

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021



Departamento de Evaluación Académica y Certificación
MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DIRECCIÓN DE GESTIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CALIDAD
Departamento de Evaluación Académica y Certificación



Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Pruebas Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TABLA PRIORIZADA TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

Estimado docente: A continuación, se les suministra el número de ítems por objetivo que tendrá la prueba según la distribución de objetivos y contenidos **priorizados**, de acuerdo con la consulta realizada a los docentes de las diferentes regiones del país.

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICION	CONTENIDOS	Nº DE ITEMS
EMPRESA TURÍSTICA.	1. Resolver los elementos de la ecuación contable, la legalización y manejos de libros contables, situaciones de transacciones y situaciones financieras para ser aplicados en contabilidad de las empresas turísticas gastronómicas.	CONTABILIDAD Clasificación de los componentes por rubros de las cuentas de la ecuación contable: Activo: Corrientes, Propiedad, planta y equipo, Diferido. Pasivo: Corto plazo, Largo plazo, Diferido, Acumulado Patrimonio. Capital. Asiento de Diario: Concepto, partes: folio, fecha, descripción. Columna: parcial, deudora, acreedora. Registro de transacciones con cuentas en el Libro de diario: Asientos simples, compuestos, orden cronológico, mayorización Balances y Estados Financieros y asientos de cierre: Comprobación, Resultados, Situación. Balances y Estados Financieros y Asientos de cierre: Comprobación, Resultados, Situación.	2

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.

Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	N° DE ITEMS
<p>EMPRESA TURÍSTICA</p>	<p>2. Reconocer las características de planes de apertura del proceso administrativo de las empresas turísticas.</p>	<p>ADMINISTRACIÓN Concepto y principios generales de la Administración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestores de la administración: aportes de Frederick Taylor, Henry Fayol y Abraham Maslow. <p>Proceso administrativo: La planeación: Concepto, Naturaleza de la planeación, Pasos en la planeación, La naturaleza y el propósito de las estrategias y políticas, El proceso de la planeación estratégica. Organización: _Concepto, organización formal, e informal, tipos de departamentalización por tiempo. Funciones de la empresa: clientes, proceso, equipo y producto, organigramas, naturaleza de las relaciones de línea y de staff. Dirección</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivación y motivadores • Teoría de la motivación • Comunicación y relaciones humanas <p>Control: Concepto, Proceso básico del Control</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecimientos de Estándares • Medición del desempeño • Corrección de desviaciones <p>Principios básicos del control:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Economía y eficiencia. • Puntos críticos. • Excepción. <p>Etapas del proceso administrativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeación. • organización • Dirección. • Control 	<p>3</p>

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.
 Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	N° DE ITEMS
EMPRESA TURÍSTICA	3. Identificar conceptos de mercadeo para una empresa turística y el funcionamiento del mercado nacional e internacional.	<p>MERCADEO Mercadotecnia: Concepto, importancia, OBJETIVOS DE MEDICIÓN, fundamentos sociales. Tipos de mercadeo: Consumidores comportamiento de compra. Segmentos del Mercado: Bases para segmentar, requisitos y selección de mercados</p> <p>Posicionamiento en el mercado: Diseño del producto o servicio, definición, clasificación, decisión sobre el producto. Variables de la mezcla de mercado: Producto, clasificación del producto, Ciclo de vida del producto, Marcas, Empaque, Desarrollo del producto, Análisis del producto. Canales de Distribución: Concepto, Funciones, Clasificación Precios: Concepto, criterios para fijar precios. Promoción: Concepto, estrategias de comunicación, publicidad, Formato de presentación de un plan de mercadeo sencillo. Conceptos básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mercado nacional e internacional del turismo. • Economía de mercado. <p>Dimensiones de mercado: Tamaño del país, habitantes, Número de habitantes, grado de desarrollo, obstáculos del comercio internacional, condiciones del producto, sistema de pago y financiamiento.</p>	3

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.

Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	N° DE ITEMS
EMPRESA TURÍSTICA	4. Reconocer conceptos relacionados con Salud Ocupacional, uso correcto del equipo para protección personal, prevención de accidentes, manejo de la seguridad, e higiene, ocupacional y tratamiento de los desechos.	<p>SALUD OCUPACIONAL Reseña histórica del desarrollo de la salud ocupacional: Concepto de Trabajo, salud, Ambiente, Salud ocupacional, Riesgo del trabajo, Accidente de Trabajo, enfermedad ocupacional, enfermedad profesional. Causas inmediatas: levantar objetos sin técnica adecuada, almacenamiento de materiales sin respetar las reglas de seguridad, hacer bromas, poco espacio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones inseguras: Áreas de trabajo con poco espacio. • Deficiencias en sistemas de advertencia y señalamiento. • Desorden o falta de limpieza en las áreas de trabajo. <p>Condiciones ambientales peligrosas. Equipo de protección: <ul style="list-style-type: none"> • Equipo de protección para la especialidad. Orden y limpieza en la prevención de accidentes, desechos, concepto, tipos, originados a partir de las computadoras, eliminación y manejo. Basura: Concepto, tipos, clasificación, eliminación y manejo.</p>	2
	5. Definir conceptos relacionados con la calidad, el cliente, la globalización, círculos de calidad en la toma de decisiones empresariales y filosofías de Justo a Tiempo, en procesos de reingeniería.	<p>CULTURA DE LA CALIDAD Generalidades acerca de la calidad: Concepto, características, importancia en el proceso de la globalización, beneficios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El cambio hacia la calidad, Programa Nacional de la Calidad, Análisis de la característica de la Calidad: Punto de vista del cliente, Punto de vista de la globalización. <p>Concepto de círculos de calidad, origen, características, proceso, trabajo en equipo. Concepto de mejoramiento continuo. <ul style="list-style-type: none"> • Círculos de calidad y el mejoramiento continuo. Métodos para el mejoramiento continuo: Mejora del sistema de producción, Seis pasos para seis sigmas, benchmarking.</p>	2

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.

Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	Nº DE ITEMS
INTRODUCCIÓN TURÍSTICA	8. Reconocer los orígenes de la hotelería, conceptos, categorización de las empresas hoteleras, criterios de sostenibilidad turística en el ámbito mundial y nacional para valorar los servicios turísticos de nuestro país.	<p>INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA. Orígenes de la hotelería mundial y de Costa Rica: Definición de hotel.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipos de empresas de hospedaje turístico Categorización de las empresas de hospedaje turístico . <p>Tipos de organigrama:</p> <ul style="list-style-type: none"> Distribución departamental de los hoteles. Relación entre los diferentes departamentos del hotel. <p>Definición de servicios Turísticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Clasificación de los servicios turísticos Tipos de servicios turísticos ofrecidos de acuerdo al tipo de hotel. <p>Criterios: Ambientales, la comunidad, el personal de la empresa.</p>	2
	9. Distinguir conceptos, generalidades del turismo, inventarios, patrimonio turístico, Áreas de conservación, Categorías de manejo Unidades de planeamiento Turístico y Efectos Socioculturales como soporte y organización para prestar servicios en la actividad turística.	<p>GENERALIDADES DEL TURISMO. Definiciones de turismo: Conceptos de tiempo libre, evolución del turismo internacional, clasificación del turismo, tipos y formas.</p> <p>Aspectos positivos y negativos del turismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> Efectos ambientales. Turismo y conservación del ambiente. Como controlador de las áreas de protección. Efectos directos e indirectos sobre la flora y fauna. Turismo en ecosistemas, relación simbiótica., Falta de planificación de los desarrollos turísticos. Efectos socioculturales. Turismo como preservador o destructor de la cultura. <p>Patrimonio turístico: Definiciones, Jerarquías, Inventario turístico. Elementos del patrimonio: Turísticos, Naturales, Antropológicos, Planta turística, Infraestructura, Superestructura, Ámbito geográfico, Participación, Actividad. Generalidades y características: Población, Actividades económicas, Áreas protegidas, Hidrografía, Relieve. Atractivos.</p>	3

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.

Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	Nº DE ITEMS
INTRODUCCIÓN TURÍSTICA		<p>Situación del país en el mundo. Puente biológico, Flora y fauna, categorías de manejo.</p> <p>Clima: Elementos que influyen, Precipitación, Temperatura, Brillo solar, Humedad relativa.</p> <p>Unidades de planeamiento: Zona turística, Área turística, Núcleos turísticos, Complejo turístico, Corredores turísticos de traslado y estadía, Unidad turística, Conjunto turístico.</p> <p>Categorías de manejo. Categorías de manejo de las áreas de conservación, Parque nacional, Reserva biológica, Reserva forestal, Reserva natural absoluta, Humedal, Corredor biológico, Zona protectora, Monumento Nacional. Estación experimental, Refugio silvestre, Refugios nacionales. (Estatales), Refugios mixtos, Refugios privados.</p> <p>Áreas de Conservación: Guanacaste, Tempisque, Arenal Huetar Norte., Arenal, Tempisque, Cordillera Volcánica Central, Tortuguero, La Amistad Caribe, La Amistad Pacifico</p>	
	10. Identificar conceptos y clasificar las manifestaciones de cultura popular, rescatando las costumbres y tradiciones, bailes típicos como elementos que nos diferencia en el mundo.	<p>FOLCLOR. Manifestaciones: Folclor, tipos de folclor, amenazas que causan la pérdida de nuestras tradiciones</p> <p>Tradiciones: cuentos, leyendas, bombas, historias, tradiciones, bodas, bautizos, curandería, plantas medicinales, comidas típicas.</p> <p>Bailes típicos: Bailes regionales, bailes populares</p>	2
	11. Distinguir conceptos básicos de leyes, regulaciones y certificaciones de sostenibilidad de las diferentes empresas turísticas.	<p>LEGISLACIÓN TURÍSTICA.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley orgánica del Instituto Costarricense de Turismo. • Agencias de viajes 	2

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.

Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	Nº DE ITEMS
INTRODUCCIÓN TURÍSTICA		<ul style="list-style-type: none"> • Ley de casino. • Empresas y actividades turísticas. • Arrendamiento de vehículos. • Legislación ambiental <p>Criterio Sostenibilidad Turísticas: social, ambiental, comunidad, personal</p>	
	12. Interpreta conceptos básicos de Turismo, técnicas de comunicación oral y escrita, agencias de viajes, requisitos y reglamentos de legislación para la conducción de turistas, trata y manejo de accidentes en el campo de guías de turismo dentro de la actividad turística.	<p>MANEJO Y CONDUCCIÓN DE GRUPOS. Concepto de turismo, el guía de turismo, Ética profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agencias de viajes. • Tour operador y hotelería. • Reglamento de guías de turismo. • Manejo de información, Tarifas, honorarios, propinas e incentivos <p>Técnicas de comunicación oral y escrita: Operación de tours, expresión corporal y oral, tipos de inspecciones, evaluación de servicio. Conceptos básicos de primeros auxilios, proteger, alertar, socorrer. Legislación: Aspectos éticos y morales. Procedimientos para la revisión primaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegurar la escena. Pasos a realizar. • Fracturas y quemaduras. • Inmovilización de miembros. • Tipos de fracturas, tipos de quemaduras, asfixias. 	2
	13. Identifica el Código de Conducta para la protección de niños, niñas y adolescentes, contra la explotación Sexual, comercial y normas de turismo responsable como alternativa de valor agregado para la actividad turística del país.	<p>ÉTICA APLICADA AL TURISMO. Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechazamos, denunciarnos y condenamos <p>Turismo responsable.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enfoque turismo responsable y sostenible. • Código Mundial de Ética para el Turismo. (Art 1,2, 5). 	2

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.

Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	N° DE ITEMS
CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA	14. Identificar las necesidades básicas, elementos y habilidades que intervienen al prestar un servicio para los diferentes tipos de clientes.	<p>SERVICIO AL CLIENTE. El cliente: Tipos de cliente. Actitud Positiva: Lenguaje corporal, relación con el cliente. El servicio: Servicio al cliente, confianza: Habilidades: necesidades humanas, necesidades del cliente, satisfacción, servicio de calidad. Manejo de clientes insatisfechos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los enemigos del servicio. 	2
	15. Identificar el cuidado necesario en la adquisición y traslado en la manipulación de alimentos, normas de higiene, métodos de conservación, limpieza y desinfección en las áreas de cocina y restaurante.	<p>MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Selección de materia prima: Frutas y hortalizas, leche y sus derivados, carnes y abarroses. Adecuado almacenamiento. Edificios, temperatura, humedad, luz, ventilación, acondicionamiento, limpieza, categorizar, espacio. Transporte de los alimentos: vehículos, canastas, refrigeración, medio ambiente, contaminación cruzada. Problemática de salud alimentaria, nacional y mundial. Responsabilidades de autoridades de salud.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidades de instituciones sanitarias, de empresas alimentarias, manipulador de alimentos. <p>Definición: Qué son los microorganismos?, Dónde se encuentran?, Cómo se multiplican? Relación con el ser humano.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microorganismos benignos. • Microorganismos benéficos. • Microorganismos de deterioro. • Microorganismos patógenos. <p>Enfermedades Alimentarias, Infecciones alimentarias, intoxicación alimentaria, toxi-Infecciones, síntomas, transmisión de las enfermedades. Agentes de contaminación: Animal, vegetal, materia fecal, el suelo, agua. Alteración de los alimentos: Factores internos, Factores externos, Biológicos, por microorganismos, Físico, temperatura, humedad, heridas, la luz, el tiempo. Normas de higiene.: Importancia, Diferencias entre lavado y desinfectado,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavado y desinfectado de equipos y utensilios. 	3

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.
Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	Nº DE ITEMS
CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA		<ul style="list-style-type: none"> • Productos de desinfección. • Productos químicos <p>Métodos de conservación: Pasteurización, concentración, asepsia, esterilización, desecación y deshidratación, refrigeración y congelación.</p>	
	16. Interpreta los controles administrativos en el manejo de ingreso de mercaderías, proceso de ajuste de inventarios y almacenamiento para los alimentos.	<p>CONTROL DE BODEGA Y ECONOMATO.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control administrativo de mercadería. • Catálogo de mercadería, Recepción de mercadería. • Clasificación y ubicación. • Estantes y cuartos fríos. <p>Acomodamiento de mercadería, según su</p> <ul style="list-style-type: none"> • Característica, solicitud de mercadería, distribución y entrega <p>Ajustes de inventarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perecederos, faltantes, robos, pérdidas, por valuación, cambio de métodos <p>Gestión de almacenamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tratamiento de mercadería. • Categorías de almacenamiento. • No perecederos, estables, semi perecederos 	3
	17. Identificar los tipos de montajes de mobiliario y equipo, mantelería, loza, cubertería, cristalería, decoración y menús en los diferentes tipos de eventos para las actividades sociales y corporativas, aplicando normas de etiqueta y protocolo en el servicio al cliente.	<p>TECNICAS BÁSICAS DE MONTAJE DEL SALÓN COMEDOR.</p> <p>Proceso administrativo: Planeación, organización, dirección, ejecución, control.</p> <p>Programa de actividades: Invitaciones, anfitrión, maestro de ceremonias, lista de regalos.</p> <p>Eventos Sociales: Cumpleaños, bodas, bautizos, aniversario, primera comunión, despedida de soltera, té de canastilla, graduaciones, cenas bailables, Eventos corporativos, conferencias, congresos, jornadas, convenciones, seminario, simposio, mesa redonda, panel, foro, asamblea, taller, coloquio, exposición, muestra, encerrona, comisión, entrevista pública.</p> <p>Tipos de montaje: I, U, T, E, Peine, Espiga, Americano, Mesa imperial, mesa cuadrada.</p>	3

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.

Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
 Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
 Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA		<p>Equipo y mobiliario de eventos: Mobiliario, Equipo de eventos, Menaje, Mantelería, Servilletas, Loza, Cubertería, Cristalería, Pequeño menaje, Menú, Tipos. Decoración de mesas: Colores, tipos ,de bases, rellenos, acabado final Centros de mesa: Circular, Barrocos, de altura, madera country, esfera con rosas, caja de vidrio cuadrada o rectangular, Candelas en esferas Protocolo en la mesa. Tipos de servicios: Americano, Francés, Inglés, Ruso o de guerdón, Buffet.</p>	
	18. Identifica el equipo y las técnicas útiles de decoración de frutas, verduras y otro para los diferentes montajes en la mesa buffet	<p>GARNISH. Equipo para garnish.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puntilla, saca bocados, acanalador, pela papas, descorazonador. <p>Frutas y verduras. Niveles de decoración: Naturalidad, sensación de abundancia, relieve, formas y colores, frescura, revisión final.</p>	2

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	N° DE ITEMS
COCINA BÁSICA	19. Identificar la puesta a punto, diferentes técnicas de cortes, selección de vegetales, hortalizas, Especies plantas aromáticas, vinagres y grasa para la elaboración de platillos en la cocina.	<p>PRINCIPIOS DE COCINA</p> <p>Vocabulario técnico internacional utilizado en cocina. Instalación y organización de una cocina, locales de una cocina, la cocina caliente, mesa fría, repostería, economato, cuartos fríos, área de pilas, despensa de equipo y utensilios, oficina del chef, mobiliario, equipo, utensilios</p> <p>Métodos de cocción: Hervido, estofado, braseado, salteado, asado, salteado en salsa, a la sartén, fritos, al vapor, al vacío, mixto, a blanco. Distribución de: Selección de materia prima, pesos y medidas, Preparación de materia prima.</p> <p>Clasificación: Hojas, acelga, espinacas, lechuga, berros. Coles: Repollo, brócoli, coliflor, coles de bruselas.</p> <p>Frutos: Berenjena, calabaza, pimientos o chile dulce, verde, rojo y amarillo, pepino, tomate</p> <p>Inflorescencias: Alcachofas, flor de calabaza, flor de itabo.</p> <p>Raíces: Rábano, Zanahoria, remolacha, nabo.</p> <p>Raíces tubérculo: Papa, yuca. camote, ñampi, tiquizque, ñame</p> <p>Bulbos: Ajo, cebolla, chalotas, cebollino, puerro. Pepónides: Calabacín, calabaza, pepino, ayote, zuquine. Tallos: Apio, Espárragos, nopal.</p> <p>Legumbres secas: Garbanzos, lentejas, frijoles rojos, negros y blancos. Legumbres verdes: Guisantes, habas, judías.</p> <p>Especias y plantas aromáticas:</p> <p>Especieras: Nuez moscada, clavos de olor, cardamomo, jengibre, bayas de enebro, mostaza, pimienta blanca, negra y verde, semilla de eneldo, pimentón, anís de estrella, comino hinojo, alcaparras, azafrán, canela.</p> <p>Plantas aromáticas: Estragón, orégano, eneldo, hierba de limón, laurel, romero, menta, perejil, perifollo, tomillo, albahaca, mejorana, culantro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salvia, otros, sal, azúcar. <p>Vinagres de: Vino, Cebada, arroz, frutas, jerez, malta, sidra. con especias</p> <p>Aceites de: Cacahuete, soya, girasol, nueces, pepitas de uva, canola.</p> <p>Olivas: Virgen, corriente, Extra, lampate, orujo de oliva.</p> <p>Otras grasas: Mantequilla, margarina, manteca de cerdo.</p> <p>Técnicas de cortado: Juliana, bastón, paja, rodaja, brunoisse, paisana, dados, batalla, tornear, mire- poix., acanalar, avellanas o nuez, desbastar, chips, rejilla, ondulada.</p>	3

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.

Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
 Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
 Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	N° DE ITEMS
COCINA BÁSICA	20. Distinguir las técnicas de Cocción para preparación de alimentos, montajes de buffet relacionados con el desayuno típico e internacional.	<p>HUEVOS Y DESAYUNOS Desayuno: Típico, Campesino, Continental, Americano. Bermuda. Desayunos típicos en mesa buffet: gallo pinto, huevos, plátanos, tortillas, natilla, queso, picadillo, carne en salsa, embutidos, fruta, bebidas Huevos: Definición, características generales, estructura y composición del huevo, informe nutricional, métodos para establecer la frescura, capacidad espumante y acción emulgente. Clasificación por especie: Gallina, codorniz, pato, pavo o chompipe, tortuga. Por su presentación: Huevos: Frescos, refrigerados, en conserva. Por su categoría A, B, C, por el peso, primera, segunda, tercera. Por calidad comercial: buen estado, defectuosos, averiados. Aplicaciones culinarias: Cocidos con cáscara, pasados por agua, mollets, duros en diferentes presentaciones, cocidos sin cáscara. Sin mezclar: al plato, fritos, cocotte, escalfados, rancheros, huevos a la florentina, mornay, pochado. Mezclados: Omelete, Huevos revueltos, huevos revueltos con jamón u otro género, tortilla francesa, tortilla española, huevos eggah- receta persa</p>	3

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	N° DE ITEMS
	<p>27. Reconocer procedimientos de la preparación de la puesta a punto y distribución en los montajes, preparaciones de mezcla de licores, servicio de vino y tipos de servicios y distribución para el servicio utilizados en el área de bar y restaurant.</p>	<p>ORGANIZACIÓN: Organigrama y funciones del personal, uniformes, presentación personal, diseño y distribución del salón, sector y rango. Técnicas de pulido y traslado del menaje. Traslado de menaje: Mantelería, servilletas, loza, cubertería, cristalería, pequeño menaje. Clasificación de licores: Tipos de licores y su clasificación, Cocteles con y sin licor. Generalidades del vino: Características, tipos clasificación, proceso de elaboración, nociones de cata de vinos, almacenaje, protocolo de servicio de vinos. Clasificación de restaurantes: Lujo, primera, segunda, tercera, cuarta, por cantidad de tenedores. Servicios de acuerdo al restaurante: Americano, Francés, Inglés, Ruso o de guerdón.</p>	<p>3</p>
	<p>28. Distinguir técnicas en la elaboración de bebidas frías, infusiones y especialidades a base de café y té.</p>	<p>BARISMO ¿Qué es un barista?: Cualidades del barista: ¿Qué es un café espresso? Generalidades del café, Conocimientos de la máquina y el menaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estructura de la lengua. • Consejos para preparar un café de calidad. • Café y su salud. • Variedades de café: Espresso, Cappuccino, Latte. <p>Bebidas a base de café: Au Lait, Latte Saborizado, Americano, Regular, Cortado, Irlandés, Moka. Té: Tipos de té, Preparaciones Cafés fríos: Latte, Latte con helado, Latte saborizado, Moka.</p>	<p>2</p>

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	Nº DE ITEMS
COCINA FUSIÓN	30. Distinguir generalidades de las provincias del país, cultura gastronómica, planificación de menús y fusión de insumos de provincia con la cocina internacional.	<p>COCINA FUSIÓN COSTARRICENSE Provincia: San José, Alajuela, Heredia, Cartago, Limón, Puntarenas, Guanacaste. Particularidades. Productos gastronómicos más utilizados. Platos propios de las provincias. Recetas de platos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Platos típicos costarricenses. • Platos de las provincias representativos. • Platos propios de las provincias. <p>Cocina internacional. Cocina costarricense. Fusión de la cocina nacional con la internacional.</p>	2
	31. Determinar diferentes tipos de menús según los tiempos de servicio y costos del menú	<p>CONFECCIÓN DEL MENÚ Generalidades y características del menú: Estudio de mercado, estructura, ortografía, precios, impuestos. Receta estándar: Ficha técnica, recetas, materia prima, cantidades. Tipos de menú: Desayuno, Almuerzo, Cena, Postres, Carta de bar, Carta de vinos.</p>	2
	32. Distinguir particularidades, diferentes cortes, técnicas de elaboración de la carne de res para la preparación y presentación de platos	<p>MANJARES BASADOS EN CARNE DE RES Ganado vacuno: Definición, clasificación, valor nutricional, calidad, comercialización, especies, partes de la res, pre elaboración, eliminar grasa, maduración, marinar. Métodos de cocción de la carne de res: hervido, salteado en salsa, frito, a la plancha, a la parrilla, a la sartén, asado, braseado, estofado. Términos de cocción: Azul, rojo, medio rojo, Medio dorado, 3/4, bien cocido, bien, bien, cocido.</p>	2

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	N° DE ITEMS
COCINA FUSIÓN		Aplicación en la cocina: Tornado bernesa, lengua a la sevillana, T-bone, hígado a la leonesa, chateaubriand, lomito a la pimienta, new york, churrasco, beef de chorizo, filet mignon, hamburguesa.	
	33. Distinguir particularidades, diferentes cortes, técnicas de elaboración de la carne de cerdo para la preparación y presentación de platillos	MANJARES BASADOS EN CARNE DE CERDO Cerdo: Denominación, razas, clasificación, calidad, valor nutricional, comercialización, despiezado, partes del cerdo. Métodos de cocción del cerdo. Hervido, salteado, frito, a la plancha, a la parrilla, asado, braseado. Aplicación en la cocina. chuleta villeroa, lomito relleno, medallones con salsa de frambuesas, costillas a la madrileña, chuletas a la barbacoa.	2
	34. Distinguir particularidades, diferentes cortes, técnicas de elaboración de la carne de aves para la preparación y presentación de platillos	MANJARES BASADOS EN CARNE DE AVES Aves de corral: Definición, balance nutricional, clasificación, calidad, comercialización, pre-elaboración, técnicas de limpieza y lavado, deshuesado, cortes y fraccionado de las aves. Piezas con denominación propia: Pechuga, pierna, muslo, menudos, alas Métodos de cocción: Hervido, en salsa, frito, a la plancha, a la parrilla, asado, escalfado. Aplicación en la cocina: Jamoncito de pollo al vino espumoso, muslo relleno, pollo al curry, filet a la plancha, pollo a las finas hierbas, Salsa Bechamel, A la crema con hongos, Al papillote.	2
	35. Distinguir particularidades, diferentes cortes, técnicas de elaboración de pescados y mariscos para la preparación y presentación de platillos	MANJARES BASADOS EN PESCADOS Y MARISCOS Pescados y mariscos: Definición, clasificación, valor nutricional, calidad, comercialización. Técnicas de pre-elaboración: Desespinado, descamado, cortes, rodaja, medallón, filete. Aplicación en la cocina: Filete al ajillo, filete en salsa de camarón, camarones en salsa Newberg, pulpo a la española, aros de calamar en pasta Orly, mariscada, macarela escabechada.	3

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.

Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	N° DE ITEMS
COCINA INTERNACIONAL	36. Distinguir diferentes tipos más comunes de: repostería, panes, dulces, cremas, glaseados, decoración de repostería, postres para la oferta gastronómica de un restaurante	<p>EL PASTELERO Especificaciones de la repostería y pastelería: Equipo y utensilios necesarios en la repostería. Panes: Cena, buffet, con amapola, con especias, butifarras. Pasta americana: De pollo, de carne, quiché. Pasta quebrada dulce o salada: Pasteles, galletas, quesadillas o empanaditas. Pasta hojaldre: Palitos de queso, palmeritas, Enchiladas, Pasta choux: cremitas, palitos cremosos, leonesas, cisnes. Generalidades de las mermeladas. Mermeladas: Piña, papaya, fresa, maracuyá, mango, limón, melocotón, guayaba, mora. Cremas: Pastelera, Catalana, Natilla de convento, Bischoff. Glas: Chantilly, Merengue, Merengue italiano Biscocho base para diversas preparaciones queques: De vainilla, de chocolate, de banano, muffins. Postres: Tres leches, cheesecake, flanes, bavarois, mousse, panacota, macedonia de frutas, helados.</p>	4
	37. Identificar diferentes culturas gastronómicas de Europa Central, Italia, España, Francia y técnicas de cocción para la elaboración de platos en las culturas mencionadas.	<p>CULTURA GASTRONOMICA EUROPEA Generalidades de la oferta gastronómica de las siguientes culturas: Italia, Francia, España Recetas internacionales de: Italia, Francia, España.</p>	2
	38. Identificar diferentes culturas gastronómicas: Estados Unidos de América, México, Argentina, Brasil y técnicas de cocción para la elaboración de platos en las culturas	<p>CULTURA GASTRONOMICA AMERICANA Generalidades de la oferta gastronómica de las siguientes culturas: Estados Unidos de América, México, Argentina, Brasil. Recetas internacionales de Estados Unidos de América, México, Argentina, Brasil.</p>	2
	39. Identificar diferentes culturas gastronómicas asiáticas: Japón y China y técnicas de cocción para la elaboración de platos en las culturas mencionadas	<p>CULTURA GASTRONOMICA ASIATICA Generalidades de la oferta gastronómica de las siguientes culturas: Japón, China. Recetas internacionales de Japón y China.</p>	2

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

TEMA	OBJETIVOS DE MEDICIÓN	CONTENIDOS	N° de Ítems.
Inglés para la Conversación de Turismo	40. Identifying detailed information concerning front desk, booking and reservation procedures in Costa Rica and other countries	FRONT DESK 1: Registering / checking out 2: Booking / Buying tickets (for a show, for a trip, among others) BOOKING AND RESERVATIONS 1: Making reservations at a restaurant, at a hotel or at a travel agency 2: Making reservations by phone, E-mail, letters / fax	2
	41. Distinguishing general and specific information regarding food and drink preparation and order taking.	FOOD AND DRINKS 1: Types of food and drinks (local, international cuisine, healthy food, natural refreshments, cocktails, heavy liquor, wines, among others) 2: Types of menus TAKING ORDERS 1: Taking orders by phone / food express / room service 2: Taking orders at a restaurant 3: Call centers	2
	42. Identifying the main points or important information in texts concerning tourist attractions, biodiversity and pollution in Costa Rica and other countries.	TOURIST ATTRACTIONS 1: General information about conservation areas, including history 2: Costa Rican beaches 3: Tours / Group operator BIODIVERSITY 1: Ecosystems, habitats, Flora and Fauna 2: Conservation areas: national parks, refugees, and others POLLUTION 1: Causes and effects / Prevention of pollution 2: Local and international agreements	3
	43. Distinguishing the types of hotels and special events in Costa Rica and other countries, their characteristics, classification, and services.	TYPES OF HOTELS 1: Classification of hotels (star rating system and international standards) 2: Facilities and services offered by hotels. 3: Locations and addresses ment / sports.	1

TOTAL.

80

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.

Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

ANEXO 1

DEFINICIÓN OPERACIONAL DE LOS VERBOS QUE SE UTILIZAN EN LOS OBJETIVOS DE MEDICIÓN

ANALIZAR:

Distinguir y separar las partes de un todo, hasta llegar a conocer sus principios o elementos. Establecer relaciones entre dos o más elementos para resolver una situación planteada y llegar a conclusiones técnicas.

DEFINIR: con claridad, exactitud y precisión el significado de una palabra o la naturaleza de una cosa.

DETERMINAR: Señalar, marcar, distinguir, obtener un valor, escoger un concepto, término, fórmula, característica o procedimiento de acuerdo a un criterio técnico.

DIFERENCIAR: Hacer distinción, conocer la diversidad de las cosas; dando a cada una su correspondiente y legítimo valor.

DISTINGUIR: Diferenciar entre dos o más conceptos, fenómenos, situaciones y procesos. Conocer las particularidades que caracterizan a cada uno por separado. Características de los distintos proyectos, de las fases en un proceso técnico, causas y efectos de un fenómeno físico, mecánico, eléctrico, o los aspectos relacionados a un hecho histórico.

INTERPRETAR: Acción de explicar o de declarar el sentido de una cosa.

IDENTIFICAR: Establecer diferencias, semejanzas, características técnicas, físicas, eléctricas, mecánicas, químicas, hechos, elementos, acciones, eventos y/o situaciones.

RECONOCER: Conocer los nombres, símbolos, características, elementos constitutivos, conceptos, criterios, ejemplos y procesos de un fenómeno o hecho y su funcionalidad.

RESOLVER:

Dar solución a problemas de cálculo dentro del campo técnico mediante la aplicación de una o varios procesos.

Hallar la solución de un problema, implica decidir el procedimiento apropiado para lograrlo, va más allá del simple cálculo.

IDENTIFYING: Associate general or specific characteristics of things, events, places and people to their corresponding source in the technical area.

DISTINGUISHING: Differentiate and get to know the features, which characterize concepts, phenomena, cases, and processes, applied separately in different phases of the project, as well as causes and effects of physical phenomena, mechanical and electrical issues or historical facts.

“Transformación Curricular, una apuesta por la calidad educativa”

Paseo Colón, Calle 24, Avenida 1. Edificio Torre Mercedes.

Teléfono: 2547-56-00 Fax: 2221-03-76

Número de ítems por objetivos generales priorizados del Programa de estudio
Prueba Nacionales de Especialidades Técnicas 2021
Convocatorias ordinaria y extraordinaria * (aplazados)

TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021



MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DIRECCIÓN DE GESTIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CALIDAD
Departamento de Evaluación Académica y Certificación



Documento elaborado en la Dirección de Gestión y Evaluación de la Calidad del Sistema Educativo, Especialidades Técnicas, con la colaboración de los Asesores del Dirección de Educación Técnica del Ministerio de Educación Pública y el aporte de los profesores de las respectivas especialidades, en las distintas modalidades, de los colegios técnicos del país.

Créditos:

Master: Adela Alfaro Poveda

Asesora Nacional

Departamento de Evaluación y Certificación Académica

Modalidad: Comercial y Servicios

TURISMO.

Licenciada: Yaudy Ramírez Vásquez.

Asesora Nacional

Área: Inglés

Revisado por:

Licenciado: Marco Vinicio Campos Castro.

**Dirección de Educación Técnica y Capacidades
Emprendedoras. Asesor de Nacional de Turismo**

Licenciada Maricel Crox Alvarado

**Dirección de Educación Técnica y Capacidades
Emprendedoras.**

Asesora Nacional

Área de Inglés.