

**PERFIL PROFESIONAL
TÉCNICO EN EL NIVEL MEDIO
TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS**

- Interpreta información técnica relacionada con la especialidad.
- Transmite instrucciones técnicas con claridad, empleando la comunicación apropiada.
- Demuestra habilidades y destrezas en las tareas propias de la especialidad.
- Dirige procesos de producción, cumpliendo las instrucciones.
- Propone soluciones a los problemas que se presentan en el proceso de producción.
- Elabora y evalúa proyectos de la especialidad,
- Utiliza la computadora como herramienta en las tareas propias de la especialidad.
- Aplica normas de Salud Ocupacional.
- Demuestra ética profesional en el cumplimiento de las tareas que forman parte de la especialidad.
- Protege el medio ambiente, eliminando los focos de contaminación que se originan en los procesos de producción.
- Usa racionalmente los materiales, equipos y utensilios que se requieren en la especialidad.
- Utiliza tecnología apropiada en la especialidad para contribuir a la competitividad, calidad y desarrollo del país.
- Promueve dentro de su comunidad, el rescate de las tradiciones más autóctonas, creando conciencia en la gente que lo rodea.
- Realiza labores operativas del área de cocina utilizando procedimientos administrativos.
- Aplica la computación como herramienta básica en la gestión de su labor en el área de cocina.
- Aplica procedimientos adecuados en el lavado y desinfección del área de cocina tomando en cuenta normas de higiene y salud ocupacional.
- Selecciona adecuadamente la materia prima para el desarrollo de la oferta del menú.
- Establece el costo de los diferentes tipos de menús.
- Comunica eficazmente información oral y escrita en inglés y español.
- Emplea el procedimiento adecuado en la limpieza, despiezado y cortado de los diferentes tipos de carne.
- Prepara las piezas de carnes para su adobe o marinado según sus características.
- Elabora los diferentes tipos de fondos aplicando con calidad los procedimientos para su preparación.
- Prepara utilizando normas de higiene y calidad, salsas básicas calientes, frías y sus derivados..
- Elabora manjares a base de carnes rojas y blancas, según el tipo de menú planeado

- Prepara manjares a base de arroz y pastas según, la oferta del restaurante.
- Prepara en crudo y cocido hortalizas, legumbres y frutas, siguiendo las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Realiza inventarios de las diferentes áreas de cocina, restaurante y hotel.
- Distribuye pedidos de alimentos y bebidas del almacén.
- Aplica la computación como herramienta básica en el control de costos e inventarios.
- Aplica con calidad el procedimiento para el montaje de mesas según el tipo de menú.
- Acondiciona eficazmente el mobiliario, equipo y menaje para la puesta a punto.
- Aplica normas de salud e higiene ocupacional en la labor que realiza en la cocina.
- Aplica procedimientos administrativos en el montaje de un catering service.
- Organiza la oferta para la venta de servicios de un catering service.
- Ofrece la oferta gastronómica según el evento planeado por los clientes.
- Dispone correctamente el montaje de buffet de acuerdo al tipo de evento.
- Aplica técnicas de mercadeo en la venta de servicios gastronómicos y organización de eventos.

LINEAMIENTOS PARA TRABAJO DE CAMPO

Como parte de la metodología que establecen los programas de estudio, se debe aplicar una metodología didáctica que propicie la construcción y reconstrucción del conocimiento, la criticidad y la autogestión, por lo tanto, dentro de los procedimientos se indica claramente el uso del recurso de trabajo de campo establecidos en cuatro modalidades:

1. Giras Didácticas:

Las giras didácticas responden a la necesidad de los objetivos del programa y su razón es dar fundamento práctico a la sub-área de introducción al turismo de décimo año, por lo tanto, debido a los contenidos únicamente se debe realizar dos giras en este nivel a la región donde está ubicada la institución educativa.

En undécimo año se programarán no más de dos giras a la región geográfica adyacente al colegio.

En duodécimo únicamente se programará una gira a cualquier lugar del país.

Las disposiciones generales no implican giras que se realicen fuera del territorio nacional, por lo que estas no se autorizan.

2. Excursión o Visita a la empresa:

Su finalidad responde a una temática en particular, por ejemplo visitar 2 ó 3 lugares para una charla, una exposición, presentación de un profesional. Su salida responde a un día de clase. Tanto docentes como estudiantes deben presentar un informe de la salida.

3. Laboratorio de Campo:

Se establecen para los programas de Turismo, donde los estudiantes por medio de una guía desarrollen un proyecto, recolecten especies, delimiten senderos, elaboren inventarios, observen aspectos geográficos, entre otros. Su tiempo de duración es de 6 horas máximo y el trabajo se realiza dentro de la institución, finca o área de reserva prestada al colegio para tal efecto o lugares con características particulares, que cada docente determinará idóneos para el cumplimiento de la actividad planificada.

4. Pasantías:

Son experiencias empresariales que se deben realizar en undécimo año, su finalidad es aplicar los conocimientos, destrezas y habilidades.

Las pasantías son de carácter obligatorio, para los estudiantes y se propondrán por modalidad de acuerdo al tiempo donde el docente concluya la unidad de estudio.

Todo lo anterior, de acuerdo con, el "Manual para el desarrollo pedagógico fuera de las instituciones educativas" que ofrecen especialidades de educación técnica.

El docente junto con el coordinador con la empresa, elaborarán un rol de trabajo en la compañía, que el estudiante debe completar.

ESTRUCTURA CURRICULAR TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS

SUBÁREA	DÉCIMO	UNDECIMO	DUODECIMO
Empresa turística	4	4	-
Introducción turística	8	-	-
Control interno y limpieza de cocina	8	-	-
Cocina básica	-	12	-
Bar y restaurante	-	4	-
Cocina fusión	-	-	8
Inglés para la conversación de turismo	4	4	4
Cocina Internacional	-	-	12
Total de horas	24	24	24

OBJETIVOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. Preparar técnicos en el nivel medio, acorde con las exigencias del mercado actual y futuro.
2. Promover en el (la) estudiante el desarrollo de valores y actitudes propias de la especialidad.
3. Propiciar el desarrollo de estructuras del pensamiento creativo y crítico, que le permita al educando hacerle frente a los continuos cambios del sistema económico y social del país.
4. Favorecer la concienciación acerca de la necesidad del desarrollo sostenible para conservar los recursos naturales del país.
5. Facilitar la integración del educando a una sociedad cambiante en cuanto a tecnologías, procesos, actitudes, entre otros.
6. Desarrollar las habilidades y las destrezas necesarias que le permitan al estudiante, administrar con calidad, los principios de la especialidad.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS MAPA CURRICULAR DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Empresa turística 160 horas	Contabilidad 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Diferenciar los elementos de la ecuación contable. • Identificar la legalización y manejos de los libros contables. • Elaborar situaciones de transacciones de empresas turísticas. • Interpretar situaciones financieras de las empresas turísticas.
	Administración 20 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar las características del proceso administrativo. • Diseñar planes de apertura de empresas turísticas.
	Mercadeo 20 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar un plan de mercadeo, para una empresa turística. • Determinar el funcionamiento del mercado nacional e internacional del turismo.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Empresa turística 160 horas	Salud ocupacional 20 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Demostrar el uso correcto del equipo de protección personal para la prevención de accidentes. • Efectuar prácticas del manejo de la seguridad y la higiene ocupacional. • Diseñar un sistema para el manejo y tratamiento de los desechos.
	Cultura de la calidad 20 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar los círculos de calidad, en la toma de decisiones empresariales. • Interpretar filosofías de Justo a Tiempo en los procesos de reingeniería.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Introducción turística 320 horas	Introducción a la hotelería 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocer los orígenes de la hotelería en el ámbito mundial y nacional. • Utilizar la clasificación y categorización de las empresas hoteleras, para valorar los servicios turísticos de nuestro país. • Diferenciar criterios de sostenibilidad turística (CST), para valorar empresas turísticas.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Introducción turística 320 horas	Generalidades de turismo 72 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar inventarios del entorno institucional, tomando en cuenta los elementos del patrimonio turístico. • Utilizar información general del país en el campo del turismo, como soporte del desarrollo y organización de la actividad turística. • Interpretar el Sistema Nacional de las Áreas de Conservación del país y las unidades de planeamiento de Costa Rica, como herramienta del prestador de servicios turísticos.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Introducción turística 320 horas	Folclor 56 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar las manifestaciones de la cultura popular del pueblo, como elemento que nos diferencia en el mundo. • Rescatar las costumbres y tradiciones del pueblo. • Practicar los bailes típicos de su región.
	Legislación turística 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar los aspectos básicos que regulan las empresas y actividades turísticas. • Aplicar los aspectos básicos que regulan las certificaciones de sostenibilidad turística.
	Manejo y conducción de grupos 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar conceptos básicos de conducción de turistas, para poder desarrollarse en el campo de guía de turismo. • Emplear maniobras en la trata y manejo de accidentes, dentro de la actividad turística.

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

	<p>Ética aplicada al turismo 32 horas</p>	<ul style="list-style-type: none">• Interpretar: "el Código de Conducta para la Protecciones de niños, niñas y adolescentes, contra la explotación Sexual, Comercial en viajes y turismo"• Describir las normas de turismo responsable, como alternativa de valor agregado en la actividad turística del país.
--	--	---

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA

UNIDADES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

<p>Control interno y limpieza de cocina 320 horas</p>	<p>Servicio al cliente 60 horas</p>	<ul style="list-style-type: none">• Identificar las necesidades básicas que tienen los diferentes tipos de clientes.• Transmitir actitudes positivas, al prestar un servicio al cliente.• Aplicar los elementos y las habilidades, que intervienen en el servicio al cliente.
--	--	---

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Control interno y limpieza de cocina 320 horas	Manipulación de alimentos 100 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Demostrar el cuidado necesario en la adquisición, almacenamiento y traslado de los alimentos. • Aplicar las normas de higiene en la manipulación de los alimentos. • Aplicar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la cocina y el restaurante. • Emplear los diferentes métodos de conservación de los alimentos.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Control interno y limpieza de cocina 320 horas	Control de bodega y economato 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Emplear los controles administrativos en el manejo del ingreso de las mercaderías. • Aplicar los procesos de ajuste de inventarios. • Desarrollar el ciclo de almacenamiento de los alimentos.

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Control interno y limpieza de cocina 320 horas	Técnicas básicas de montaje del salón – comedor 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Demostrar los diferentes tipos de eventos que se suscitan a partir de las actividades sociales y corporativas. • Utilizar los diferentes tipos de montaje de mobiliario y equipo en el área de servicio del cliente. • Aplicar las diferentes técnicas de montaje de la mantelería, loza, cubertería, cristalería y decoración acorde, según la actividad y el menú. • Emplear las normas de etiqueta y protocolo en el servicio al cliente.
Control interno y limpieza de cocina 320 horas	Garnish 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de decoración de frutas y verduras entre otros materiales. • Elaborar diferentes montajes en la mesa buffet.

**ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
UNDÉCIMO AÑO**

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Empresa turística 160horas	Tecnologías de información y comunicación 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar herramientas tecnológicas, disponibles para el manejo de diferentes recursos. • Utilizar un procesador de textos, presentador de diapositivas, hoja de cálculo electrónica y página web, para tareas de la especialidad. • Utilizar las aplicaciones relacionadas con el uso de Internet y los servicios que ofrece para la búsqueda y acceso de información.

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Empresa turística 160 horas	Unidad didáctica empresarial 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar la estructura organizacional y funcional del aula Labor@. • Fomentar experiencias laborales y educativas de una empresa de práctica en el aula Labor@ para centros de servicios. • Realizar labores en empresas de práctica a través de diferentes estaciones de trabajo en el aula Labor@ con eficiencia.

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina Básica 480 horas	Principios de cocina 120 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Practicar la planificación de la puesta a punto- mise en place, en la elaboración y selección de vegetales, hortalizas, especias, plantas aromáticas, vinagres y grasas. • Emplear las diferentes técnicas de cortes para la elaboración diferentes platos en la cocina.
	Huevos y desayunos 60 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con el desayuno típico e internacionales. • Desarrollar las técnicas de montaje de buffet para desayuno típico. • Operar las diferentes técnicas en la elaboración de huevos y sus beneficios en la cocina.

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina Básica 480 horas.	Masa fría 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar ingredientes para la preparación de ensaladas, entradas y cocteles. • Aplicar las técnicas de preparación de emparedados, canapés y aperitivos.
	Guarniciones 72 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Practicar las técnicas de elaboración de diversas guarniciones. • Elaborar guarniciones de diferentes géneros. • Efectuar la elaboración de las ensaladas, como guarnición o plato fuerte y sus aderezos.

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina Básica 480 horas	Sopas y salsas 60 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Emplear las diferentes técnicas en la elaboración de los tipos de fondos y roux. • Usar los diferentes métodos de preparación de sopas, consomés, cremas y potages. • Utilizar las técnicas para la elaboración de salsas y sus derivados.
	Pastas 60 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Diferenciar las pastas frescas e industriales. • Aplicar técnicas para la elaboración de pastas.

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina Básica. 480 horas	Arroces 60 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Demostrar conocimientos básicos de los tipos de arroz. • Aplicar técnicas en la preparación de platillos a base de arroz.

ONDECIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Bar y Restaurant. 160 horas	Etiqueta y protocolo 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar los diferentes eventos protocolarios, tomando en cuenta la etiqueta y el protocolo. • Efectuar las principales normas internacionales de etiqueta y protocolo.

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Bar y restaurante 160 horas	Bar y restaurante 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar la distribución del área de bar y restaurante, así como los procedimientos de preparación de la puesta a punto. • Practicar los diferentes montajes y preparaciones de mezclas de licores, utilizados por el servicio de alimentos y bebidas. • Aplicar el procedimiento de protocolo para el servicio de vino al cliente y sus generalidades. • Distinguir los principales tipos de servicio utilizados en el restaurante.

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Bar y restaurante 160 horas	Barismo 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguir las diferentes variedades de café del país. • Elaborar infusiones a base de té y café. • Aplicar técnicas en la elaboración de bebidas frías y especialidades a base de café.
	Eventos 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> • Diferenciar los tipos de servicio de banquetes que se ofrecen en los eventos. • Aplicar los procedimientos para los diferentes tipos de montajes de mesas en eventos. • Desarrollar las etapas del procedimiento administrativo en la organización de eventos.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS
MAPA CURRICULAR
DUODÉCIMO AÑO

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina fusión 200 horas	Cocina fusión costarricense 48 horas	<ul style="list-style-type: none"> Determinar las diferentes generalidades de las provincias, del país, en cuanto a su idiosincrasia y cultura gastronómica. Planificar menús costarricenses. Fusionar los insumos de la provincia donde vive, con la cocina internacional.
	Confección de menú 56 horas	<ul style="list-style-type: none"> Diseñar modelos de costo del menú. Diseñar los diferentes tipos de menús, de acuerdo a los tiempos de servicio.

ESPECIALIDAD: TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina fusión 200 horas	Manjares basados en carne res 24 horas	<ul style="list-style-type: none"> Reconocer las particularidades de la carne de res y sus diferentes cortes, Aplicar las técnicas de elaboración y presentación, de platillos a base de res.
	Manjares basados en carne cerdo 24 horas	<ul style="list-style-type: none"> Reconocer las particularidades de la carne cerdo y sus diferentes cortes. Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de platillos a base de cerdo.
	Manjares basados en carne aves 24 horas	<ul style="list-style-type: none"> Reconocer las particularidades de la carne de aves y sus diferentes cortes. Aplicar las técnicas de elaboración y presentación, de platillos a base de aves.

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina fusión 200 horas	Manjares basados en pescados y mariscos 24 horas	<ul style="list-style-type: none"> Reconocer las particularidades de los mariscos y sus diferentes especies. Aplicar las técnicas de elaboración, presentación de platillos a base de pescados y mariscos.

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina internacional 300 horas	El pastelero 100 horas	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollar repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica. Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería. Aplicar diferentes tipos de postres y especialidades más comunes de la oferta gastronómica de un restaurante.
	Cultura gastronómica europea 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> Describir las diferentes culturas gastronómicas de Europa central, Italia, España y Francia. Aplicar técnicas de cocción de la cultura mencionada.

SUB – ÁREA	UNIDADES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Cocina internacional 300 horas	Cultura gastronómica americana 80 horas	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollar técnicas de cocción de las culturas americanas. Aplicar las diferentes culturas gastronómicas: Estados Unidos de América, México, Argentina y Brasil.
	Cultura gastronómica asiática 40 horas	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollar técnicas de cocción de las culturas asiáticas: Japón y china. Aplicar las diferentes culturas gastronómicas asiática: Japón y China.