



Tabla del número de ítems por resultados de aprendizaje del programa de estudio Prueba Nacional Escrita Comprensiva de  
Especialidades en Educación Técnica 2024  
Convocatoria ordinaria y extraordinaria (aplazados)  
**TURISMO ALIMENTOS Y BEBIDAS 2024**

Estimada persona docente: A continuación, se le suministra el número de ítems que tendrá la Prueba Nacional Escrita Comprensiva Estandarizada de Especialidades en Educación Técnica de la especialidad Turismo alimentos y bebidas según la distribución de objetivos adaptados y contenidos del programa de estudio para el periodo lectivo 2024, de acuerdo con la consulta realizada a los profesores en las diferentes regiones educativas del país.

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<b>EMPRESA TURÍSTICA</b>	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.	<p><b>CONTABILIDAD</b> Clasificación de los componentes por rubros de las cuentas de la ecuación contable: <b>Activo:</b> Corrientes, Propiedad, planta y equipo, Diferido. <b>Pasivo:</b> Corto plazo, Largo plazo, Diferido, Acumulado Patrimonio. Capital. <b>Asiento de Diario:</b> Concepto, partes: folio, fecha, descripción. Columna: parcial, deudora, acreedora. <b>Registro de transacciones con cuentas en el Libro de diario:</b> Asientos simples, compuestos, orden cronológico, mayorización <b>Balances y Estados Financieros y asientos de cierre:</b> Comprobación, Resultados, Situación. <b>Balances y Estados Financieros y Asientos de cierre:</b> Comprobación, Resultados, Situación.</p>	<b>2</b>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<b>EMPRESA TURÍSTICA</b>	2. Reconocer las características de planes de apertura del proceso administrativo de las empresas turísticas.	<p><b>ADMINISTRACIÓN</b>  <b>Concepto y principios generales de la Administración:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestores de la administración: aportes de Frederick Taylor, Henry Fayol y Abraham Maslow.</li> </ul> <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.  <b>Organización:</b> _Concepto, organización formal, e informal, tipos de departamentalización por tiempo.  <b>Funciones de la empresa:</b> clientes, proceso, equipo y producto, organigramas, naturaleza de las relaciones de línea y de staff.  <b>Dirección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motivación y motivadores</li> <li>• Teoría de la motivación</li> <li>• Comunicación y relaciones humanas</li> </ul> <p><b>Control:</b> Concepto, Proceso básico del Control</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecimientos de Estándares</li> <li>• Medición del desempeño</li> <li>• Corrección de desviaciones</li> </ul> <p><b>Principios básicos del control:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Economía y eficiencia.</li> <li>• Puntos críticos.</li> <li>• Excepción.</li> </ul>	2



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
EMPRESA TURÍSTICA		<b>Etapas del proceso administrativo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Planeación, organización, dirección y control</li> </ul>	
	<b>3.</b> Identificar conceptos de mercadeo para una empresa turística y el funcionamiento del mercado nacional e internacional.	<b>MERCADEO</b> <b>Mercadotecnia:</b> Concepto, importancia, fundamentos sociales. <b>Tipos de mercadeo:</b> Consumidores comportamiento de compra. <b>Segmentos del Mercado:</b> Bases para segmentar, requisitos y selección de mercados <b>Posicionamiento en el mercado:</b> Diseño del producto o servicio, definición, clasificación, decisión sobre el producto. <b>Variables de la mezcla de mercado:</b> Producto, clasificación del producto, Ciclo de vida del producto, Marcas, Empaque, Desarrollo del producto, Análisis del producto. <b>Canales de Distribución:</b> Concepto, Funciones, Clasificación <b>Precios:</b> Concepto, criterios para fijar precios. <b>Promoción:</b> Concepto, estrategias de comunicación, publicidad, Formato de presentación de un plan de mercadeo sencillo. Conceptos básicos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mercado nacional e internacional del turismo.</li> <li>• Economía de mercado.</li> </ul> <b>Dimensiones de mercado:</b> Tamaño del país, habitantes, Número de habitantes, grado de desarrollo, obstáculos del comercio internacional, condiciones del producto, sistema de pago y financiamiento.	2



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
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><b>SALUD OCUPACIONAL</b>  <b>Reseña histórica del desarrollo de la salud ocupacional:</b> Concepto de Trabajo, salud, Ambiente, Salud ocupacional, Riesgo del trabajo, Accidente de Trabajo, enfermedad ocupacional, enfermedad profesional.  <b>Causas inmediatas:</b> 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"> <li>• <b>Condiciones inseguras:</b> Áreas de trabajo con poco espacio.</li> <li>• Deficiencias en sistemas de advertencia y señalamiento.</li> <li>• Desorden o falta de limpieza en las áreas de trabajo.</li> </ul> <p>Condiciones ambientales peligrosas.                      Equipo de protección:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipo de protección para la especialidad.</li> </ul> <b>Orden y limpieza</b> en la prevención de accidentes, desechos, concepto, tipos, originados a partir de las computadoras, eliminación y manejo.  <b>Basura:</b> Concepto, tipos, clasificación, eliminación y manejo.</p>	1
	5. Definir conceptos relacionados con la calidad, el cliente, la globalización, círculos de calidad en la toma de decisiones empresariales y	<p><b>CULTURA DE LA CALIDAD</b>  <b>Generalidades acerca de la calidad:</b> Concepto, características, importancia en el proceso de la globalización, beneficios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>El cambio hacia la calidad, Programa Nacional de la Calidad, Análisis de la característica de la Calidad:</b> Punto de vista del cliente, Punto de vista de la globalización.</li> </ul>	1



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<b>EMPRESA TURÍSTICA</b>	filosofías de Justo a Tiempo, en procesos de reingeniería.	<p><b>Concepto de círculos de calidad</b>, origen, características, proceso, trabajo en equipo.</p> <p><b>Concepto de mejoramiento continuo.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Círculos de calidad y el mejoramiento continuo.</li> </ul> <p><b>Métodos para el mejoramiento continuo:</b> Mejora del sistema de producción, Seis pasos para seis sigmas, benchmarking.</p>	
	6. Diferenciar herramientas tecnológicas, procesador de textos, presentador de diapositivas, hojas de cálculo electrónico, página web para ser aplicadas con el uso de internet y los servicios que ofrece, en la búsqueda y acceso de información disponible para el manejo de los diferentes recursos.	<p><b>TECNOLOGÍA DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN</b></p> <p><b>Ambiente gráfico y manejo del entorno:</b> Menús, cuadro de dialogo, ventanas, selección de opciones, Inicialización y utilización, cambios de unidades, carpetas, barra de tareas, función de inicio, iconos.</p> <p><b>Uso del mouse</b> (botón izquierdo y derecho).</p> <p>Ventanas: Elementos de ventana, Iconos, Cuadros de diálogo, Personalización.</p> <p><b>Menús:</b> Agregar y eliminar órdenes, accesos directos, configuración del entorno de la pantalla</p> <p><b>Generalidades:</b> Teclado básico, funciones disponibles, ventanas de trabajo, barras de menús y herramientas, ayuda</p> <p><b>Trabajo con documentos:</b> Creación, edición y modificación</p> <p><b>Formato de documentos:</b> Márgenes, tabulaciones, párrafos, páginas.</p> <p>Manejo de bloques: copiar, mover, borrar tabla y gráficos en un documento.</p> <p><b>Diapositivas:</b> Presentación de diapositivas desde el inicio del proceso, uso de asistentes, características y propiedades, combinación de colores, ajuste de diapositiva, en el papel. <b>Características de la hoja</b></p>	2



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<b>EMPRESA TURÍSTICA.</b>		<p><b>electrónica:</b> Generalidades, funciones disponibles, ventana de trabajo, barras de menús y herramientas.</p> <p><b>Creación de una hoja de cálculo:</b> Definición, partes, ingreso y modificación de datos, trabajo con celdas, fórmulas, recuperación y edición, rangos, eliminar, copiar, mover, selección, formatos y creación de gráficos, utilización de fórmulas.</p> <p>Tipos de sitios comerciales, informáticos, entretenimiento. Tipos de páginas: bienvenida, principales, salida.</p> <p>Consideraciones previas: usuarios, accesibilidad, funcionalidad, velocidad, acceso, tamaño.</p> <p><b>Comunicación:</b> Correo electrónico, conceptos, funcionamiento, utilizan foros de discusión, USENET,</p> <p><b>Acceso a la información:</b> FTP, TELNET, WWW.</p> <p>Herramientas de búsqueda: Correo electrónico, Concepto, Funcionamiento, Utilización, Opciones disponibles.</p> <p>Browser, conceptos, características, menús y opciones.</p>	
	<p>7. Distinguir la estructura organizacional, funciones, tipos, servicios y diseños de empresas para trabajar con eficiencia.</p>	<p><b>UNIDAD DIDÁCTICA EMPRESARIAL</b></p> <p><b>Empresa de práctica:</b> Definición, Misión, Visión, Estructura orgánica, Roles de trabajo.</p> <p><b>Definición y funciones:</b> Gerencia alta, Gerencia media, gestión de recurso humano, mercadeo y ventas, contabilidad, contraloría de servicios, plataforma de servicios.</p> <p><b>Tipos de empresa de práctica, Servicios, Empresas de Servicios, Producción de Bienes, Servicio al cliente y / o gestión del talento</b></p>	<p><b>2</b></p>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<b>EMPRESA TURÍSTICA.</b>		<p><b>humano:</b> Banca, descripción, objetivo, propósito, contenidos, funciones.  <b>Definición de microempresa:</b> Características.  <b>Selección de la empresa de práctica,</b> Banca, Turismo, empresa de servicio, Producción de bienes, servicio al cliente / o gestión del talento humano.  <b>Diseño de la empresa:</b>                      Desarrollo del negocio, redes de colaboración e intercambio, negociación, niveles de tolerancia y efectividad productiva, resolución de conflictos, Informes técnicos</p>	
<b>INTRODUCCIÓN TURÍSTICA</b>	<p><b>8.</b> Reconocer los orígenes del 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>	<p><b>INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA</b>                      Orígenes de la hotelería mundial y de Costa Rica:  <b>Definición de hotel.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de empresas de hospedaje turístico</li> <li>• Categorización de las empresas de hospedaje turístico.</li> </ul> <p><b>Tipos de organigrama:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribución departamental de los hoteles.</li> <li>• Relación entre los diferentes departamentos del hotel.</li> </ul> <p><b>Definición de servicios Turísticos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de los servicios turísticos</li> <li>• Tipos de servicios turísticos ofrecidos de acuerdo al tipo de hotel.</li> </ul> <p><b>Criterios:</b> Ambientales, la comunidad, el personal de la empresa.</p>	<b>2</b>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<b>INTRODUCCIÓN TURÍSTICA</b>	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><b>GENERALIDADES DEL TURISMO</b></p> <p><b>Definiciones de turismo:</b> Conceptos de tiempo libre, evolución del turismo internacional, clasificación del turismo, tipos y formas.</p> <p><b>Aspectos positivos y negativos del turismo.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectos ambientales.</li> <li>• Turismo y conservación del ambiente.</li> <li>• Como controlador de las áreas de protección.</li> <li>• Efectos directos e indirectos sobre la flora y fauna.</li> <li>• Turismo en ecosistemas, relación simbiótica., Falta de planificación de los desarrollos turísticos.</li> <li>• Efectos socioculturales.</li> <li>• Turismo como preservador o destructor de la cultura.</li> </ul> <p><b>Patrimonio turístico:</b> Definiciones, Jerarquías, Inventario turístico.</p> <p><b>Elementos del patrimonio: Turísticos, Naturales, Antropológicos,</b> Planta turística, Infraestructura, Superestructura, Ámbito geográfico, Participación, Actividad.</p> <p><b>Generalidades y características:</b> Población, Actividades económicas, Áreas protegidas, Hidrografía, Relieve. Atractivos.</p> <p><b>Situación del país en el mundo.</b></p> <p>Puente biológico, Flora y fauna, categorías de manejo.</p> <p><b>Clima:</b> Elementos que influyen, Precipitación, Temperatura, Brillo solar, Humedad relativa.</p>	<b>2</b>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<b>INTRODUCCIÓN TURISTICA</b>		<p><b>Unidades de planeamiento:</b> Zona turística, Área turística, Núcleos turísticos, Complejo turístico, Corredores turísticos de traslado y estadía, Unidad turística, Conjunto turístico.</p> <p><b>Categorías de manejo.</b> 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><b>Áreas de Conservación:</b> Guanacaste, Tempisque, Arenal Huetar Norte., Arenal, Tempisque, Cordillera Volcánica Central, Tortuguero, La Amistad Caribe, La Amistad Pacifico</p>	
	<p><b>10.</b> 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>	<p><b>FOLCLOR</b></p> <p><b>Manifestaciones:</b> Folclor, tipos de folclor, amenazas que causan la pérdida de nuestras tradiciones</p> <p><b>Tradiciones:</b> cuentos, leyendas, bombas, historias, tradiciones, bodas, bautizos, curandería, plantas medicinales, comidas típicas.</p> <p><b>Bailes típicos:</b> Bailes regionales, bailes populares</p>	<p><b>1</b></p>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
INTRODUCCIÓN TURÍSTICA	11. Distinguir conceptos básicos de leyes, regulaciones y certificaciones de sostenibilidad de las diferentes empresas turísticas.	<b>LEGISLACIÓN TURÍSTICA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ley orgánica del Instituto Costarricense de Turismo.</li> <li>• Agencias de viajes</li> <li>• Ley de casino.</li> <li>• Empresas y actividades turísticas.</li> <li>• Arrendamiento de vehículos.</li> <li>• Legislación ambiental</li> <li>• Criterio Sostenibilidad Turísticas: social, ambiental, comunidad, personal</li> </ul>	1
	12. Interpretar 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.	<b>MANEJO Y CONDUCCIÓN DE GRUPOS</b> Concepto de turismo, el guía de turismo, Ética profesional. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agencias de viajes.</li> <li>• Tour operador y hotelería.</li> <li>• Reglamento de guías de turismo.</li> <li>• Manejo de información, Tarifas, honorarios, propinas e incentivos</li> </ul> <b>Técnicas de comunicación oral y escrita:</b> Operación de tours, expresión corporal y oral, tipos de inspecciones, evaluación de servicio. <b>Conceptos básicos de primeros auxilios,</b> proteger, alertar, socorrer. <b>Legislación:</b> Aspectos éticos y morales. <b>Procedimientos para la revisión primaria.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegurar la escena. Pasos a realizar.</li> <li>• Fracturas y quemaduras.</li> <li>• Inmovilización de miembros.</li> </ul>	2



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
INTRODUCCIÓN TURÍSTICA		<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipos de fracturas, tipos de quemaduras, asfixias.</li> </ul>	
	13. Identificar 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><b>ÉTICA APLICADA AL TURISMO</b> 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"> <li>Rechazamos, denunciemos y condenamos</li> </ul> <p><b>Turismo responsable.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Enfoque turismo responsable y sostenible.</li> </ul> <p>Código Mundial de Ética para el Turismo. (Art 1,2, 5).</p>	1
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><b>SERVICIO AL CLIENTE</b> <b>El cliente:</b> Tipos de cliente. <b>Actitud Positiva:</b> Lenguaje corporal, relación con el cliente. <b>El servicio:</b> Servicio al cliente, confianza: Habilidades: necesidades humanas, necesidades del cliente, satisfacción, servicio de calidad. <b>Manejo de clientes insatisfechos.</b> Los enemigos del servicio.</p>	2



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<p><b>CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA</b></p>	<p>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>	<p><b>MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.</b>  <b>Selección de materia prima:</b> Frutas y hortalizas, leche y sus derivados, carnes y abarrotes.  <b>Adecuado almacenamiento.</b> Edificios, temperatura, humedad, luz, ventilación, acondicionamiento, limpieza, categorizar, espacio.  <b>Transporte de los alimentos:</b> vehículos, canastas, refrigeración, medio ambiente, contaminación cruzada. Problemática de salud alimentaria, nacional y mundial.  <b>Responsabilidades de autoridades de salud.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidades de instituciones sanitarias, de empresas alimentarias, manipulador de alimentos.</li> </ul> <p>Definición: ¿Qué son los microorganismos?, ¿Dónde se encuentran?, ¿Cómo se multiplican? Relación con el ser humano.  <b>Microorganismos benignos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microorganismos benéficos.</li> <li>• Microorganismos de deterioro.</li> <li>• Microorganismos patógenos.</li> </ul> <p><b>Enfermedades Alimentarias.</b> Infecciones alimentarias, intoxicación alimentaria, toxi-Infecciones, síntomas, transmisión de las enfermedades.  <b>Agentes de contaminación:</b> Animal, vegetal, materia fecal, el suelo, agua.  <b>Alteración de los alimentos:</b> Factores internos, Factores externos, Biológicos, por microorganismos, Físico, temperatura, humedad, heridas, la luz, el tiempo.</p>	<p><b>2</b></p>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<b>CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA</b>		<b>Normas de higiene.:</b> Importancia, Diferencias entre lavado y desinfectado, Lavado y desinfectado de equipos y utensilios.	
	<b>16.</b> Interpretar los controles administrativos en el manejo de ingreso de mercaderías, proceso de ajuste de inventarios y almacenamiento para los alimentos.	<b>CONTROL DE BODEGA Y ECONOMATO.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control administrativo de mercadería.</li> <li>• Catálogo de mercadería, Recepción de mercadería.</li> <li>• Clasificación y ubicación.</li> <li>• Estantes y cuartos fríos.</li> </ul> <b>Acomodamiento de mercadería,</b> según su <ul style="list-style-type: none"> <li>• Característica, solicitud de mercadería, distribución y entrega</li> </ul> <b>Ajustes de inventarios.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perecederos, faltantes, robos, pérdidas, por valuación, cambio de métodos</li> </ul> <b>Gestión de almacenamiento.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tratamiento de mercadería.</li> <li>• Categorías de almacenamiento.</li> </ul> No perecederos, estables, semi perecederos	<b>2</b>
	<b>17.</b> Identificar los tipos de montajes de mobiliario y equipo, mantelería, loza, cubertería, cristalería, decoración y menús en los diferentes tipos de	<b>TECNICAS BÁSICAS DE MONTAJE DEL SALÓN COMEDOR.</b> <b>Proceso administrativo:</b> Planeación, organización, dirección, ejecución, control. <b>Programa de actividades:</b> Invitaciones, anfitrión, maestro de ceremonias, lista de regalos. <b>Eventos Sociales:</b> Cumpleaños, bodas, bautizos, aniversario, primera comunión, despedida de soltera, té de canastilla, graduaciones, cenas bailables, eventos corporativos, conferencias, congresos, jornadas,	<b>2</b>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<b>CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA</b>	eventos para las actividades sociales y corporativas, aplicando normas de etiqueta y protocolo en el servicio al cliente.	<p>convenciones, seminario, simposio, mesa redonda, panel, foro, asamblea, taller, coloquio, exposición, muestra, encerrona, comisión, entrevista pública.</p> <p><b>Tipos de montaje:</b> I, U, T, E, Peine, Espiga, Americano, Mesa imperial, mesa cuadrada.</p> <p><b>Equipo y mobiliario de eventos:</b>                      Mobiliario, Equipo de eventos, Menaje, Mantelería, Servilletas, Loza, Cubertería, Cristalería, Pequeño menaje, Menú, Tipos.                      Decoración de mesas: Colores, Tipos de bases, Rellenos, Acabado final</p> <p><b>Centros de mesa:</b> Circular, Barrocos, de altura, madera country, esfera con rosas, caja de vidrio cuadrada o rectangular, Candelas en esferas</p> <p><b>Protocolo en la mesa.</b>  <b>Tipos de servicios:</b> Americano, Francés, Inglés, Ruso o de gueridón, Buffet.</p>	
	18. Identificar el equipo y las técnicas útiles de decoración de frutas, verduras y otro para los diferentes montajes en la mesa buffet	<p><b>GARNISH</b>  <b>Equipo para garnish.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntilla, saca bocados, acanalador, pela papas, descorazonador.</li> </ul> <p><b>Frutas y verduras.</b>  <b>Niveles de decoración:</b> Naturalidad, sensación de abundancia, relieve, formas y colores, frescura, revisión final.</p>	1



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
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><b>PRINCIPIOS DE COCINA</b>  <b>Vocabulario técnico internacional utilizado en cocina.</b> 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  <b>Métodos de cocción:</b> Hervido, estofado, braseado, salteado, asado, salteado en salsa, a la sartén, fritos, al vapor, al vacío, mixto, a blanco.  <b>Distribución de:</b> Selección de materia prima, pesos y medidas, Preparación de materia prima.  <b>Clasificación:</b> Hojas, acelga, espinacas, lechuga, berros.  Coles: Repollo, brócoli, coliflor, coles de bruselas.  <b>Frutos:</b> Berenjena, calabaza, pimientos o chile dulce, verde, rojo y amarillo, pepino, tomate  <b>Inflorescencias:</b> Alcachofas, flor de calabaza, flor de itabo.  <b>Raíces:</b> Rábano, Zanahoria, remolacha, nabo.  <b>Raíces tubérculo:</b> Papa, yuca, camote, ñampi, tiquizque, ñame  <b>Bulbos:</b> Ajo, cebolla, chalotas, cebollino, puerro.  <b>Pepónides:</b> Calabacín, calabaza, pepino, ayote, zuquine.  <b>Tallos:</b> Apio, Espárragos, nopal.  <b>Legumbres secas:</b> Garbanzos, lentejas, frijoles rojos, negros y blancos.  Legumbres verdes: Guisantes, habas, judías.  <b>Especias y plantas aromáticas:</b></p>	4



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<b>COCINA BÁSICA</b>		<p><b>Especieras:</b> 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><b>Plantas aromáticas:</b> Estragón, orégano, eneldo, hierba de limón, laurel, romero, menta, perejil, perifollo, tomillo, albahaca, mejorana, culantro.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salvia, otros, sal, azúcar.</li> </ul> <p><b>Vinagres de:</b> Vino, Cebada, arroz, frutas, jerez, malta, sidra. con especias</p> <p><b>Aceites de:</b> Cacahuete, soya, girasol, nueces, pepitas de uva, canola.</p> <p><b>Olivas:</b> Virgen, corriente, Extra, lampate, orujo de oliva.</p> <p><b>Otras grasas:</b> Mantequilla, margarina, manteca de cerdo.</p> <p><b>Técnicas de cortado:</b> Juliana, bastón, paja, rodaja, brunoise, paisana, dados, batalla, tornear, mire-poix., acanalar, avellanas o nuez, desbastar, chips, rejilla, ondulada.</p>	
	<p><b>20.</b> Distinguir las técnicas de cocción para preparación de alimentos, montajes de buffet relacionados con el desayuno típico e internacional.</p>	<p><b>HUEVOS Y DESAYUNOS</b></p> <p>Desayuno: Típico, Campesino, Continental, Americano. Bermuda.</p> <p>Desayunos típicos en mesa buffet: gallo pinto, huevos, plátanos, tortillas, natilla, queso, picadillo, carne en salsa, embutidos, fruta, bebidas</p> <p><b>Huevos:</b> Definición, características generales, estructura y composición del huevo, informe nutricional, métodos para establecer la frescura, capacidad espumante y acción emulgente.</p>	<p><b>2</b></p>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
COCINA BÁSICA		<p><b>Clasificación por especie:</b> Gallina, codorniz, pato, pavo o chompipe, tortuga. <b>Por su presentación: Huevos:</b> Frescos, refrigerados, en conserva.</p> <p>Por su categoría A, B, C, por el peso, primera, segunda, tercera.</p> <p>Por calidad comercial: buen estado, defectuosos, averiados.</p> <p><b>Aplicaciones culinarias:</b> Cocidos con cáscara, pasados por agua, mollets, duros en diferentes presentaciones, cocidos sin cáscara.</p> <p>Sin mezclar: al plato, fritos, cocotte, escalfados, rancheros, huevos a la florentina, mornay. pochado.</p> <p><b>Mezclados:</b> Omelete, Huevos revueltos, huevos revueltos con jamón u otro género, tortilla francesa, tortilla española, huevos eggah- receta persa</p>	
	<p><b>21.</b> Identificar ingredientes y técnicas para la elaboración de entradas, ensaladas, cocteles, emparedados, canapés y aperitivos.</p>	<p><b>MESA FRIA</b></p> <p>Clasificación según su composición.</p> <p>Ensaladas: Americana, Tropical, Rusa, Waldorf, Nicoise, Yogurt, Cesar, Del chef.</p> <p><b>Aderezos:</b> Vinagreta básica, Francés, Italiano, De palmito.</p> <p><b>Generalidades de los cocteles:</b> Aguacate, Coctel de camarón</p> <p><b>Ceviche:</b> Palmito, banano verde, pescado, pejibaye.</p> <p><b>Generalidades de los canapés y los dips.</b></p> <p><b>Tipos de dips:</b> Pejibaye, zanahoria y remolacha, tocineta, paté, jamón serrano, chile dulce, atún.</p> <p><b>Generalidades de los emparedados:</b></p> <p><b>Emparedados de:</b> Jamón, queso, atún, huevo, mano de piedra ahumada y frijoles, pollo, club. Cubano, media luna, texano.</p>	2



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
COCINA BÁSICA	22. Identificar técnicas, ensaladas, guarniciones, platos fuertes y aderezos para su elaboración.	<b>GUARNICIONES</b> <b>Generalidades:</b> <b>Técnicas en la elaboración de guarniciones:</b> Hervido, braseado, salteado, asado, salteado en salsa, a la sartén, fritos, al vapor, al vacío, mixto, a blanco, argenteuil, duquesa, helder, jardinera, napolitana, parisina, berenjena, vegetales a la parrilla, brócoli con semillas, tomates rellenos, puré de camote, escabeche de vegetales, frijoles refritos, chucrut, papa asada, papa Ana, puré de papa. <b>Ensaladas:</b> Simples, Compuestas, ensaladillas, guarniciones, aderezos.	2
	23. Identificar técnicas en la elaboración de fondos, roux, preparaciones de sopas, consomés cremas, potages. Salsas y sus derivados para las diferentes preparaciones.	<b>SOPAS Y SALSAS</b> <b>Generalidades.</b> <b>Tipos de fondos:</b> Oscuro, Blanco, de ave, fumet, visquet, veloutte. <b>Técnicas de preparación:</b> Bouquet garnie, dosificación, lavado, cortado, espumado, colado, almacenamiento. <b>Tipos de roux:</b> Blanco, rubio, oscuro, líquido, mantequilla marnie. <b>Potajes:</b> Generalidades, Garbanzos con chorizo, lentejas lionesas. <b>Sopas:</b> Fría, gazpacho, juliana, de cebolla francesa, mariscos, pollo criolla y hotelera, gallina, negra, olla de carne. <b>Consomé:</b> Natural, doble, celestina, andaluz, madrileño, con vegetales, a la reina. <b>Cremas:</b> Vegetales, parmentier, vichyssoise, ayote, pejibaye, melón. <b>Técnicas de elaboración:</b> Directas, a base de fondos, generalidades. <b>Salsas Madres:</b> Demi glas, bechamel, de tomate, holandesa, mayonesa.	2



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
COCINA BÁSICA		<p><b>Salsas derivadas:</b> Demi glas, Robert, Jamaica, chassier, pimienta, rosiné, cazadora, madeira, charcutera.</p> <p><b>Salsa Bechamel:</b> Esmeralda, aurora, villeroa, mornay, suprema, crema.</p> <p><b>Salsa de Tomate:</b> Portuguesa, ragú, peperonatta, provenzal, Florencia, Campesina, chavelona, putanesca.</p> <p><b>Salsa holandesa:</b> bernesa, maltesa, mussolini, chorón.</p> <p><b>Mayonesa:</b> Tártara, andaluza, verde, alioli, rosada, golf.</p>	
	24. Identificar pastas frescas e industriales para su elaboración.	<p><b>PASTAS</b></p> <p><b>Tipos de pastas:</b> Fresca, Industrial.</p> <p><b>Pastas largas:</b> Tallarines, espaguetis, fettuccini, fideos, láminas o para lasañas.</p> <p><b>Pastas huecas:</b> Macarrones o penne, fusillini, conchas o caracoles.</p> <p><b>Pastas rellenas:</b> Tortellini o cappeletti, ravioles, agnolotti, farfalle. <b>Para sopas:</b> Estrellita, rueditas, cabello de ángel, letras, granos, entre otras.</p> <p><b>Otras pastas:</b> Ñoquis, pizza, boscala, calzones, foccacia. <b>Elaboración de platillos:</b> Pasta a la italiana, pasta al gratín, pasta a la Milanese, pasta a la napolitana, espaguetis carbonara, tallarines a la florentina, torteline, ravioles, lasaña, ñoquis, pizza, voscala, calzone, foccacia.</p>	2



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
	25. Identificar conocimientos y técnicas de platillos a base de arroz para su preparación.	<b>ARROCES</b> <b>La planta:</b> Generalidades, cocción, variedades. <b>Platillos a base de arroz:</b> Casero, hotelero, pilaf, con pollo casero, con pollo hotelero, Jardiner, risotto a la milanesa, risotto con jamón y hongos.	2
<b>BAR Y RESTAURANTE</b>	26. Distinguir las principales normas internacionales de etiqueta y protocolo para los diferentes eventos protocolarios.	<b>ETIQUETA Y PROTOCOLO</b> <b>El protocolo y la etiqueta:</b> Definiciones, conceptos. <b>Tipos de eventos:</b> Eventos Sociales, cumpleaños, bodas, bautizos, aniversarios, primera comunión, despedidas de solteras, té de canastilla, graduaciones, cenas bailables. <b>Eventos corporativos:</b> conferencias, congresos, jornadas, convenciones, seminarios, simposios, mesas redondas, paneles, foros, asambleas, talleres, coloquios, exposiciones, muestras, encerronas, comisiones, entrevistas públicas. <b>Etiqueta en la mesa:</b> Reglas en la mesa, tipos de servicios, anfitriones e invitados, doblado de servilletas, vestuario, imagen y estilo, imagen profesional, banderas, himnos, escudos, condecoraciones, discursos, precedencias.	2
	27. Reconocer procedimientos de la preparación de la puesta a punto y distribución en los montajes,	<b>ORGANIZACIÓN:</b> Organigrama y funciones del personal, uniformes, presentación personal, diseño y distribución del salón, sector y rango. <b>Técnicas de pulido y traslado del menaje.</b> <b>Traslado de menaje:</b> Mantelería, servilletas, loza, cubertería, cristalería, pequeño menaje.	2



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<p><b>BAR Y RESTAURANTE</b></p>	<p>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><b>Clasificación de licores:</b> Tipos de licores y su clasificación, Cocteles con y sin licor.  <b>Generalidades del vino:</b> Características, tipos clasificación, proceso de elaboración, nociones de cata de vinos, almacenaje, protocolo de servicio de vinos.  <b>Clasificación de restaurantes:</b> Lujo, primera, segunda, tercera, cuarta, por cantidad de tenedores.  <b>Servicios de acuerdo al restaurante:</b> Americano, Francés, Inglés, Ruso o de guerdón.</p>	
	<p><b>28.</b> Distinguir técnicas en la elaboración de bebidas frías, infusiones y especialidades a base de café y té.</p>	<p><b>BARISMO</b>  ¿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"> <li>• Estructura de la lengua.</li> <li>• Consejos para preparar un café de calidad.</li> <li>• Café y su salud.</li> <li>• Variedades de café: Espresso, Cappuccino, Latte.</li> </ul> <p>Bebidas a base de café: Au Lait, Latte Saborizado, Americano, Regular, Cortado, Irlandés, Moka.  <b>Té:</b> Tipos de té, Preparaciones  <b>Cafés fríos:</b> Latte, Latte con helado, Latte saborizado, Moka.</p>	<p><b>2</b></p>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
	29. Distinguir los tipos de servicios de banquetes, montajes y procedimientos administrativos en la organización de eventos	<p><b>EVENTOS</b>  <b>Tipos de servicios:</b> Americano, Francés, Inglés, Ruso o de Gueridón, Buffet.  <b>Tipos de montaje:</b> Auditorio.  <b>Proceso administrativo en la organización de eventos:</b> Planeación, Organización, Dirección, Ejecución, Control, Programa de actividades, Invitaciones, Anfitrión, Maestro de ceremonias, Lista de regalos.</p>	2
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><b>COCINA FUSIÓN COSTARRICENSE</b>  <b>Provincia:</b> San José, Alajuela, Heredia, Cartago, Limón, Puntarenas, Guanacaste.  <b>Particularidades.</b>  <b>Productos gastronómicos más utilizados.</b>  <b>Platillos propios de las provincias.</b>  <b>Recetas de platillos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Platillos típicos costarricenses.</li> <li>• Platillos de las provincias representativos.</li> <li>• Platillos propios de las provincias.</li> </ul> <p><b>Cocina internacional.</b>  <b>Cocina costarricense.</b>  <b>Fusión de la cocina nacional con la internacional.</b></p>	2
	31. Determinar diferentes tipos de menús según los tiempos de servicio y costos del menú	<p><b>CONFECCIÓN DEL MENÚ</b>  <b>Generalidades y características del menú:</b> Estudio de mercado, estructura, ortografía, precios, impuestos.  <b>Receta estándar:</b> Ficha técnica, recetas, materia prima, cantidades.</p>	2



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
		<b>Tipos de menú:</b> Desayuno, Almuerzo, Cena, Postres, Carta de bar, Carta de vinos.	
	<b>32.</b> Distinguir particularidades, diferentes cortes, técnicas de elaboración de la carne de res para la preparación y presentación de platillos	<p><b>MANJARES BASADOS EN CARNE DE RES</b></p> <p><b>Ganado vacuno:</b> Definición, clasificación, valor nutricional, calidad, comercialización, especies, partes de la res, pre elaboración, eliminar grasa, maduración, marinar.</p> <p><b>Métodos de cocción de la carne de res:</b> hervido, salteado en salsa, frito, a la plancha, a la parrilla, a la sartén, asado, braseado, estofado.</p> <p><b>Términos de cocción:</b> Azul, rojo, medio rojo, Medio dorado, 3/ 4, bien cocido, bien, bien, cocido.</p> <p><b>Aplicación en la cocina:</b> Tornedor bernesa, lengua a la sevillana, T-bone, hígado a la leonesa, chateaubriand, lomito a la pimienta, new york, churrasco, beef de chorizo, filet migñón, hamburguesa.</p>	<b>2</b>
<b>COCINA FUSIÓN</b>	<b>33.</b> Distinguir particularidades, diferentes cortes, técnicas de elaboración de la carne de cerdo para la preparación y presentación de platillos	<p><b>MANJARES BASADOS EN CARNE DE CERDO</b></p> <p><b>Cerdo:</b> Denominación, razas, clasificación, calidad, valor nutricional, comercialización, despiezado, partes del cerdo.</p> <p><b>Métodos de cocción del cerdo.</b> Hervido, salteado, frito, a la plancha, a la parrilla, asado, braseado.</p> <p><b>Aplicación en la cocina.</b> chuleta villeroa, lomito relleno, medallones con salsa de frambuesas, costillas a la madrileña, chuletas a la barbacoa.</p>	<b>2</b>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
	<p><b>34.</b> Distinguir particularidades, diferentes cortes, técnicas de elaboración de la carne de aves para la preparación y presentación de platillos</p>	<p><b>MANJARES BASADOS EN CARNE DE AVES</b>  <b>Aves de corral:</b> Definición, balance nutricional, clasificación, calidad, comercialización, pre-elaboración, técnicas de limpieza y lavado, deshuesado, cortes y fraccionado de las aves.  <b>Piezas con denominación propia:</b> Pechuga, pierna, muslo, menudos, alas  <b>Métodos de cocción:</b> Hervido, en salsa, frito, a la plancha, a la parrilla, asado, escalfado.  <b>Aplicación en la cocina:</b> Jamoncito de pollo al vino espumoso, muslo relleno, pollo al curry, filet a la plancha, pollo a las finas hiervas, Salsa Bechamel, A la crema con hongos, Al papillote.</p>	<p><b>2</b></p>
	<p><b>35.</b> Distinguir particularidades, diferentes cortes, técnicas de elaboración de pescados y mariscos para la preparación y presentación de platillos</p>	<p><b>MANJARES BASADOS EN PESCADOS Y MARISCOS</b>  <b>Pescados y mariscos:</b> Definición, clasificación, valor nutricional, calidad, comercialización.  <b>Técnicas de pre-elaboración:</b> Des espinado, descamado, cortes, rodaja, medallón, filete.  <b>Aplicación en la cocina:</b> 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.</p>	<p><b>2</b></p>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
<p><b>COCINA INTERNACIONAL</b></p>	<p><b>36.</b> Distinguir diferentes tipos más comunes de: repostería, panes, dulces, cremas, glaseados, decoración de repostería, postres para la oferta gastronómica de un restaurante</p>	<p><b>EL PASTELERO</b>  <b>Especificaciones de la repostería y pastelería:</b>  <b>Equipo y utensilios necesarios en la repostería.</b>  <b>Panes:</b> Cena, buffet, con amapola, con especias, butifarras.  <b>Pasta americana:</b> De pollo, de carne, quiché.  <b>Pasta quebrada dulce o salada:</b> Pasteles, galletas, quesadillas o empanaditas.  <b>Pasta hojaldre:</b> Palitos de queso, palmeritas, Enchiladas, <b>Pasta choux:</b> cremitas, palitos cremosos, leonesas, cisnes.  <b>Generalidades de las mermeladas.</b>  <b>Mermeladas:</b> Piña, papaya, fresa, maracuyá, mango, limón, melocotón, guayaba, mora.  <b>Cremas:</b> Pastelera, Catalana, Natilla de convento, Bischoff.  <b>Glas:</b> Chantilly, Merengue, Merengue italiano  <b>Biscocho base para diversas preparaciones queques:</b> De vainilla, de chocolate, de banano, muffins.  <b>Postres:</b> Tres leches, cheesecake, flanes, bavarois, mousse, panacota, macedonia de frutas, helados.</p>	<p><b>3</b></p>
	<p><b>37.</b> Identificar diferentes culturas gastronómicas de Europa Central, Italia, España, Francia y técnicas de cocción para la elaboración de</p>	<p><b>CULTURA GASTRONOMICA EUROPEA</b>  <b>Generalidades de la oferta gastronómica de las siguientes culturas:</b> Italia, Francia, España  <b>Recetas internacionales de:</b> Italia, Francia, España.</p>	<p><b>1</b></p>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº ítems
	platos en las culturas mencionadas.		
<b>COCINA INTERNACIONAL</b>	<b>38.</b> Identificar diferentes culturas gastronómicas: Estados Unidos de América, México, Argentina, Brasil y técnicas de cocción para la elaboración de platos en las culturas	<b>CULTURA GASTRONOMICA AMERICANA</b> <b>Generalidades de la oferta gastronómica de las siguientes culturas:</b> Estados Unidos de América, México, Argentina, Brasil. <b>Recetas internacionales de</b> Estados Unidos de América, México, Argentina, Brasil.	<b>1</b>
	<b>39.</b> Identificar diferentes culturas gastronómicas asiáticas: Japón y China y técnicas de cocción para la elaboración de platos en las culturas mencionadas	<b>CULTURA GASTRONÓMICA ASIÁTICA</b> <b>Generalidades de la oferta gastronómica de las siguientes culturas:</b> Japón, China. <b>Recetas internacionales de</b> Japón y China.	<b>1</b>
<b>TOTAL DE ÍTEMS</b>			<b>72</b>



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

**ANEXO 1  
GLOSARIO**

**DEFINICIÓN OPERACIONAL DE LOS VERBOS QUE SE UTILIZAN EN LOS OBJETIVOS TEMÁTICOS A NIVEL TÉCNICO.**

**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.



**TURISMO ALIMENTO Y BEBIDAS 2024**

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.

