sistema Soft Restaurant®. Información a su disposición, al ser es una herramienta multiplataforma, que funciona en diferentes dispositivos móviles (celulares, tablets), laptops o computadoras personales. Cuenta con gran parte de la información que es enviada en el corte del día.</p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>Conjunto Reportes Web con Reportes como:</p> <p>Ventas por Periodo</p> <p>Productos más vendidos</p> <p>Ventas x Estación</p> <p>Ventas por Temporadas</p> <p>Comparativo de Ventas Anuales</p> <p>Productos Menos Vendidos</p> <p>Ventas por Dia</p> <p>Cortesías</p> <p>Ventas Mensuales</p> <p>Cientes, tickets y venta promedio por hora</p> <p>Ventas por hora</p> <p>Descuentos por RestCard</p> <p>Ventas Anual</p> <p>Comparativo Anual de Clientes</p> <p>Ventas por Mesero</p> <p>Descuentos por Sucursal</p> <p>Comparativo de ventas anual a la fecha</p> <p>Popularidad de Productos</p> <p>Popularidad de Grupos de Productos</p> <p>Acumulado de ventas</p> <p>Ventas Diarias</p> <p>Análisis Diario de Ventas</p> <p>Cálculo mensual de los impuestos por cada artículo o alimento a pagar a Hacienda.</p> <p><u>* Es un sistema de control para toda la especialidad, un solo sistema, incluye cocina y restaurante, funciona</u></p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<u>para Organización de operaciones de servicio de alimentos y bebidas y Gerencia y producción en cocina.</u>	
96	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
97	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, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1
98	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, debe quedar instalados en sitio,	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto. Directriz 011, eficiencia energética.	
99	Rack de copas aéreo. Certificado NSF UL o sus homologas. Para al menos 10 tipos de copas, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1
100	Termómetro infra rojo Certificado NSF UL o sus homologas.	3
101	Botellero tres niveles escaleras. Certificado NSF UL o sus homologas.	1

3. BODEGA DE MENAJE

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
102	Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio.	1
103	Espacio físico de las áreas de bodega, lineamientos emanados por el Ministerio de salud y su reglamento vigentes para los Servicios de Alimentación al Público N° 37308-S, capacidad mínima para 20 pax, en la cocina, (Fórmula para calcular el tamaño de la cocina. * Número asientos en el restaurante x 0,95 m2). Con instalaciones de gas certificadas bajo la legislación vigente, entrada y salida de aguas con trampas de grasa, todo instalado en sitio, todo funcionando perfectamente. Sistemas seguridad instalada en sitio, sistemas contra incendio. Todo con elementos de la ley 7600 u otras vigentes.	1
104	Dispensadores de químicos dilución, manejo y control automáticos, control para fregadero instalada en sitio, funcionando correctamente, con inducción en sitio de uso correcto.	1
105	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) debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	6

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
106	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, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sito del uso correcto.	1
107	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
108	Platos base, con su respectiva tapa inox, porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homologas color blanco,	132
109	Platos para ensalada. Porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homologas. Color blanco.	132
110	Platos para pan. Porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homologas. Color blanco.	132
111	Platos para sopa porcelana tradicional certificada NSF color blanco.	132
112	Fuentes de porcelana tradicional certificada NSF color blanco	132
113	Platos principal porcelana tradicional certificada NSF color blanco.	132
114	Tenedor trinchero acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
115	Platos para cremas y consomé porcelana tradicional certificada NSF color blanco.	132
116	Cuchillo trincherero acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
117	Cuchara de sopa acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
118	Cuchara de crema y consomé acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
119	Cuchara de postre acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
120	Tenedor de ensalada acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
121	Espátula de pescado acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
122	Tenedor de pescado acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
123	Espátula para mantequilla acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
124	Tenedor de postre acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
125	Cuchara de café regular acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homologas.	132
126	Aire acondicionado acorde con la capacidad del espacio, 17 grados de temperatura el polvo no se adhiere al menaje. debe quedar instalados en sitio,	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	
127	Set de al menos tres carros de traslado de equipos en eventos (Perras) Ruedas de alto tránsito.	1
128	Colador de gusanillo. Certificado NSF UL o sus homologas.	3
129	Recipientes en Policarbonato para almacenamiento. Certificado NSF UL o sus homologas.	12
130	Filtros de papel y filtros de bambú de uso de barismo.	6
131	Batidora de inmersión para batidos y sorbetes de 2 plazas Certificado NSF UL o sus homologas.	1
132	Base exhibidora de cup cakes o postres de 3 niveles. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
133	Contenedor de bebidas térmico Certificado NSF UL o sus homologas.	1
134	Dulceras para coctel. Certificado NSF UL o sus homologas.	132
135	Cuchara miqueta. Certificado NSF UL o sus homologas.	132
136	Tetera de hierro Certificado NSF UL o sus homologas.	1
137	Cocina inducción industrial. Certificado NSF UL o sus homologas, de al menos 15000vtu-portátil	1
138	Sistemas de puntos de venta, 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	3

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	contratos con proveedores, y reciba notificaciones acerca de vencimientos y aprobaciones con el programador de contratos basado en la nube, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	

4. ÁREA DE SALÓN

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
139	Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio.	2
140	Espacio físico de salón de eventos, baños para el salón, bodegas, área para recibir los invitados(Lobby),bar didáctico y cafetería (Estos espacios son con fines didácticos en la elaboración de técnicas de servicio al cliente, eventos especiales, preparación de bebidas frías y calientes, con y sin alcohol, no representa un espacio de venta y consumo de bebidas etílicas, todo acorde con 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, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente y permisos de funcionamiento con base en la legislación vigente, sistemas seguridad instalada en sitio, sistemas contra incendio, todo con elementos de la ley 7600.	1
141	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
142	Kit de micrófonos inalámbricos con sistemas y de diadema.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
143	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
144	Pizarra portátil, blanca Acrílica. 122 x 244. Marco en aluminio incluido, sistema de ruedas que permita el traslado con facilidad.	1
145	Sistema de punto de ventas y control de comensales en el salón, 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, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1
146	Aire acondicionado debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto, acorde con la capacidad del espacio, 17 grados de temperatura el polvo no se adhiere al menaje.	2
147	Carro mantenedor de calor de al menos 10 bandejas. Certificado NSF UL o sus homologas.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
148	Olla bruja Soup Warner. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
149	Tostador de pan de carro trasportador. Certificado NSF UL o sus homologas debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sito del uso correcto.	1
150	Dispensador de granos y cereales. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
151	Dispensador de salsas doble o triple. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
152	Dispensador de toppings. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
153	Dispensador de siropes. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
154	Contenedor isotérmico para bebidas. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
155	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
156	Rack de vasos. Certificado NSF UL o sus homologas.	1
157	Extintor con químicos acorde para el área de atención al público, con base en la legislación vigente.	2

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
158	Fuente de chocolate, diseño en cascada, chocolate derretido de al menos tres niveles, Certificado NSF UL o sus homologas.	1
159	Carros de servicio 4 ruedas silenciosas que no dejan marcas, las ruedas de giro (2 con freno) para fácil movilidad. 30,5 cm distancia entre estantes ofrece suficiente almacenamiento de al menos dos niveles Certificado NSF UL o sus homologas.	3
160	Dispensadores de servilletas Certificado NSF UL o sus homologas.	12
161	Juegos de salero y pimentero, acero inoxidable de alta calidad y plástico resistente, mecanismo de molienda de cerámica con grano ajustable y motor. Certificado NSF UL o sus homologas.	12
162	Campana de servicio (Table bell).	1
163	Muletas de servicio en metal o madera, Certificado NSF UL o sus homologas.	6
164	Picheles Térmicos servicio de bebidas Certificado NSF UL o sus homologas.	12
165	Carta de menú, acorde con la decoración del área de servicio.	24
166	Set de azafates antideslizantes jumbo, de bar y de salón. Polipropileno.	6
167	Aparador de almacenamiento acorde con la decoración del área de servicio al cliente, almacenamiento de cubertería y cristalería.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
168	Chafing dish de al menos 61 x 35 x 32 Centímetros, con tapa y bandeja interna, Certificado NSF UL o sus homologas.	6
169	Manteles cuadrados acorde con el tamaño de las mesas.	48
170	Manteles rectangulares acorde con el tamaño de las mesas.	32
171	Manteles redondos acorde con el tamaño de las mesas.	12
172	Cubre manteles. Acorde con el tamaño de las mesas.	48
173	Cubre sillas acordes con la decoración y colores del área de servicio.	132
174	Lazos para sillas acorde con la decoración y colores del área de servicio.	132
175	Servilletas de tela, mínimo de 40 por 40 centímetros	132
176	Litos que 60 x 60 cm, tela que no deja pelusa.	24
177	Faldones para mesa rectangular 8 plazas, acorde con la decoración del área de servicio al cliente.	6
178	Manteles grandes para buffet, para mesa rectangular 8 plazas, acorde con la decoración del área de servicio al cliente.	6
179	Cubres para mesa buffet para mesa rectangular 8 plazas, acorde con la decoración del área de servicio al cliente.	24
180	Persianas para control de iluminación, acorde con la decoración del área de servicio al cliente, debe quedar	6

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	
181	Mesas cuadradas, 4 plazas 90 x 90, apilables, polietileno.	24
182	Tableros- mesa rectangular 8 plazas, plegables, polietileno.	16
183	Mesa redonda 8 plazas, plegables, polietileno.	12
184	Silla tapizada apilable para hotel o sala de eventos, Medidas: Altura C/respaldo :85 cm Asiento: 36x28x8 Respaldo: 43x36x3.	132
185	Barra buffet de ensaladas, con sistema de enfriamiento, directriz 011, acero 304, grado alimentario. NSF u Homólogos, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1
186	Tabletas para elaborar comandas, con sistema de pedidos a puntos de venta, enlazada con el servidor central.	6
187	Vitrina de postres, con sistema de enfriamiento, directriz 011, acero 304, grado alimentario. NSF u Homólogos, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1
188	Vitrina rotativa, directriz 011, acero 304, grado alimentario. NSF u Homólogos, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
189	Juego de luces led –DMX 512 con su controlador e interfase digital y cables, para eventos especiales, instalado en sitio.	1
190	Terminal de punto de ventas fijo, enlazado con el servidor central, con sistema de impresión de factura, debe quedar instalados en sitio, funcionando correctamente, inducción en sitio del uso correcto.	1
191	Sistema de grabación, equipamiento audiovisual de eventos especiales, sistemas de reuniones y conferencias, con iluminación instalado en sitio.	1
192	Carros de limpieza Profesional. con enganches laterales, uno o dos cubos y zonas diversas para organizar todo el material, certificado NSF UL o sus homologas.	2
193	Hidro lavadora agua fría, agua caliente. Acorde con el tamaño de la cocina y mangueras que cubran el sitio a lavar. (1 por centro educativo)	1
194	Lavadora de ropa para mantelería, puede ser gas o eléctrica de al menos 40 kilos instalada en sitio. (1 por centro educativo)	1
195	Secadora de ropa para mantelería a gas, instalada en sitio e instalación certificada por bomberos de Costa Rica, de al menos 40 kilos. (1 por centro educativo)	1
196	Estantería cerrada para lencería Certificado NSF UL o sus homologas.	2
197	Planchas de vapor de prensa, dos prensas semi industrial.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
198	Armario de guardar suministros de limpieza, con puertas de plástico resistente.	1
199	Palas de recolección de basura de plástico y mango de madera.	6
200	Juego de escobas de diferentes tamaños.	3
201	Guantes de lavado hule (Cajas 100 unidades).	6
202	Dispensadores de toallas.	2
203	Dispensadores de jabón líquido.	2
204	Basureros de clasificación de residuos. Certificado NSF UL o sus homologas.	3
205	Rótulos de precaución piso mojado, plegables, colores de prevención.	6
206	Dispensadores de jabón líquido. Para los baños	2
207	Dispensadores de papel higiénico. Para los baños	2
208	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 (TIC)
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	-	-	-	X	8

Nivel XI

Subáreas	Aula	Bar didáctico y cafetería	Bodega de menaje	Área de salón.	Emprendimiento o innovación	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	-	-	-	-	x	8

Nivel XII

Subáreas	Aula	Bar didáctico y cafetería	Bodega de menaje	Área de salón	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	-	-	-	X	8

Elaborado por:

- Asesor(a): Marco Vinicio Campos Castro
- Correo: marco.campos.castro@mep.go.cr

Revisado por:

- Rocío Quirós Campos: Jefa Unidad de Planificación y Diseño Curricular
- Correo: rocio.quirós.campos@mep.go.cr



www.detce.mep.go.cr