

# Operaciones de bar y cafetería para el servicio de alimentos y bebidas

**TUGT14009**

Nivel de Cualificación: Técnico 2 / Duración: 820 horas

## Requisitos de Ingreso:

- Este programa está dirigido a todas las personas que posean interés en el área técnica, sin que medie exclusión, ni discriminación de tipo sexual, étnica-racial, ni de género.
- Situación migratoria: Ser persona costarricense con documento de identificación o población extranjera con DIMEX vigente.

## Edad mínima:

- 18 años

## Nivel académico:

- III Ciclo Educación General Básica

## Requisitos técnicos:

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación en ambiente INA, en el caso de ambiente empresa, queda a discreción de esta, su uso o modificación. Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas con contenido alcohólico y no alcohólico en algunos casos. Habilidades básicas en el uso de TIC. Tener aprobado el curso de inglés intermedio CSID 150001 o una certificación de este. Tener aprobado el curso de Manipulación de Alimentos o el carné de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Proceso de selección: Participar y aprobar el proceso de admisión de personas estudiantes

## Contraindicaciones de salud:

- Este programa educativo por su especialidad técnica no es para personas participantes con contradicciones de salud como:
- Epilepsia sin medicación.
- Discapacidad psicosocial sin medicación.
- Alteraciones o limitaciones músculo esqueléticas, que atenten contra la integridad propia y la de otras personas.
- Enfermedades vasculares crónicas (hemorrágicas) sin medicación.
- Alergia crónica sin medicación (cambios de temperatura, productos químicos, alimentos)."

## Perfil de salida

Ámbito laboral en que puede desempeñarse la persona egresada:

- Industrias biomédicas.
- Restaurantes.
- Bares.
- Discotecas
- Cafeterías.
- Eventos Especiales.
- Empresas de Alojamiento.
- Departamento de Banquetes.
- Cruceros.
- Clubs.
- Instituciones.
- Salas VIP de aeropuertos.
- Sodas.
- Complejos turísticos.
- Casinos
- Tiendas de infusiones y café

## Competencia General

Elaborar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, a base de café, té y otros insumos, mediante técnicas y métodos para la preparación de bebidas, según fichas estandarizadas, uso de equipo, utensilios y menaje especializado, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización, con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado y personal a cargo, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

### NÚCLEO TURISMO

**Marjorie Araya Morales**

Encargada Proceso de Planeamiento y Evaluación  
marayamorales@ina.ac.cr"

## Competencias Específicas

**CE1:** Ejecutar protocolos de higienización, inventario, organización y aprovisionamiento de equipos, utensilios y menajes en áreas operativas de bares y cafeterías, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

**CE2:** Elabora coctelería clásica y nacional, mediante preparaciones previas, fichas técnicas, uso de equipo, utensilios y menajes especializado, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

**CE3:** Preparar bebidas a base de café, té y otras infusiones, con métodos y fichas estandarizadas, mediante uso de equipo, utensilios, menaje especializado, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

**CE4:** Organizar y dirigir las tareas las áreas de alimentos y bebidas asignada, teniendo en cuenta la planificación establecida para los procesos de producción, recurso humano, equipos, materias primas e insumos requeridos, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

Cupo máximo estudiantes	16
-------------------------	----

Cupo máximo estudiantes	12
-------------------------	----

### Ubicación

UR Chorotega	CRP Liberia
UR Huetar Norte	CRP La Marina
UR Pacífico Central	CRP Puntarenas
UR Heredia	CF Heredia
UR Cartago	CF Cartago
UR Brunca	CRP Río Claro
UR Huetar Caribe	CF TP Limón
UR Central Occidental	CDT Industria Alimentaria
	CF San Ramón
UR Central Oriental	CENETUR

## Perfil de personas mentoras

### Formación Profesional

- Deberá tener como mínimo el Título de III ciclo de Educación general básica (novenno año)
- El título presentado deberá estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de educación pública.
- Debe de cumplir con al menos uno de los siguientes requisitos:

### Nivel académico

Graduada o certificada por el INA en alguno de los siguientes programas o sus equiparables:

Operaciones de bar y cafetería para el servicio de alimentos y bebidas ""Dual TUGT14009"" o ""presencial TUGT14008

Bartender PC-TUGT4006

Salonero/a PC-TUGT4007

Barista TUGT2063

Capitán TUGT2065

Graduada o certificada por instituciones públicas o privadas en programas educativos según el Marco Nacional de Cualificación de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica; de nivel técnico 2 o superior en el área de alimentos y bebidas o un nivel o grado equiparable.

### Experiencia técnica en años

- Mínimo 2 años de experiencia comprobada en empresas gastronómicas y/o empresas hoteleras con evidente demanda turística nacional y extranjera, en actividades directamente relacionadas con el programa.

### Otros requisitos

- Carné de manipulación de alimentos vigente.
- Contar con el curso: facilitación de la educación y formación técnica profesional dual (código CSFF19000)
- Contar con habilidades blandas (compromiso, responsabilidad, trabajo en equipo, entre otras).
- Ingles nivel intermedio. "