



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 RURAL 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 rural 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	N° de Ítems
EMPRESA TURÍSTICA.	1. Resolver situaciones financieras de transacciones contables para las entidades turísticas por medio del proceso contable y la legislación.	CONTABILIDAD Elementos de la ecuación contable. Clasificación de los componentes por rubros: Activo: Corrientes. Propiedad, planta y equipo. Pasivos: corto y largo plazo, diferido y acumulado Patrimonio y 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 Asientos de Cierre: Comprobación, Resultados y Situación.	2



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
EMPRESA TURÍSTICA	2. Identificar las características del proceso administrativo y planes de apertura de las empresas turísticas.	<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. 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: Motivación y motivadores, Teoría de la motivación, comunicación y relaciones humanas Control: Concepto, proceso básico de control, Establecimiento de estándares. Medición del desempeño, Corrección de desviaciones, Principios básicos de control: Economía o eficiencia. Puntos críticos. Excepción. Etapas del proceso administrativo: Planeación. Organización. Dirección. Control.</p>	2
	3. Identificar conceptos de mercadeo para una empresa y el túristica y el funcionamiento del mercados nacional e internacional	<p>Mercadeo Mercadotecnia: Concepto, importancia, Objetivos de medición, fundamentos sociales. Tipos de mercado: Consumidores comportamiento de compra. Segmentos de mercado: Diseño del producto o servicio, definición, clasificación, decisión sobre el producto, estrategia de fijación de precios. Variables de la mezcla de mercado: Producto, clasificación.. Ciclo de vida del producto, marcas, empaque, desarrollo del producto, análisis.</p>	1



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
EMPRESA TURÍSTICA.		<p>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: Mercado nacional e internacional del turismo Economía del mercado Dimensiones de mercado: tamaño del país, #de habitantes, grado de desarrollo, obstáculos en comercio, condiciones de producto, sistema de pago y financiamiento.</p>	
	<p>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>	<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 la técnica adecuada. Almacenamiento de materiales sin respetar las reglas de seguridad, hacer bromas, jugar, entre otras. Condiciones inseguras: Áreas de trabajo con poco espacio. <ul style="list-style-type: none"> • Deficiencias en sistemas de advertencia. • Señalamiento. • Desorden o falta de limpieza en las áreas de trabajo. • Condiciones ambientales peligrosas. • Equipo de protección. 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>	1



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
EMPRESA TURÍSTICA.	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 Análisis de las características de la calidad: • Punto de vista del cliente. Punto de vista de la globalización. <p>Concepto de círculos de calidad, origen, características. Proceso, Proceso de los círculos de calidad. Círculos de calidad y el trabajo en equipo. Concepto de mejoramiento continuo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Círculos de calidad y el mejoramiento continuo. <p>Métodos para el mejoramiento continuo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mejora del sistema de producción • Seis pasos para seis sigmas. Benchmarking. 	1

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
	6. Diferenciar herramientas tecnológicas, procesador de textos, presentador de diapositivas, hojas de cálculo	<p>TECNOLOGIA DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN Ambiente gráfico y manejo del entorno: Menús. Cuadros de diálogo. Ventanas. Selección de opciones. Inicialización y utilización: cambios de unidades, carpetas o subdirectorios, barra de tareas, función de inicio. Uso del mouse: botón izquierdo, botón derecho, Ventanas: elementos de ventana, iconos, cuadros de dialogo, personalización. Menús: Agregar y eliminar órdenes, accesos directos, configuración del entorno de la pantalla</p>	2



TURISMO RURAL 2024

<p>EMPRESA TURÍSTICA.</p>	<p>electrónico, pagina 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>	<p>Generalidades: Teclado básico, funciones disponibles, ventanas de trabajo, barras de menús y herramientas, ayuda</p> <p>Trabajo con documentos: Creación, edición y modificación Formato de documentos: Márgenes, tabulaciones, párrafos, páginas.</p> <p>Manejo de bloques: copiar, mover, barras, tablas y gráficos en un documento.</p> <p>Diapositivas: Presentación de diapositivas desde el inicio del proceso, uso de asistentes, elementos de la diapositiva, características y propiedades, combinaciones de colores, ajustes de la diapositiva en el papel, impresión de diapositivas, combinación de archivos de diapositivas para la presentación,</p> <p>Características de la hoja electrónica: Generalidades, funciones disponibles, ventana de trabajo, barras de menús y Herramientas.</p> <p>Creación de una hoja de cálculo: Definición, partes, ingreso y modificación de datos, trabajo con celdas, utilización de fórmulas, recuperación y edición, rangos, eliminar, mover, copiar, selecciona, formatos, creación de gráficos.</p> <p>Tipos de sitios: Comerciales. Informativas. Entretenimiento</p> <p>Tipos de páginas: Bienvenida. Principales. Salida. Consideraciones previas: Usuarios. Accesibilidad. Funcionalidad. Velocidad para el acceso. Tamaño. Comunicación: Correo electrónico, foros de discusión, USENET, Acceso a la información: FTP, TELNET, WWW.</p> <p>Herramientas de búsqueda: correo, electrónico, concepto, funcionamiento, utilización, opciones disponibles,</p> <p>Browser: concepto y características, menús y opciones.</p>	
----------------------------------	---	---	--



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de ítems
<p>EMPRESA TURÍSTICA.</p>	<p>7. Interpretar la estructura organizacional en labores de las empresas para trabajar con eficiencia.</p>	<p>UNIDAD DIDACTICA EMPRESARIAL. Empresa de práctica: Definición, Misión, Visión, Objetivos de medición, Estructura orgánica. Roles de trabajo. Definición y funciones: Gerencia alta, Gerencia media, Gestión de recurso humano, Mercadeo y ventas, Contabilidad, Contraloría de servicios, Plataforma de servicios. Tipos de empresa de práctica: Banca: Descripción, Objetivo, Propósito, Contenidos, Funciones. Servicios: Descripción, objetivo, propósito, contenidos, funciones. Empresas de Servicios: Descripción. Objetivo. Propósito. Contenidos. Funciones. Servicio al cliente y / o gestión del talento humano: Descripción. Objetivo. Propósito. Contenidos. Funciones Producción de Bienes: Descripción. Objetivo. Propósito. Contenidos. Funciones. Definición de microempresa: Características. Selección de la empresa de práctica: Banca, Turismo, Empresa de servicio, Producción de bienes. Servicio al cliente. Diseño de la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo del negocio, Redes de colaboración e intercambio, negociación, niveles de tolerancia y efectividad productiva, Resolución de conflictos, Informes técnicos. 	<p>2</p>



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
INTRODUCCIÓN TURÍSTICA	<p>8. Analizar los orígenes de la hotelería en el ámbito mundial y nacional, la clasificación, categorización de las empresas hoteleras, para valorar los servicios turísticos y los criterios de sostenibilidad turística (CST) en Costa Rica</p>	<p>INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA Orígenes de la hotelería mundial y de Costa Rica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orígenes y acontecimientos referentes de la hotelería mundial. • Orígenes y evolución de la hotelería en Costa Rica, hoteles que dan origen a la hotelería en el país. <p>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, definición. <p>Tipos de servicios turísticos ofrecidos de acuerdo al tipo de hotel. Criterios: Ambientales, La comunidad, El personal de la empresa.</p>	2
	<p>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, prestador de servicios de la actividad turística.</p>	<p>GENERALIDADES DEL TURISMO. Definiciones de turismo: Conceptos de tiempo libre, evolución del turismo internacional, clasificación del turismo, tipos y formas. Aspectos positivos y negativos del turismo: 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, efectos socioculturales, turismo como preservador o destructor de la cultura. 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>	2



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
INTRODUCCIÓN TURÍSTICA		<p>Situación del país en el mundo. Puente biológico, Flora y fauna.</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 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 Y privados.</p> <p>Áreas de Conservación: Guanacaste, Tempisque, Arenal Huetar Norte., Arenal, Tempisque, Cordillera Volcánica Central, Tortuguero, La Amistad Caribe, La Amistad Pacífico.</p>	
	<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>	<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
	<p>11. Distinguir conceptos básicos de leyes, regulaciones y certificaciones de sostenibilidad de las diferentes empresas turísticas</p>	<p>LEGISLACIÓN TURÍSTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley orgánica del Instituto Costarricense de Turismo. • Agencias de viajes. • Ley de casino. • Empresas y actividades turísticas. • Arrendamiento de vehículos. • Legislación ambiental, Criterio Sostenibilidad Turística, social, ambiental, comunidad y personal. 	2



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
<p style="text-align: center;">INTRODUCCIÓN TURÍSTICA</p>	<p>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.</p>	<p>MANEJO Y CONDUCCION DE GRUPOS. Concepto de turismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El guía de turismo. • Ética profesional. • 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. Conceptos básicos de primeros auxilios, proteger, alertar y socorrer. Legislación: Aspectos éticos y morales. Procedimientos para la revisión primaria. Fracturas y quemaduras, Inmovilización de miembros, Tipos de fracturas, Tipos de quemaduras, Asfixias.</p>	<p>2</p>
	<p>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>	<p>ÉTICA APLICADA AL TURISMO Código de Conducta para la Protección de Niños y Adolescentes, contra la Explotación Sexual, Comercial en Viajes y Turismo, rechazamos, denunciamos y condenamos. 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). 	<p>1</p>



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
<p>CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA</p>	<p>14. Identificar las necesidades básicas, elementos y habilidades que intervienen al prestar un servicio para los diferentes tipos de clientes.</p>	<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. Habilidades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Necesidades humanas. • Necesidades del cliente. • Satisfacción. • Servicio de calidad. <p>Manejo de clientes insatisfechos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los enemigos del servicio. 	<p>2</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>MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Selección de materia prima:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas y hortalizas, leche y sus derivados, carnes y abarrotos. <p>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, de instituciones sanitarias, de empresas alimentarias, de manipulador de alimentos. Definición: Que son Microorganismos?, ¿dónde se encuentran, ¿cómo se multiplican, relación con el ser humano.</p>	<p>2</p>



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº de Items
<p>CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA</p>		<p>Microorganismos benignos: Microorganismos benéficos, de deterioro, patógenos.</p> <p>Enfermedades Alimentarias: Infecciones alimentarias, intoxicación alimentaria, toxi-Infecciones, síntomas, transmisión de las enfermedades.</p> <p>Agentes de contaminación en materia de suelo y agua, animal, vegetal, materia fecal.</p> <p>Alteración de los alimentos: Factores internos, Factores externos, Biológicos, por microorganismos, Físico, temperatura, humedad, heridas, la luz, el tiempo.</p> <p>Normas de higiene: Importancia, uniforme, lavado de manos, aseo personal, no fumar, no manipular alimentos con heridas, cortadas.</p> <p>Diferencia entre lavado y desinfectado de equipos y utensilios.</p> <p>Productos de desinfección.</p> <p>Productos químicos</p> <p>Métodos de conservación: Pasteurización, concentración, asepsia, esterilización, desecación y deshidratación, refrigeración y congelación.</p>	
	<p>16. Interpretar los controles administrativos en el manejo de ingreso de mercaderías, proceso de ajuste de inventarios y almacenamiento para los alimentos.</p>	<p>CONTROL DE BODEGA Y ECONOMATO</p> <p>Control administrativo de mercadería.</p> <p>Catálogo y recepción de mercadería, clasificación y ubicación.</p> <p>Estantes y cuartos fríos.</p> <p>Acomodamiento de mercadería, según su Característica, solicitud de mercadería, distribución y entrega</p> <p>Ajustes de inventarios: Perecederos, faltantes, robos, pérdidas, por valuación, cambio de métodos</p> <p>Gestión de almacenamiento: Tratamiento de mercadería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Categorías de almacenamiento. No perecederos, estables, semi perecederos 	<p>1</p>



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
CONTROL INTERNO Y LIMPIEZA DE COCINA	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>TÉCNICAS BÁSICAS DEL MONTAJE DEL SALÓN COMEDOR.</p> <p>Proceso administrativo. Planeación, Organización, Dirección, Ejecución, Control. 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.</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I, U, T, E, Peine, Espiga, Americano, Mesa imperial, Mesa cuadrada. <p>Equipo y mobiliario de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobiliario y Equipo de eventos. • Menaje, mantelería, servilletas, Loza, cubertería, cristalería, pequeño menaje, menú, tipos. <p>Decoración de mesas. Colores, tipos de bases, rellenos, acabado final, centros de mesa, circular, barroco, de altura, madera country entre otros.</p> <p>Protocolo en la mesa.</p> <p>Tipos de servicios: Americano, Francés, Inglés, Ruso o de gueridón, Buffet.</p>	<p>2</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>GARNISH</p> <p>Equipo para garnish. Puntilla, Saca bocados, acanalador, pela papas, descorazonador.</p> <p>Frutas y verduras.</p> <p>Niveles de decoración: Naturalidad, sensación de abundancia, relieve. formas y colores, frescura, revisión final</p>	<p>2</p>



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
<p>AGRO-ECOTURISMO</p>	<p>19. Diferenciar el turismo tradicional y el turismo sostenible, hechos relevantes que han contribuido a la expansión turística, los efectos de la actividad turística y recreativa basada en la realidad sociocultural para las regiones que se ven afectadas de nuestro país.</p>	<p>TURISMO RURAL Conceptos: Turismo, viajes, turista, excursionista, visitante, viajero, tiempo libre, historia, ocio. Motivos de los viajes: Vacaciones, negocios, saludos, estudios, familia, religión, deportes. Actividades turísticas: Windsurf, rafting, caminatas, cabalgatas, canotaje, buceo, canopy, spinning, Bunge jumping. Tipos de Turismo: Cultural, deportivo, placer, saludos cordiales, congresos, negocios, aventura, religioso, científico, cultural, incentivos, turismo de masas, turismo alternativo, ecoturismo, turismo rural, perfil de los visitantes, desarrollo sostenible y ecoturismo. Edad Media: Etapas, viajes, infraestructura, características sociales. Edad Moderna: Viajes, descubrimientos. Edad Contemporánea: Desarrollo de los medios de transportes, personajes del turismo en la historia, Proyectos turísticos de relevancia. <ul style="list-style-type: none"> • Evolución del turismo en Costa Rica. Historia: Antecedentes, turismo ecológico, turismo rural, efectos socioculturales y ambientales. Manifestaciones del turismo en la cultura, explotación sexual, comercial. Pérdida de valores. Efectos económicos: generación de empleos, multiplicadores económicos, fuente generadora de divisas, reactivación de la economía local.</p>	<p>2</p>



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado	Contenidos	N° de Items
<p style="text-align: center;">AGRO- ECOTURISMO</p>	<p>20. Analizar los elementos que integran el patrimonio turístico y paquetes turísticos rurales con base a los atractivos que posee las regiones para relacionarlos en todo el país.</p>	<p>PATRIMONIO RURAL Oferta y demanda: Patrimonio turístico. Conceptos y clasificación de: Atractivos turísticos: Naturales, antropológicos, planta turística, infraestructura, superestructura. Sitios Naturales, montañas, planicies, costas, lagos, lagunas entre otros. Museos y manifestaciones culturales, museos, obras de arte, lugares históricos, ruinas y lugares arqueológicos. Folklore: Manifestaciones, Religiosas, Ferias y mercados, música y danza, artesanía y arte, comidas y bebidas típicas, Grupos étnicos, Arquitectura popular</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas, Explotaciones mineras, Agropecuarias, industriales, Obras de arte. • Acontecimientos programados. Artísticos. • Deportivos. <p>Patrimonio Natural: Parques nacionales, reservas biológicas, reservas forestales, reserva nacional absoluta, humedal, corredor biológico, zona protectora, monumento nacional, estación experimental, refugios silvestres. Infraestructura: Transporte rural, comunicaciones, sanidad, energía. Planta turística: Alojamiento, alimentación, esparcimiento, instalaciones rurales, lechería, granjas, zoo criaderos, herbarios, caballerizas, viveros, cultivos, estanques, trapiches.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Superestructura. • Organizaciones. <p>Unidades de planeamiento: Zona turística, Área turística, Núcleos turísticos, Complejo turístico, Corredores turísticos, Unidad turística, Conjunto turístico. Unidades de planeamiento de Costa Rica. Unidad de planeamiento de la región: Atractivos de relevancia, Atractivos potenciales, Proyectos turísticos rurales, Actividades turísticas, Características de la población, Rutas turísticas, Imagen turística.</p>	<p style="text-align: center;">2</p>



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	ítem
AGROECOTURISMO	21. Identificar los factores que distinguen las zonas de vida, las características y conocimientos para aplicarlos en los diferentes partes del país.	<p>HISTORIA NATURAL. Características: Situación geográfica, puente biológico, flora y fauna, categorías de manejo. Estructura geológica: Tectonismo y sismicidad. Características físicas del territorio: Volcanes, cordilleras, valles, llanuras. Clima: Elementos que influyen en el clima: Precipitación, temperatura, brillo solar, humedad relativa. Sistemas de Holdridge: Clasificación, pisos altitudinales, Características, Zonas de vida, formaciones vegetales. Elementos: Clima, Hidrografía, formaciones vegetales, asociaciones animales.</p>	2
	22. Relacionar conceptos de agroecología, principales ecosistemas y rasgos de sostenibilidad presentes en sistemas productivos agroecologías para el turismo rural sostenible en Costa Rica.	<p>PRINCIPIOS DE AGROECOLOGÍA Componentes y conceptos de: Ecología, abióticos, biótico, población, comunidad, nicho ecológico, hábitat, ecosistema, agro ecosistema, biodiversidad, medio ambiente. Tipos de ecosistemas: Naturales, intervenidos, artificiales. Otra clasificación: Terrestres: Bosques, páramos. Costeros: Playas, manglares, arrecifes de coral, mar abierto. Humedales: Ríos, lagunas, subsuelo, cuevas, cavernas. Agro ecología: Concepto, bases teóricas, Agro ecosistema, Componentes del agro ecosistema: Suelo, cultivos, plagas insectiles, enfermedades, malezas, ecosistemas agrícolas: Huertos caseros, plantaciones, sistemas de producción Agroecológica: Agricultura tradicional, agricultura conservacionista, agricultura orgánica, policultivos, sistemas agroforestales, cultivos de cobertura, sistemas de labranza mínima.</p>	2
	23. Identificar los tipos de unidades productivas de las fincas, ambientes como	<p>LA FINCA COMO RECURSO TURÍSTICO Unidades que integran una finca: Lecherías, cultivos, ganado, especies domésticas, cafetales, agricultura orgánica.</p>	2



TURISMO RURAL 2024

	<p>actividad, sistemas de agricultura Orgánica y sus ventajas para el desarrollo de proyectos turísticos rurales.</p>	<p>Ambientes ecológicos: Zoo criaderos, mariposarios, Herbarios, arboretums, viveros. Biodiversidad en las fincas: Especies nativas, especies introducidas. Sistemas agroforestales: Cercas vivas, rompe vientos, cultivos anuales con árboles, árboles en potreros, huertos mixtos tropicales zoo criaderos: Concepto, importancia, especies en extinción, características especies, instalaciones, requisitos, comercialización, manejo sanitario, alimenticio. Agricultura orgánica: Concepto, importancia, finca orgánica, características, manejo. Productos orgánicos: Abono orgánico, elaboración de insecticidas y fungicidas naturales, biodigestores, reciclaje, manejo de desecho.</p>	
Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	Nº de Items
AGRO ECOTURISMO	24. Distinguir particularidades, conceptos e importancia de las plantas tropicales, huertos mixtos de valor alimenticio y agrícola para ser cultivados en Costa Rica	<p>ESPECIES TROPICALES Regionalización agropecuaria: Sector agrícola, sector pecuario. Recursos del agro: Frutales, raíces y tubérculos, granos básicos, ornamentales, medicinales, especies. Ganadería mayor de carne y leche. Plantas tropicales alimenticias: Especies frutales, verduras, cucurbitáceas. Generalidades de las plantas tropicales: Plantas ornamentales, plantas medicinales, especies saborizantes y colorantes. Granos básicos: Métodos de reproducción, Particularidades agronómicas, históricas, ecológicas. Plantas en huertos tropicales: Definición, importancia, principios taxonómicos.</p>	2



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	25. Identificar técnicas de cocción de alimentos relacionados con los desayunos típicos e internacionales su preparación y montajes de buffet para el desayuno costarricense.	DESAYUNOS TÍPICOS Desayunos: Típico: Guanacasteco, Limón, De la región, Campesino. Tipos de desayunos: Continental, Americano, Tropical, Brunch. Montaje: Configuración del montaje, Colocación de la mantelería, Mantel largo, Plegado de faldón, Cubre mantel, Doblaje de servilletas, Colores, Traslado de Loza, Marcado de Cubertería, Colocado de Cristalería, Disposición de Menaje, Disposición de alimentos, Servicio de alimentos, Normas de manipulación e higiene.	2
	26. Identificar procedimientos y técnicas de las ensaladas, entradas, cocteles, emparedados, canapés, aperitivos para la elaboración en la mesa fría.	MESA FRÍA Clasificación según su composición. Ensaladas: Americana, Tropical, Rusa, Waldorf, Nicoise, Yogurt, Cesar, Del chef. Aderezos: Vinagreta básica, Francés, Italiano, De palmito. Generalidades de los cocteles: Aguacate, de camarón Ceviche: Palmito, Banano verde, Pescado, Pejibaye, Generalidades de los canapés y los dips. Tipos de dips: Pejibaye, Zanahoria y remolacha, Tocineta, Paté, Jamón serrano, Chile dulce, Atún. Generalidades de los emparedados. Emparedados de: Jamón, Queso, Atún, Huevo, Mano de piedra ahumada y frijoles, Pollo, Club, Cubano, Media luna, Texano.	2



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	item
GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	<p>27. Diferenciar técnicas de preparación de salsas básicas y sus derivados para la preparación utilizando normas de manipulación e higiene.</p>	<p>SOPAS Y SALSAS Tipos de fondos: Oscuro, De ave, Fumet. Puesta a punto Técnicas: Limpiado, Lavado, Cortado, Espumado, Colado, Desgrasado, Almacenado. Clasificación de las sopas: Sopas, Consomé, Cremas Puesta a punto. Técnicas de preparación: Espumado, Clarificado, Ligado, Sazón. Elaboración de: Sopas, Consomé, Crema, Terminología básica Técnicas de preparación de salsas básicas: Roux blanco, dorado y oscuro, Consistencia correcta, Variaciones, Bechamel, Velouté, Demi glace, Emulsificadas, Mayonesa clásica, Holandesa, Bernesa, Tomate.</p>	2
	<p>28. Determinar técnicas de preparación de menús a base de pastas, arroz, pescado, carnes y aves para su elaboración en empresas comercializadoras de productos elaborados en la cocina.</p>	<p>ELABORACIÓN DEL MENÚ Ficha técnica de menús: Ingredientes, Peso, Preparación, Tiempo. Grado de dificultad, Costo aproximado. Composición de un menú: Entrada, Plato fuerte, Guarnición, Postre, Bebida. Pastas: Orígenes, Características, Tipos, Ingredientes. Pasta Aschiutta: Ingredientes, Amasado, Reposo, Cocido, Farsas. Cocción: Cocido, Pre-cocido, Al dente, Conservación. Clases de pasta: Macarrones, Spaghetti, Canelones, Lasaña, Pizza Quesos: Mozzarella, Parmesano. Arroz: Orígenes, Características, Tipos, Ingredientes. Preparación, Lavado, Erogado, Cristalizado, Cocción, Mezclado. Arroz tipo hotelero: Casero, Hotelero. Marinados, adobo y preparaciones en : Res, Pollo, pescado, cerdo.</p>	2



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
<p>GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</p>	<p>29. Determinar características básicas de la cocina costarricense y menús de recetas de comidas y bebidas típicas por provincias de Costa Rica para su elaboración</p>	<p>COCINA CRIOLLA Cocina costarricense: Raíces: La cocina prehispánica, La cocina española, Africana, Italiana. Cocina costarricense: Valle Central, Guanacaste, Puntarenas y sus pueblos costeros del Pacífico, Costa Atlántica. Recetario: Platos tradicionales, Platos por región, Bebidas tradicionales</p>	<p>2</p>
	<p>30. Distinguir técnicas, conceptos en la elaboración de bebidas frías y especialidades en infusiones a base de café y té para la preparación de variedades existentes en el país.</p>	<p>BARISMO ¿Qué es un barista?: <ul style="list-style-type: none"> • Cualidades del barista: ¿Qué es un café expresso?, Generalidades del café, Conocimientos de la máquina y el menaje, Estructura de la lengua, Consejos para preparar un café de calidad, Café y su salud, Variedades de café, Espresso, Cappuccino, Latte. 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>



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
ORGANIZACIÓN DE GRUPOS	31. Identificar técnicas de operaciones, protocolos de atención al cliente para un sistema de hospedaje en ambientes rurales.	<p>SERVICIO DE HOSPEDAJE Definición de posada de turismo rural. Servicios turísticos de la posada de turismo rural, hospedaje, alimentación, tours a parques nacionales, cabalgatas, tours a reservas indígenas, caminatas nocturnas, observación de aves, senderos, criterios de categorización de las posadas de turismo rurales, distribución departamental de la posada de turismo rural, relación entre los diferentes departamentos de la posada de turismo rural.</p> <p>Operación de una posada de turismo rural: Garantías de pago, formas de pago, ajustes de cuentas de huéspedes, cuentas por cobrar, cuentas maestras, manejo de fondo de caja, recibos de pagos anticipados, cambios de habitación, salida de comprobantes y documentos de caja, cargos a cuentas de huéspedes, traspasos, revisión diaria del crédito, efectivo a huéspedes, informes de caja, sobrantes y faltantes, manejo de cajas de seguridad, arqueos, bitácora del cajero, depósito de cierres de cajas de los puntos de venta, timo y asaltos, entradas de huéspedes(Check in), salida del huésped (Check out), salidas tardías.</p>	2
	32. Identificar diferentes montajes, protocolos en el servicio de vinos, preparaciones, puesta a punto de mezcla de licores para ser utilizadas en el servicio de restaurante en Alimentos y Bebidas.	<p>SERVICIO DE RESTAURANTE Alimentos y Bebidas. Establecimientos: Restaurantes, cafeterías, puesta a punto de restaurante y el bar, uniforme, ética profesional, seguridad Ocupacional, organigrama del personal del área de cocina. Distribución: Equipo, utensilios, mobiliario, menaje, área de restaurante.</p> <p>Uso de uniforme, importancia, colores, orden, limpieza, Ley 4946 del 10% en Costa Rica, mobiliario y equipo.</p> <p>Menaje: Vajilla, cubertería, cristalería, menaje, utensilios Características: Uso, función, limpieza, desinfección, lavado, secado, pulido.</p> <p>Traslado de Mobiliario: Distribución, colocación, repaso.</p> <p>Mesas: Tipos, estructuras, características, distribución.</p> <p>Mantelería: Tipos, colores, características, funciones.</p>	2



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	
ORGANIZACIÓN DE GRUPOS		<p>El bar: Clasificación de licores. Técnicas para montar la mantelería: Mesas buffet. Servilletas: Tamaños, colores, doblajes, ubicación. Cocteles: cócteles con y sin licor, técnicas de preparación. Generalidades del vino: características, tipos, clasificación, proceso de elaboración, nociones de cata de vinos, almacenaje, protocolo de servicio de vinos Servicio a la mesa: americano o emplatado, francés, inglés, ruso o con gueridón.</p>	
	<p>33. Analizar características de los diferentes tipos de empresas y los pasos en la redacción y planeamiento estratégico de ideas de negocios para programas de empresas emprendedoras de Turismo Rural.</p>	<p>PLANES DE NEGOCIOS TURÍSTICOS Organigrama de las Mi pymes turísticas. Oportunidades de negocios pequeños: Directos, indirectos. Tipos de empresas: Micro empresas, pequeñas, medianas, familiares, mujeres empresarias. Economía local: Características, importancia, oportunidades de desarrollo. Sectores: Agropecuario, industrial, servicios. Desarrollo del sector turismo y ejemplos de negocios: Hospedaje, bienes raíces, industria de alimentación, servicios indirectos, transporte. Segmentos de mercado, producto o productos, zona de venta, canales de distribución. Marco legal de la empresa: Constitución legal de la empresa, tipo de mi pyme, tipo de sociedad, número de socios, aportaciones de capital, gastos de constitución de la empresa, trámites, obligaciones fiscales, ICT. Requisitos de la misión, Objetivos de medición, visión. Estructura funcional del área de organización de la empresa: Organigrama, filosofía y valores. Departamentos: Funciones específicas, perfil de los puestos, personal a cargo, rotación de puestos. Equipamiento: Equipo, maquinaria, materiales, herramientas, tecnologías, paquetes computacionales, proveedores y distribuidores.</p>	2



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
<p>PROYECTOS</p>	<p>34. Distinguir las características naturales de la distribución de la fauna, anfibios, reptiles, mamíferos, aves y flora en peligro de extinción para las diferentes zonas de Costa Rica.</p>	<p>INTERPRETACIÓN AMBIENTAL Fauna de Costa Rica: Tipos de cobertura: Anidación, refugio. Hábitos de especies en cautiverio: Reproducción, alimentación, especies en peligro de extinción, reproducción de especies en cautiverio, Características de los anfibios de Costa Rica, clasificación taxonómica, género y especie. Generalidades de reptiles: Hábitos alimenticios, reproducción, nombres científicos, distribución, claves de identificación, características de los reptiles de Costa Rica, clasificación taxonómica: Género, especie. Generalidades de mamíferos: Hábitos alimenticios, reproducción, nombres científicos, distribución, claves de identificación, características de los mamíferos de Costa Rica, clasificación taxonómica: género, especie. Generalidades de aves: Hábitos alimenticios, reproducción, nombres científicos, distribución, claves de identificación, características de las aves de Costa Rica, clasificación taxonómica: Género, especie. Generalidades: Hábitos alimenticios, reproducción, nombres científicos, distribución, claves de identificación, características de la flora de Costa Rica. Clasificación taxonómica: Género, especie. Generalidades: Reproducción, nombres científicos, distribución, claves de identificación.</p>	<p>3</p>



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Items
<p>PROYECTOS.</p>	<p>35. Reconocer generalidades, manejo, elementos eco-turísticos de senderos y área boscosa para ocasionar menor grado de impacto.</p>	<p>DISEÑO DE SENDEROS Plan de manejo: Bosque, área de protección. Variables: Físicas, Biológicas, históricas, culturales, ambientales. Pasos del plan de manejo: Aspectos físicos, delimitación del área de estudio, Geografía, Hidrografía, clima, zona de vida, grado de fragilidad, inventario de recursos, trazado y diseño de senderos, planificación y diseño, zonificación e inventario, trazo de ruta, estructura, sistema de drenaje, longitud, señalización, guía de interpretación y regulaciones. Trazo del sendero: Circular, lineal, en forma de ocho. Elementos de interpretación: Tipo de zona boscosa, historia del área de Conservación, aspectos físicos relevantes, historia natural de la flora y fauna, interrelaciones, aspectos culturales presentes y pasados. Elaboración de: Material de apoyo didáctico, audiovisual, guía de auto interpretación, educativos. Regulaciones de: Área de Conservación, del personal, guías, tour operadores.</p>	<p>2</p>
	<p>36. Identificar elementos y normas de seguridad, técnicas de campamento y supervivencia en la montaña para la práctica en actividades al aire libre.</p>	<p>ACTIVIDADES TURÍSTICAS Recreación: Tiempo libre, Ocio. Actividad física al aire libre: Excursionismo, campismo montañismo. Recreación: Caminatas, ciclismo, cabalgatas, motocross, bicigrós, cuadra Cross</p>	<p>2</p>



TURISMO RURAL 2024

Tema	Objetivo adaptado del programa de estudio	Contenidos	N° de Ítems
PROYECTOS.		<p>Tipos de actividades: Caminatas, cabalgatas, ciclismo, motorismo, pesca, aventuras por el río, canotaje, buceo, norkeling, surfing, canopy, windsurfing, parapente, actividades en la finca.</p> <p>Prevención de accidentes: Uso de equipo, situaciones de riesgo, medidas de seguridad, seguimiento de instrucciones.</p> <p>Actividades para acampar: Equipo de campismo, equipo para montañismo.</p> <p>Actividades al aire libre: Caminatas, montañismo, dinámicas grupales</p>	
	<p>37. Analizar los factores que inciden en la responsabilidad social empresarial, los elementos del diseño, modelo del producto turístico en el entorno competitivo para las empresas exitosas en el campo de Turismo y Tour Operadoras en Costa Rica</p>	<p>DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS El producto: Características, estrategias, la función, comunicación.</p> <p>Elementos: Variables de la responsabilidad social: Beneficios, marcas sostenibles, certificación para turismo sustentable, certificado de sostenibilidad turística. Ambiente, bandera azul ecológica, empresas (CST), hotel Punta Islita, hotel Rosa Blanca.</p> <p>Agencias: Horizontes Nature Tours, Actuar (tour operador).</p>	2
	<p>38. Determinar técnicas del trabajo para proyectos productivos rurales</p>	<p>PROYECTOS RURALES PRODUCTIVOS. Pasos para la elaboración de proyectos.</p> <p>Equipamiento: Equipo, maquinaria, materiales, herramientas, tecnologías, paquetes computacionales, proveedores y distribuidores, cronograma de actividades, inauguración de proyecto, puesta en marcha del proyecto.</p> <p>Administración del proyecto: Organización, planeación, control, dirección, elaboración de inventarios.</p> <p>Productos elaborados: Cocina, restaurante, senderos, finca.</p>	2

TOTAL DE ÍTEMS = 72



TURISMO RURAL 2024

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.

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

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 con un criterio técnico.

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 nombre, 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.