



# NÚCLEO DE TURISMO

## OFERTA 2026



Instituto  
Nacional de  
Aprendizaje



Instituto  
Nacional de  
Aprendizaje



# Núcleo de Turismo

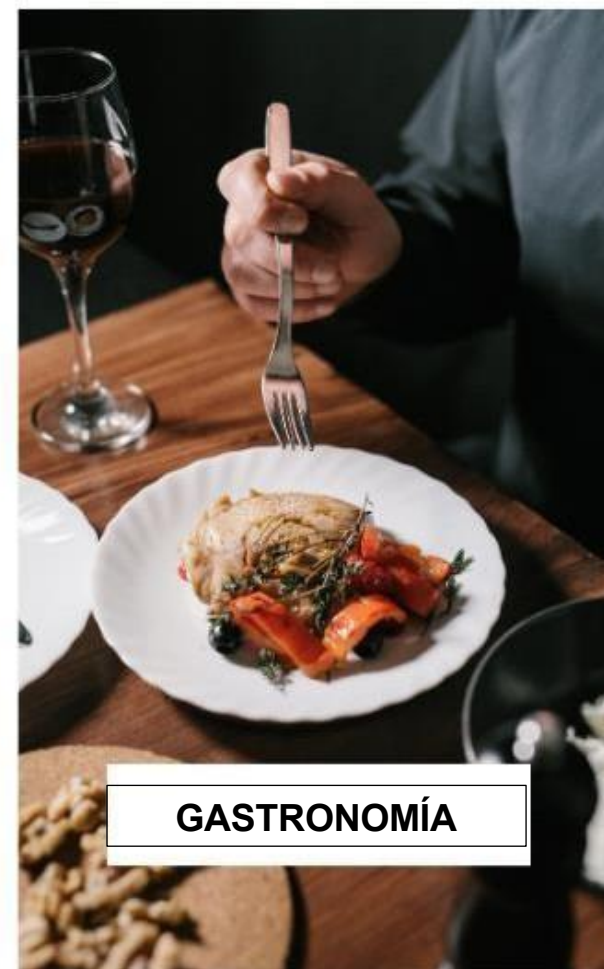
Es la Unidad Técnica a cargo de la investigación, diseño y desarrollo de los SFCP, para el Sector Turismo a nivel nacional y se conforma de tres subsectores:



**SERVICIO TURÍSTICOS**



**ALOJAMIENTO**



**GASTRONOMÍA**

SUB-SECTOR GASTRONOMÍA

# ALIMENTOS Y BEBIDAS

PROGRAMAS EDUCATIVOS  
Y DE HABILITACIÓN



**Programa Educativo: OPERACIONES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: **TUGT14002**

Duración: **684 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>Itinerario de ejecución</b>	<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
1	Técnicas de Higienización en Alimentos y Bebidas.	TUGT12028	96
2	Técnicas de montaje en el servicio de Alimentos y Bebidas.	TUGT12029	96
3	Elaboración de productos culinarios a la vista del cliente.	TUGT12030	96
4	Elaboración de infusiones a la vista del cliente.	TUGT12031	96
5	Venta y Servicio de Alimentos y Bebidas.	TUGT12032	150
6	Práctica en la empresa operaciones de servicios de alimentos y bebidas.	TUGT12033	150

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: Tener aprobado II Ciclo Educación General Básica. El título presentado reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas con contenido alcohólico y no alcohólico en algunos casos.
- Habilidades básicas en el uso de las Tics.
- Tener aprobado curso Manipulación de Alimentos, o carné Manipulación de Alimentos vigente establecido por Ministerio de Salud.

**Proceso de selección:** Participar y aprobar el proceso de admisión.

- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta) para ejecución práctica en la empresa a nivel Nacional.

**Requisitos de Graduación:**

- Aprobado el Curso Inglés para Contexto Técnico I (CSID19003) 75 horas.
- Aprobado el Curso Servicio de Hospitalidad (TUGT19000) 48 horas.

**Programa Educativo: OPERACIONES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: **TUGT14003**

Duración: **684 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de Entrega: **Dual**

<b>Itinerario de ejecución</b>	<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
1	Técnicas de higienización en A y B.	TUGT12034	104
2	Técnicas de montaje en el servicio de alimentos y bebidas.	TUGT12035	130
3	Técnicas y métodos para elaborar productos a la vista del cliente.	TUGT12036	250
4	Venta y servicio de alimentos y bebidas.	TUGT12037	200

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: Tener aprobado el I y II Ciclo Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas con contenido alcohólico y no alcohólico en algunos casos.
- Habilidades básicas en el uso de las TIC's.
- **Proceso de selección:** Participar y aprobar el proceso de admisión.
- Tener aprobado curso Manipulación de Alimentos, o carné Manipulación de Alimentos vigente establecido por Ministerio de Salud.

**Otros requisitos de ingreso:**

- Aprobado el Curso Inglés para Contexto Técnico I (CSID19003) 75 horas.
- Aprobado el Curso "Servicio de Hospitalidad" (TUGT19000) 48 horas.
- Aprobado el Curso CSFF19006 Introducción a la Formación Dual para estudiantes"- 30 hrs

**Observación:**

- Tomar en cuenta para las Unidades Regionales y Centros de Formación que para la ejecución del Programa Educativo Dual se requiere que los mentores aprueben el módulo: CSFF19009 Educación y Formación Dual para Personas Mentoradas.

**Programa Educativo: OPERACIONES DE BAR Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: **TUGT14008**

Duración: **820 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 2**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>Itinerario de ejecución</b>	<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
1	Higienización y Organización de Bares y Cafeterías.	TUGT12038	72
2	Elaboración y presentación de bebidas del bar.	TUGT12047	150
3	Coctelería clásica y nacional.	TUGT12048	150
4	Preparaciones a base de café e infusiones.	TUGT12049	150
5	Venta, promoción y cobro en bar y cafetería.	TUGT12050	114
6	Práctica en la empresa Operaciones de bar y cafetería.	TUGT12051	184

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: III Ciclo Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas con contenido alcohólico y no alcohólico en algunos casos.
- Habilidades básicas en el uso de las TIC's.
- Tener aprobado curso Manipulación de Alimentos, o carné Manipulación de Alimentos vigente establecido por Ministerio de Salud.
- **Proceso de selección:** Participar y aprobar el proceso de conformación de grupo con intermediación de docente.
- Tener aprobado Curso Inglés para contexto Técnico II (CSID19004) 75 horas.
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta) para ejecución práctica en la empresa a nivel Nacional.

**Requisitos de Graduación:**

- Aprobado el Curso Inglés para contexto Técnico II (CSID19004) 75 horas.
- Aprobado el Programa de Operaciones de Servicios de Alimentos y Bebidas (TUGT14002) 684 horas.

**Programa Educativo: OPERACIONES DE BAR Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: **TUGT14009**

Duración: **820 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 2**

Forma de Entrega: **Dual**

<b>Itinerario de ejecución</b>	<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
1	Higienización y Organización de Bares y Cafeterías.	TUGT12052	140
2	Elaboración y presentación de coctelería clásica y nacional.	TUGT12053	300
3	Preparaciones a base de café e infusiones.	TUGT12054	200
4	Venta, promoción y cobro en bar y cafetería.	TUGT12055	180

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: III Ciclo Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas con contenido alcohólico y no alcohólico en algunos casos.
- Habilidades básicas en el uso de las TIC's.
- **Proceso de selección:** Participar y aprobar el proceso de conformación de grupo con la participación de la persona docente.
- Tener aprobado curso Manipulación de Alimentos, o carné Manipulación de Alimentos vigente establecido por Ministerio de Salud.

**Otros requisitos de Ingreso:**

- Tener aprobado el Curso Inglés para contexto Técnico II (CSID19004) 75 horas, o una certificación de este.
- Tener aprobado el Programa Educativo conforme al estándar de cualificación 1013-15-03-1 Operaciones de servicios de alimentos y bebidas TUGT14002/14003 de 684 horas, o una certificación de este.
- Tener aprobado el Curso CSFF19006 Introducción a la Formación Dual para estudiantes - 30 horas.

**Observación:**

- Tomar en cuenta para las Unidades Regionales y Centros de Formación que para la ejecución del Programa Educativo Dual se requiere que los mentores aprueben el módulo: CSFF19009 Educación y Formación Dual para Personas Mentoras.

**Programa Educativo: ORGANIZACIÓN DE OPERACIONES Y SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: **TUGT14007**

Duración: **918 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 3**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>Itinerario de ejecución</b>	<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
1	Elaboración de Protocolos para el Control de Inventarios.	TUGT12068	48
2	Aplicación de fundamentos para la Mixología.	TUGT12056	150
3	Servicio en Sumilería.	TUGT12057	150
4	Organización en los servicios de alimentos y bebidas.	TUGT12058	150
5	Diseño del menú para los servicios de alimentos y bebidas.	TUGT12059	100
6	Práctica en la empresa para la Organización de operaciones y servicios de A y B.	TUGT12060	320

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: III Ciclo Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas con contenido alcohólico y no alcohólico en algunos casos.
- Tener aprobado el programa de inglés intermedio o una certificación de este.
- Tener aprobado el programa Técnico 2, Operaciones de bar y cafetería.
- Otros requisitos de ingreso
- **Proceso de selección:** Participar y aprobar el proceso de conformación de grupo con la participación de la persona docente.
- Tener aprobado curso Manipulación de Alimentos, o carné Manipulación de Alimentos vigente establecido por Ministerio de Salud.

**Requisitos de Graduación:**

- Aprobado el Programa de Habilitación Inglés Intermedio Alto (CSID15006) o una certificación de este.
- Aprobado el Curso Primeros Auxilios y Reanimación Cardiopulmonar (CSPN19005) 84 horas.

**Programa de Habilitación: OPERACIONES DE BARISMO EN BARES Y CAFETERÍAS**

Código: **TUGT15001**

Duración: **318 horas**

Nivel de cualificación: **N.A**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>Itinerario de ejecución</b>	<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
1	Atención y Servicio a la Clientela en sector turismo.	TUAL12006	48 horas
2	Higienización y Aprovisionamiento de la Cafetería.	TUGT12067	48 horas
3	Reconocimiento de técnicas e insumos del café.	TUGT12069	72 horas
4	Elaboración de bebidas a base de café.	TUGT12070	150 horas

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: II Ciclo Educación General Básica.

**Nivel Técnico: alguna de las siguientes opciones:**

- Persona graduada con el Técnico 1 de Alimentos y Bebidas, conforme al Estándar de Cualificación 1013-15-03-1.
- Persona graduada en los programas de formación Bartender y/o Salonero del INA.
- Persona empírica con Certificación de Experiencia laboral mínima de 1 año en el servicio de alimentos y bebidas.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación en ambiente INA.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas con contenido alcohólico y no alcohólico en algunos casos.
- Habilidades básicas en el uso de TICS.
- Carné de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Proceso de selección: Conformación de grupos con participación de la persona docente.

**Requisitos de Graduación:**

- Tener aprobado el Curso Inglés para Contexto Técnico I (CSID19003) 75 horas

**Programa de Habilitación: EJECUCIÓN DE TÉCNICAS PARA LA SOMELIERÍA**

Código: **TUGT15002**

Duración: **348 horas** Nivel

de cualificación: **N.A**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>Itinerario de ejecución</b>	<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
1	Caracterización de Técnicas para la Someliería.	TUGT12071	90 horas
2	Control y Aprovisionamiento de Inventario en la Cava.	TUGT12072	48 horas
3	Servicio y Cata del Vino.	TUGT12074	150 horas
4	Promoción y Venta del Vino.	TUGT12073	60 horas

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: II Ciclo Educación General Básica.

**Nivel Técnico: alguna de las siguientes opciones:**

- Persona graduada con el Técnico 1 de Alimentos y Bebidas, conforme al Estándar de Cualificación 1013-15-03-1.
- Persona graduada en los programas de formación Bartender y/o Salonero del INA
- Persona empírica con Certificación de Experiencia laboral mínima de 1 año en el servicio de alimentos y bebidas.
- Tener aprobado Curso Inglés para Contexto Técnico I (CSID19003) 75 horas, o certificación de este.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación en ambiente INA.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas con contenido alcohólico y no alcohólico en algunos casos.
- Habilidades básicas en el uso de TICS.
- Carné de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Proceso de selección: Conformación de grupos con participación de la persona docente.

**Requisitos de Graduación:**

- Tener aprobado el Curso Primeros auxilios y reanimación cardiopulmonar en las actividades turísticas (CSPN19005) 84 horas.

**Programa de Habilitación: SUPERVISIÓN DE LAS ÁREAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: **TUGT15003**

Duración: **318 horas** Nivel

de cualificación: **N.A**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>Itinerario de ejecución</b>	<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
1	Diseño del menú de bebidas para los servicios de restauración.	TUGT12075	90 horas
2	Organización del talento humano en el área de Alimentos y Bebidas.	TUGT12076	150 horas
3	Supervisión de los servicios de alimentos y bebidas.	TUGT12077	90 horas

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: II Ciclo Educación General Básica.

**Nivel Técnico: alguna de las siguientes opciones**

- Persona graduada con el Técnico 2 Operaciones de Servicios de Alimentos y Bebidas, conforme al Estándar de Cualificación 1013-15-02-1.
- Persona graduada en los programas de formación Bartender y/o Salonero del INA.
- Persona empírica con Certificación de Experiencia laboral mínima de 4 año en el servicio de alimentos y bebidas.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación en ambiente INA.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas con contenido alcohólico y no alcohólico en algunos casos.
- Habilidades básicas en el uso de TICS.
- Carné de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Proceso de selección: Conformación de grupos con participación de la persona docente.

**Requisitos de Graduación:**

- Tener aprobado el Curso Primeros auxilios y reanimación cardiopulmonar en las actividades turísticas (CSPN19005) 84 hrs.
- Aprobado el Curso Microsoft Excel 2016 (CSTI19020) 60 horas.
- Tener aprobado Curso Inglés para Contexto Técnico I (CSID19003) 75 horas, o certificación de este

# CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN, ACTUALIZACIÓN Y COMPLEMENTACIÓN



## CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN, ACTUALIZACIÓN Y COMPLEMENTACIÓN

Forma de Entrega: **Presencial**

CURSOS		CÓDIGO	DURACIÓN EN HORAS
1	Elaboración de coctelería básica.	TUGT19021	120
2	Organización de eventos en el área de Alimentos y Bebidas. *	TUGT19022	120
3	Servicio de Vinos. *	TUGT19020	120

### **Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años.
- Escolaridad I y II Ciclo Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
- \* III Ciclo y Ciclo Diversificado Vocacional, saber leer, escribir, operaciones matemáticas básicas.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Carne de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Requerimientos técnicos especiales para la modalidad no presencial.

Forma de Entrega: **No presencial**

CURSOS		CÓDIGO	DURACIÓN EN HORAS
1	Técnicas de Higienización para Alimentos y Bebidas.	TUGT19013	96
2	Técnicas de Montaje para el Servicio de Alimentos y Bebidas.	TUGT19014	96

**Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años.
- Escolaridad I y II Ciclo Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.  
Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Carne de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud
- Requerimientos técnicos especiales para la modalidad no presencial
- La persona estudiante deberá contar con alguna de las opciones siguientes:
  - Dispositivos móviles como:
    - Teléfonos inteligentes, Tablet
    - Equipo de cómputo con: Tarjeta de vídeo, de audio, salidas para parlantes y/o audífonos (audífonos con micrófono).
    - Cámara web (preferiblemente) o una adicional al equipo
  - Software para archivos PDF, multimedia y procesador de texto, navegadores, entre otros. Anotar los softwares específicos si se requieren.
  - Servicio de Internet con un ancho de banda que permita la comunicación
- La persona estudiante contará con diversos medios de comunicación para que la persona docente le aclare todas las dudas o inquietudes que surjan durante el proceso de enseñanza – aprendizaje, tales como: correo electrónico, Centro Virtual de Formación (foros, chat, otros), videoconferencia, vía telefónica. Si existiera algún otro medio de comunicación para interactuar con la persona docente, se les hará saber durante el curso.

A waiter in a white shirt and dark vest is holding a silver tray with a plate of food. The background shows a restaurant interior with a chandelier and large windows. The text "PRUEBAS DE CERTIFICACIÓN" is overlaid on the image in a yellow, outlined font.

# PRUEBAS DE CERTIFICACIÓN

## PRUEBAS DE CERTIFICACIÓN

NOMBRE DE LA PRUEBA	CÓDIGO	TIPO DE PRUEBA	DURACION 1 persona	DURACION Grupal
<b>Técnico 1</b>				
Asistente en el área de servicio de Alimentos y bebidas.	TUGT17008	Práctica	10 horas	N/A
Ejecución de los servicios en las áreas operativas de Alimentos y Bebidas.	TUGT17009	Práctica	10 horas	N/A

### **Requisitos:**

- Mayor de 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Poseer conocimiento teórico y/o práctico en la actividad por certificarse.
- Preferiblemente estar laborando en el área que desea certificarse.
- Participar en una entrevista técnica.



SUB-SECTOR

# **COCINA HOTELERA**

PROGRAMAS EDUCATIVOS  
Y DE HABILITACIÓN

**Programa Educativo: OPERACIONES DE ASISTENCIA EN LA COCINA**

Código: **TUGT14000**

Duración: **684 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Ejecución de técnicas para la higienización.	TUGT12006	96
Preparación de productos cárnicos, avícolas, recursos marinos y acuícolas.	TUGT12007	96
Preparación de productos de la cocina fría.	TUGT12008	96
Preparación de productos de la cocina caliente.	TUGT12009	150
Preparación de desayunos y comidas rápidas.	TUGT12010	96
Aplicación de Operaciones de asistencia en la cocina.	TUGT12011	150

**Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: Tener aprobado I y II Ciclo Educación General básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas.
- Carné de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Participar y aprobar Proceso de Admisión.

**Requisitos de Graduación:**

- Curso inglés para Contextos Técnicos I (CSID19003) 75 horas.
- Curso Servicio de Hospitalidad (TUGT19000).

**Programa Educativo: OPERACIONES DE ASISTENCIA EN LA COCINA**

Código: **TUGT14001**

Duración: **684 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de Entrega: **Dual**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Ejecución de técnicas para la higienización.	TUGT12012	124
Pre-elaboración de productos cárnicos y preparación de productos de la cocina fría.	TUGT12013	260
Preparación de productos de la cocina caliente.	TUGT12014	300

**Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: Tener aprobado I y II Ciclo Educación General básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
- Tener aprobado el curso CSFF19006 INTRODUCCION A LA FORMACION DUAL PARA ESTUDIANTES, 30 horas.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas.
- Carné de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Participar y aprobar Proceso de Admisión.

**Requisitos de Graduación:**

- Curso inglés para Contextos Técnicos I (CSID19003) 75 horas
- Curso Servicio de Hospitalidad (TUGT19000).

**Observación:**

- Tomar en cuenta para las Unidades Regionales y Centros de Formación que para la ejecución del Programa Educativo dual se requiere que los mentores aprueben el módulo: CSFF19009 Educación y Formación Dual para Personas Mentoras.

**Programa Educativo: COCINA AVANZADA**

Código: TUGT14004

Duración: **904 horas**Nivel de cualificación: **Técnico 2**Forma de Entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Organización de la Cocina.	TUGT12015	48
Panadería para Hoteles y Restaurantes.	TUGT12016	96
Cocina del Valle Central.	TUGT12017	96
Cocina Guanacaste.	TUGT12018	96
Cocina Afro Limonense.	TUGT12019	96
Cocina Francesa.	TUGT12020	96
Cocina Española.	TUGT12021	96
Cocina Italiana.	TUGT12022	96
Práctica en la empresa.	TUGT12023	184

**Requisitos:**

- Situación migratoria: Ser costarricense o extranjero con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Edad mínima: 18 años.
- Nivel académico: III Ciclo de la Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas.
- Contar con el Programa de Operaciones de Asistencia en la Cocina vinculado al Estándar de Cualificación 1013-15-01-1 Operaciones de Asistencia en la Cocina.
- Carné de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Conformación de grupos, con participación de la persona docente.

**Requisitos de Graduación:**

- Curso Inglés para Contextos Técnicos II (CSID19004) 75 horas
- Curso Elementos de nutrición aplicables a la gastronomía costarricense e internacional (TUGT19000) 48 horas.
- Curso Tecnología aplicada a los procesos de Panadería y Pastelería (IAEA19030) 100 horas.

**Programa Educativo: COCINA AVANZADA**

Código: TUGT14005

Duración: **904 horas**Nivel de cualificación: **Técnico 2**Forma de Entrega: **Dual**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Organización de la Cocina.	TUGT12024	60
Panadería para hoteles y restaurantes.	TUGT12025	244
Cocina tradicional costarricense.	TUGT12026	300
Cocina internacional.	TUGT12027	300

**Requisitos:**

- Situación migratoria: Ser costarricense o extranjero con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Edad mínima: 18 años.
- Nivel académico: III Ciclo de la Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
- Tener aprobado el curso CSFF19006 Introducción a la formación Dual para estudiantes, 30 horas.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas.
- Contar con el Programa de Operaciones de Asistencia en la Cocina vinculado al Estándar de Cualificación 1013-15-01-1 Operaciones de Asistencia en la Cocina.
- Carné de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Proceso de selección: Conformación de grupos, con participación de la persona docente.

**Requisitos de Graduación:**

- Curso Inglés para Contextos Técnicos II (CSID19004) 75 horas
- Curso Elementos de nutrición aplicables a la gastronomía costarricense e internacional (TUGT19000) 48 horas.
- Curso Tecnología aplicada a los procesos de Panadería y Pastelería (IAEA19030) 100 horas.

**Observación:**

- Tomar en cuenta para las Unidades Regionales y Centros de Formación que para la ejecución del Programa Educativo DUAL se requiere que los mentores aprueben el módulo: CSFF19009 Educación y Formación Dual para Personas Mentoradas.

**Programa Educativo: DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA**

Código: **TUGT14006**

Duración: **1212 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 3**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Aplicación de técnicas para el manejo del personal en cocina.	TUGT 12045	90
Diseño y costeo de menú.	TUGT 12043	90
Elaboración de presupuestos para la cocina.	TUGT 12044	90
Pastelería para hoteles y restaurantes.	IAEA19041	150
Cocina creativa costarricense.	TUGT12039	96
Cocina Mexicana.	TUGT12041	113
Cocina Peruana.	TUGT12042	113
Cocina Asiática.	TUGT12040	150
Practica en la empresa.	TUGT12046	320

**Requisitos:**

- Situación migratoria: Ser costarricense o extranjero con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Edad mínima: 18 años.
- Nivel académico: III Ciclo de la Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Haber aprobado el programa de Cocina Avanzada técnico 2.
- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas.
- Carné de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Proceso de selección: Conformación de grupos con participación de la persona docente.

**Programa de Habilitación: EJECUCIÓN DE TÉCNICAS PARA LA HIGIENIZACIÓN EN COCINA**

Código: **TUGT15000**

Nivel de cualificación: **No Aplica**

Duración: **144 horas**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Atención y servicio a la clientela en sector turismo.	TUAL12006	48
Ejecución de técnicas para la higienización.	TUGT12006	96

**Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años.
- Situación migratoria: Ser costarricense o extranjero con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Escolaridad: Tener aprobado I y II Ciclo Educación General básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas.
- Carné de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Participar y aprobar Proceso de Conformación de Grupo con participación de la persona docente.

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN,  
ACTUALIZACIÓN  
Y COMPLEMENTACIÓN



## CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN, ACTUALIZACIÓN Y COMPLEMENTACIÓN

Forma de Entrega: **Presencial**

CURSOS		CÓDIGO	DURACIÓN EN HORAS
1.	Elementos de nutrición aplicables a la gastronomía costarricense e internacional	TUGT19000	58
2.	Elaboración de Productos a las Brasas. *	TUGT19001	120
3.	Elaboración de platillos de la cocina tradicional Afro Limonense.	TUGT19007	120
4.	Elaboración de productos culinarios para Microempresas Turísticas.	TUGT19004	120
5.	Elaboración de platillos de la cocina tradicional del Valle Central.	TUGT19005	120
6.	Elaboración de productos tradicionales de la cocina Guanacasteca.	TUGT19006	120
7.	Elaboración de productos de Pastelería y Panadería para Hotelería y Restaurantes. */ **	TUGT19008	120
8.	Elaboración de platillos de la cocina Italiana. */ ***	TUGT19016	120
9.	Elaboración de platillos de la cocina Española. */ ***	TUGT19017	120
10.	Elaboración de platillos de la cocina Francesa. */ ***	TUGT19018	120
11.	Elaboración de platillos tradicionales de la cocina Puntarenense.	TUGT19019	120

**Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años.
- Debe de cumplir con alguno de los siguientes niveles académicos:
  - \*\*\* II Ciclo Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
  - III Ciclo y Ciclo Diversificado Vocacional, saber leer, escribir, operaciones matemáticas básicas.
  - Escolaridad I y II Ciclo Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Carné de manipulación de alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Personas que cumplan con al menos alguno de los siguientes programas:  
Operaciones de asistencia en la cocina/ Cocinero de Hotel/ Cocinero A / Cocinero B.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas.
- Nota: Contar con el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante la ejecución practica en la cocina didáctica.
- \* Para egresados de programas de gastronomía del INA: Operaciones de asistencia en la cocina, Cocinero de Hotel, Cocinero A, Cocinero B.
- \*\* Contar con al menos 1 año de experiencia comprobada en el área de cocina.
- \*\*\* Contar con al menos 2 años de experiencia comprobada en el área de cocina (en caso de que la persona no cuente con alguno de los requisitos técnicos mencionados en la siguiente línea).

Forma de Entrega: **No Presencial**

CURSOS		CÓDIGO	DURACIÓN EN HORAS
1	Ejecución de Técnicas para la Higienización en Servicios de Alimentación.	TUGT19002	96
2	Elaboración de Productos de la Cocina Fría.	TUGT19015	80

**Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años.
- Escolaridad I y II Ciclo Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Carne de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Contar con el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante la ejecución practica en la cocina didáctica.

**Requerimientos técnicos especiales para la modalidad no presencial:**

- La persona estudiante deberá contar con alguna de las opciones siguientes:
- Dispositivos móviles como:
- Teléfonos inteligentes, Tablet
- Equipo de cómputo con: Tarjeta de vídeo, de audio, salidas para parlantes y/o audífonos (audífonos con micrófono).
- Cámara web (preferiblemente) o una adicional al equipo
- Software para archivos PDF, multimedia y procesador de texto, navegadores, entre otros. Anotar los softwares específicos si se requieren.
- Servicio de Internet con un ancho de banda que permita la comunicación
- La persona estudiante contará con diversos medios de comunicación para que la persona docente le aclare todas las dudas o inquietudes que surjan durante el proceso de enseñanza – aprendizaje, tales como: correo electrónico, Centro Virtual de Formación (foros, chat, otros), videoconferencia, vía telefónica. Si existiera algún otro medio de comunicación para interactuar con la persona docente, se les hará saber durante el curso.

# PRUEBAS DE CERTIFICACIÓN



## PRUEBAS DE CERTIFICACIÓN

NOMBRE DE LA PRUEBA	CÓDIGO	TIPO DE PRUEBA	DURACIÓN PRUEBA 1 PERSONA	DURACIÓN PRUEBA GRUPAL
<b>Técnico 1</b>				
Ejecución de técnicas de higienización en las áreas operativas.	TUGT17000	Competencia Específica	12 horas	12 horas
Pre-elaboración de productos cárnicos y géneros alimenticios.	TUGT17001	Competencia Específica	13 horas	13 horas
Preparación de productos de cocina fría.	TUGT17002	Competencia Específica	13 horas	13 horas
Preparación de productos en cocina caliente.	TUGT17003	Competencia Específica	27 horas	27 horas
Preparación de desayunos y comidas rápidas.	TUGT17004	Competencia Específica	13 horas	13 horas

### **Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años. Ley N° 7739 Código de la Niñez y la adolescencia C.R.
- Ser costarricense, con documento de identidad vigente. La población extranjera debe presentar el DIMEX vigente. En caso de las personas extranjeras menores de edad que cumplan con la edad mínima requerida para aplicar la prueba, se aplica el protocolo DGME-INA-PANI-2014.
- Aprobación del II Ciclo de la Educación General Básica (sexto - grado).
- Disponibilidad para evidenciar el cumplimiento de requisitos, la participación en la actividad de entrevista técnica y en las actividades de evaluación según la Prueba de Certificación.
- Aprobación de la persona dueña o encargada de la organización, en caso de que la entrevista y la prueba se realicen en el puesto de trabajo.
- Carnet de manipulación de alimentos, vigente y establecido por el Ministerio de Salud.
- En caso de las personas extranjeras menores de edad que cumplan con la edad mínima requerida para aplicar la prueba, se aplica el protocolo DGME-INA-PANI-2014.

NOMBRE DE LA PRUEBA	CÓDIGO	TIPO DE PRUEBA	DURACIÓN PRUEBA 1 PERSONA	DURACIÓN PRUEBA GRUPAL
<b>Técnico 2</b>				
Elaboración de productos tradicionales de la cocina costarricense.	TUGT17005	Competencia Específica	7 horas	7 horas
Elaboración de productos de cocina francesa, española e italiana.	TUGT17006	Competencia Específica	14 horas	14 horas
Elaboración de productos de panadería para los servicios de restauración, eventos y banquetes.	TUGT17007	Competencia Específica	28 horas	28 horas

**Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años. Ley N° 7739 Código de la Niñez y la adolescencia C.R.
- Ser costarricense, con documento de identidad vigente. La población extranjera debe presentar el DIMEX vigente. En caso de las personas extranjeras menores de edad que cumplan con la edad mínima requerida para aplicar la prueba, se aplica el protocolo DGME-INA-PANI-2014.
- Aprobación del II Ciclo de la Educación General Básica (sexto - grado).
- Disponibilidad para evidenciar el cumplimiento de requisitos, la participación en la actividad de entrevista técnica y en las actividades de evaluación según la Prueba de Certificación.
- Aprobación de la persona dueña o encargada de la organización, en caso de que la entrevista y la prueba se realicen en el puesto de trabajo.
- Carnet de manipulación de alimentos, vigente y establecido por el Ministerio de Salud.
- Dos años de experiencia comprobada en labores de cocina lo puede confirmar por medio de ordenes patronales, cartas de recomendación u otros.
- En caso de las personas extranjeras menores de edad que cumplan con la edad mínima requerida para aplicar la prueba, se aplica el protocolo DGME-INA-PANI-2014.

NOMBRE DE LA PRUEBA	CÓDIGO	TIPO DE PRUEBA	DURACIÓN PRUEBA 1 PERSONA	DURACIÓN PRUEBA GRUPAL
<b>Técnico 3</b>				
Preparaciones de cocina costarricense de vanguardia con elementos innovadores.	TUGT17010	Competencia Específica	8 horas	16 horas
Preparaciones de cocina internacional con identidad cultural asiática, mexicana, peruana.	TUGT17011	Competencia Específica	12 horas	18 horas
Elaboración de productos de pastelería para restauración.	TUGT17012	Competencia Específica	44 horas	52 horas
Diseño de ofertas gastronómicas.	TUGT17013	Competencia Específica	6 horas	N.A.
Organización de los procesos en el área de cocina.	TUGT17014	Competencia Específica	7 horas	N.A.

**Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años. Ley N° 7739 Código de la Niñez y la adolescencia C.R.
- Ser costarricense, con documento de identidad vigente. La población extranjera debe presentar el DIMEX vigente. En caso de las personas extranjeras menores de edad que cumplan con la edad mínima requerida para aplicar la prueba, se aplica el protocolo DGME-INA-PANI-2014.
- Aprobación del III Ciclo Educación General Básica (noveno año - grado).
- Disponibilidad para evidenciar el cumplimiento de requisitos, la participación en la actividad de entrevista técnica y en las actividades de evaluación según la Prueba de Certificación.
- Aprobación de la persona dueña o encargada de la organización, en caso de que la entrevista y la prueba se realicen en el puesto de trabajo.
- Carnet de manipulación de alimentos, vigente y establecido por el Ministerio de Salud.
- Constancias de experiencia originales de las diferentes empresas donde se desempeñó en el cargo de: cocinero A, jefe de cocina, sub chef o chef (debe superar 5 años de experiencia comprobada).
- Cinco años de experiencia comprobada en labores de cocina lo puede confirmar por medio de ordenes patronales, cartas de recomendación u otros.
- En caso de las personas extranjeras menores de edad que cumplan con la edad mínima requerida para aplicar la prueba, se aplica el protocolo DGME-INA-PANI-2014.

NOMBRE DE LA PRUEBA	CÓDIGO	TIPO DE PRUEBA	DURACIÓN PRUEBA 1 PERSONA	DURACIÓN PRUEBA GRUPAL
<b>Técnico 1 Cocina Institucional</b>				
Ejecución de técnicas de higienización en las áreas operativas. ***	TUGT17000	Competencia Específica	12 horas	12 horas
Aplicación de técnicas para recepción, almacenamiento e inventario de insumos en las áreas de cocina. *	TUGT17015	Competencia Específica	4.5 horas	8 horas
Preparación de alimentos y bebidas en cocina institucional. **	TUGT17016	Competencia Específica	36.6 horas	41 horas

### **Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años.
- Saber leer y escribir.
- Ser costarricense, con documento de identidad vigente. La población extranjera debe presentar el DIMEX vigente.
- Carné de Manipulación de alimentos vigente.
- Disponibilidad para evidenciar el cumplimiento de requisitos, la participación en la actividad de entrevista técnica y en las actividades de evaluación según la Prueba de Certificación.
- \* \*\* \*\*\* Aprobación de la persona encargada de la organización y la persona encargada del Departamento de la cocina institucional, en caso de que la entrevista y la prueba se realicen en el puesto de trabajo. Para la PCC se debe contar con la autorización para realizarla el día de recibimiento de los alimentos. La persona debe enviar la autorización por escrito a la persona docente según medio acordado (la persona docente debe respaldar esta evidencia) Constancia de experiencia laboral de al menos 2-3 años en puestos relacionados a Cocina en:
  - Comedores institucionales de hospitales.
  - Comedores institucionales escolares y colegiales.
  - Comedores institucionales públicos.
  - Comedores institucionales de empresas privadas.
- Certificado de la Prueba de Certificación TUGT17000 Ejecución de técnicas de higienización en las áreas operativas.
- \*\* Certificación de la Prueba de Certificación TUGT 17015 Recepción y almacenamiento de insumos en las áreas de cocina.
- Computadora o tableta institucional en condiciones óptimas de funcionamiento con cámara incorporada.
- Características del equipo de cómputo: Nota: Procesador de al menos 2.4 GHz o superior. Memoria RAM de al menos 4 GB de RAM. Tarjeta gráfica incorporada NVIDIA. Resolución de la cámara debe ser resolución Full HD de 1080 pixeles o superior. Procesador Intel i7 o superior o AMD. MacOS de Apple 10.9 y superiores. Microsoft Windows 7 y superiores. Chrome OS. Ubuntu y otras distribuciones de Linux Android 4.4 y superiores IOS y superiores. Audífonos para la computadora o tableta. Plataforma Microsoft Teams instalada y actualizada en el escritorio. (Para la aplicación no presencial).
- Características de la Tablet: MacOS de Apple 10.9 y superiores. Microsoft Windows 7 y superiores. Chrome OS. Ubuntu y otras distribuciones de Linux. Android 4.4 y superiores. IOS y superiores. Audífonos para la computadora o tableta. Plataforma Microsoft Teams instalada y actualizada en el escritorio. (Para la aplicación no presencial).
- Infraestructura: Dimensión del espacio físico de 4 m<sup>2</sup> mínimo. (para aplicación de entrevista). Espacio para área de recepción y almacenamiento de alimentos. Iluminación natural o artificial blanca. Un Fregadero. Agua potable.

A modern bedroom interior featuring a bed with white linens and a brown blanket, a brown leather headboard, and a matching bench. A light-colored armchair is positioned near a large window with a view of a city. The room has dark wood-paneled walls and a textured rug. A white circular pendant light hangs from the ceiling, and a matching table lamp is on a bedside table with a vase of pink flowers.

SUB-SECTOR  
**ALOJAMIENTO**

PROGRAMAS EDUCATIVOS  
Y DE HABILITACIÓN

**Programa Educativo: PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y ATENCIÓN A HUÉSPEDES**

Código: **TUAL14004**

Duración: **1248 HORAS**

Nivel de cualificación: **Técnico 2**

Forma de entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Desarrollo de procesos de comunicación oral y escrita en contextos personales, sociales y vocacionales.	CSID12015	150
Interacción oral en reportes y conversaciones argumentativas formales.	CSID12016	150
Desarrollo de destrezas comunicativas en diversos contextos.	CSID12017	150
Desarrollo de destrezas de comunicación oral en entornos virtuales	CSID12018	150
Reservación en empresas de alojamiento.	TUAL12000	96
Aplicación de estrategias de ventas para alojamiento.	TUAL12001	60
Recepción, caja y servicio telefónico para la atención al huésped.	TUAL12002	150
Servicios de concierge en alojamiento.	TUAL12003	96
Atención y servicio a la clientela en turismo.	TUAL12006	48
Gestión de auditoría nocturna en alojamiento.	TUAL12004	48
Práctica en la empresa "Prestación de servicios y atención a huéspedes".	TUAL12005	150

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: Bachillerato en educación media. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Tener conocimiento en paquetes ofimáticos (Word y Excel).
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta, días hábiles, no hábiles y feriados) para ejecución de pasantías en empresas dedicadas a actividades turísticas a nivel nacional.

**Otros Requisitos de Ingreso:**

- Tener aprobado:
  - CSID15004 Inglés nivel básico, 300 horas.
  - CSDI15005 Inglés nivel intermedio, 300 horas.
- Participar y aprobar proceso de admisión de personas estudiantes.

**Programa Educativo: PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y ATENCIÓN A HUÉSPEDES**

Código: **TUAL14005**

Duración: **1248 HORAS**

Nivel de cualificación: **Técnico 2**

Forma de entrega: **Dual**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Desarrollo de procesos de comunicación oral y escrita en contextos personales, sociales y vocacionales.	CSID12015	150
Interacción oral en reportes y conversaciones argumentativas formales.	CSID12016	150
Desarrollo de destrezas comunicativas en diversos contextos.	CSID12017	150
Desarrollo de destrezas de comunicación oral en entornos virtuales	CSID12018	150
Gestión del departamento de reservaciones.	TUAL12007	185
Gestión del departamento de recepción.	TUAL12008	205
Auditoria nocturna hotelera.	TUAL12009	78
Servicios de concierge en alojamiento.	TUAL12010	180

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: Bachillerato en educación media. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Tener conocimiento en paquetes ofimáticos (Word y Excel).
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta, días hábiles, no hábiles y feriados) para ejecución de pasantías en empresas dedicadas a actividades turísticas a nivel nacional.

**Otros Requisitos de Ingreso:**

- Tener aprobado:
  - CSID15004 Inglés nivel básico, 300 horas.
  - CSID15005 Inglés nivel intermedio, 300 horas.
  - CSFF19006 Introducción a la formación dual para estudiantes, 30 horas.
- Participar y aprobar proceso de admisión de personas estudiantes.

**Observaciones:**

- Tomar en cuenta para las Unidades Regionales y Centros de Formación que para la ejecución del Programa Educativo Dual se requiere que las personas mentoras aprueben el módulo: CSFF19009 Educación y Formación Dual para Personas Mentoras, 48 horas.

**Programa Educativo: SERVICIOS OPERATIVOS DEL TURISMO RURAL**

Código: **TUAL14002**

Duración: **699 HORAS**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DURACION EN HORAS</b>
Atención y servicio a la clientela en turismo.	TUAL12006	48
Planificación de actividades con identidad local.	TUAL12017	92
Interpretación cultural en los entornos rurales costarricenses.	TUSE12049	68
Elaboración de platillos tradicionales para turismo rural.	TUGT12065	100
Elaboración de bebidas tradicionales para turismo rural.	TUGT12066	80
Ejecución de procesos lavandería en turismo rural.	TUAL12011	48
Planificación y limpieza en áreas públicas y privadas en turismo rural.	TUAL12012	48
Recepción y reservas en turismo rural.	TUAL12013	65
Práctica supervisada.	TUAL12020	150

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: II Ciclo de la educación general básica (sexto grado). El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta, días hábiles, no hábiles y feriados) para ejecución de pasantías en empresas dedicadas a actividades turísticas a nivel nacional.

**Otros Requisitos de Ingreso:**

- Tener aprobado curso Manipulación de Alimentos, o carné Manipulación de Alimentos vigente establecido por Ministerio de Salud.

**Programa Educativo: GESTIÓN DE LAVANDERÍA Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS**

Código: **TUAL14003**

Duración: **498 HORAS**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de entrega: **Dual**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DURACION EN HORAS</b>
Atención y servicio a la clientela en turismo.	TUAL12006	48
Limpieza de habitaciones.	TUAL12014	150
Limpieza de áreas públicas y privadas.	TUAL12015	150
Gestión de departamento lavandería.	TUAL12016	150

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: II Ciclo de la educación general básica (sexto grado). El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
- Para población con discapacidad auditiva el Certificado de Conclusión de Estudios de Primero y Segundo Ciclos de la Educación General Básica que reciben las personas estudiantes sordas en el servicio de Aula Integrada de Audición y Lenguaje si es homologable con el sexto grado.

**Requisitos Técnicos:**

- Utilizar uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta, días hábiles, no hábiles y feriados) para ejecución de pasantías en empresas dedicadas a actividades turísticas a nivel nacional.

**Otros Requisitos de Ingreso:**

- Tener aprobado:
  - CSID19003 Inglés para contextos técnicos I, 75 horas.
  - CSID19004 Inglés para contextos técnicos II, 75 horas.
  - CSFF19006 Introducción a la formación dual para estudiantes, 30 horas.
- Participar y aprobar proceso de admisión de personas estudiantes.

**Observaciones:**

- Tomar en cuenta para las Unidades Regionales y Centros de Formación que para la ejecución del Programa Educativo Dual se requiere que las personas mentoras aprueben el módulo: CSFF19009 Educación y Formación Dual para Personas Mentoras, 48 horas.

**Programa de Habilitación: PROMOCIÓN DE SERVICIOS VACACIONALES EN TURISMO**

Código: **TUAL15000**

Duración: **204 horas**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACION EN HORAS</b>
Fundamentos del turismo.	TUSE 12027	48
Atención y servicio a la clientela en turismo.	TUAL12006	48
Aplicación de estrategias de ventas en empresas de turismo.	TUAL12001	60
Promoción y venta de servicios vacacionales.	TUAL12021	48

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: Educación diversificada (persona egresada de quinto año). El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación.

**Otros requisitos de Ingreso:**

- Tener aprobado:
  - CSID15007 Inglés nivel avanzado, 300 horas o certificación a nivel de inglés avanzado.
- Participar y aprobar proceso de admisión de personas estudiantes.

**Programa de Habilitación: SUPERVISIÓN DE PISOS EN EMPRESAS DE ALOJAMIENTO**

Código: **TUAL15001**

Duración: **336 horas**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACION EN HORAS</b>
Supervisión de habitaciones, áreas públicas y privadas en empresas de alojamiento.	TUAL12022	150
Supervisión de pisos, emisión y actualización de informes mediante software hotelero.	TUAL12023	132
Aplicación de las normas de sostenibilidad en empresas de alojamiento.	TUAL12024	54

**Requisitos de Ingreso:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Escolaridad: III Ciclo en educación general básica (noveno año). El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Otros Requisitos Ingreso:**

- Haber aprobado alguno de los siguientes programas:
  - TUAL14003 Gestión de Lavandería y Limpieza en Alojamientos.
  - TUAL2061 Programa Camarera / o de Hotel, o bien
  - Presentar una carta que certifique su experiencia con mínimo de dos años como camarera/o de hotel.
  - CSID15004 Inglés nivel básico, 300 horas.
- Participar y aprobar proceso de admisión de personas estudiantes.

**CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN,  
ACTUALIZACIÓN Y  
COMPLEMENTACIÓN**



## CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN, ACTUALIZACIÓN Y COMPLEMENTACIÓN

Forma de Entrega: **Presencial**

CURSOS		CÓDIGO	DURACIÓN EN HORAS
1	Diseño de paquetes turísticos para turismo de salud.* / ***	TUAL19004	40
2	Servicio de hospitalidad.**	TUAL19000	48
3	Limpieza de habitaciones para pequeñas empresas.*	TUAL19009	90
4	Decoración de flores y frutas.*	TUAL19008	54

### **Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Debe de cumplir con alguno de los siguientes niveles académicos:
  - \*II Ciclo educación general básica (sexto grado). El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
  - \*\*II Ciclo educación general básica o III Ciclo y Ciclo diversificado vocacional, el título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
- Participar en la conformación de grupo establecido por el Núcleo de Turismo.
- Notas:
  - \*\*\*La persona estudiante debe de contar con alguno de los siguientes equipos tecnológicos: teléfono inteligente, computadora o tablet.

Forma de Entrega: **No presencial**

CURSOS		CÓDIGO	DURACIÓN EN HORAS
1	Aplicación de marketing en empresas turísticas.*	TUAL19006	50
2	Atención y servicio a la clientela en turismo.**	TUAL19005	48

**Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
- Nivel académico:
  - \*III Ciclo educación general básica (noveno año). El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación.
  - \*\*II Ciclo educación general básica o III Ciclo y Ciclo diversificado vocacional, el título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

**Requerimientos técnicos especiales para la modalidad no presencial:**

- La persona estudiante deberá contar con alguna de las siguientes opciones:
  - Dispositivos móviles como: Teléfonos inteligentes o tablet.
  - Equipo de cómputo con: Tarjeta de vídeo, de audio, salidas para parlantes y/o audífonos (audífonos con micrófono), cámara web (preferiblemente) o una adicional al equipo.
  - Software para archivos PDF, multimedia y procesador de texto, navegadores, entre otros. Anotar los softwares específicos si se requieren.
  - Servicio de Internet con un ancho de banda que permita la comunicación.
- La persona estudiante contará con diversos medios de comunicación para que la persona docente le aclare todas las dudas o inquietudes que surjan durante el proceso de enseñanza – aprendizaje, tales como: correo electrónico, Centro Virtual de Formación (foros, chat, otros), videoconferencia, vía telefónica. Si existiera algún otro medio de comunicación para interactuar con la persona docente, se les hará saber durante el curso.

# PRUEBAS DE CERTIFICACIÓN



## PRUEBAS DE CERTIFICACIÓN

NOMBRE DE LA PRUEBA	CÓDIGO	TIPO DE PRUEBA	DURACIÓN PRUEBA 1 PERSONA	DURACIÓN PRUEBA GRUPAL
Trabajo doméstico.	PC-TUAL17000	Teórico	4	10

### Requisitos:

- Edad mínima: 18 años. Ley N° 7739 Código de la niñez y la adolescencia C.R.
- Ser costarricense, con documento de identidad vigente. La población extranjera debe presentar el DIMEX vigente. En caso de las personas extranjeras menores de edad que cumplan con la edad mínima requerida para aplicar la prueba, se aplica el protocolo DGME-INA-PANI-2014.
- Nivel académico: Saber leer y escribir.
- Cané de manipulación de alimentos.
- Poseer conocimiento teórico y/o práctico en la actividad por certificarse.
- Preferiblemente estar laborando en el área que desea certificarse.
- Participar en una entrevista técnica.

NOMBRE DE LA PRUEBA	CÓDIGO	TIPO DE PRUEBA	DURACIÓN PRUEBA 1 PERSONA	DURACIÓN PRUEBA GRUPAL
<b>Técnico 1</b>				
Organización de la limpieza de habitaciones, áreas públicas y privadas.	PC-TUAL17005	Teórico-Práctico	6	N.A.
Ejecución del proceso de lavandería.	PC-TUAL17006	Teórico-Práctico	6	N.A.

### Requisitos:

- Edad mínima: 18 años. Ley N° 7739 Código de la niñez y la adolescencia C.R.
- Ser costarricense, con documento de identidad vigente. La población extranjera debe presentar el DIMEX vigente. En caso de las personas extranjeras menores de edad que cumplan con la edad mínima requerida para aplicar la prueba, se aplica el protocolo DGME-INA-PANI-2014.
- Nivel académico: II Ciclo de educación básica (sexto grado).
- Poseer conocimiento teórico y/o práctico en la actividad por certificarse.
- Preferiblemente estar laborando en el área que desea certificarse.
- Participar en una entrevista técnica.

NOMBRE DE LA PRUEBA	CÓDIGO	TIPO DE PRUEBA	DURACIÓN PRUEBA 1 PERSONA	DURACIÓN PRUEBA GRUPAL
<b>Técnico 2</b>				
Ejecución de reservaciones en una organización de alojamiento.	PC-TUAL 17001	Teórico- Práctico	4	10
Ejecución del proceso de recepción, caja y atención telefónica.	PC-TUAL 17002	Teórico-Práctico	5	N.A.
Ejecución de la gestión y operación nocturna.	PC-TUAL 17003	Teórico-Práctico	6	N.A.
Ejecución de servicios de concierge.	PC-TUAL 17004	Teórico-Práctico	7,5	N.A.

**Requisitos:**

- Edad mínima: 18 años. Ley N° 7739 Código de la niñez y la adolescencia C.R.
- Ser costarricense, con documento de identidad vigente. La población extranjera debe presentar el DIMEX vigente. En caso de las personas extranjeras menores de edad que cumplan con la edad mínima requerida para aplicar la prueba, se aplica el protocolo DGME-INA-PANI-2014.
- Nivel académico: Bachillerato en educación media. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
- Poseer conocimiento teórico y/o práctico en la actividad por certificarse.
- Preferiblemente estar laborando en el área que desea certificarse.
- Participar en una entrevista técnica.

# SERVICIOS TURÍSTICOS

## PROGRAMAS EDUCATIVOS



**Programa Educativo: GUIADO DE TURISMO GENERAL**

Código: **TUSE14006**

Duración: **1594 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 2**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Fundamentos de Turismo.	TUSE12027	48
Ética Profesional.	TUSE12028	48
Prestación de Servicios al turista.	TUSE12026	48
Normativa aplicada al guiado de turistas.	TUSE12048	48
Geografía Turística.	TUSE12030	96
Primeros auxilios y RCP para para el guiado de turistas.	CSPN12003	84
Historia Natural de Costa Rica.	TUSE12031	96
Turismo Cultural de Costa Rica.	TUSE12032	96
Historia de Costa Rica.	TUSE12033	96
Atención y Guiado de Turistas.	TUSE12034	150
Aplicación del inglés en situaciones cotidianas.	CSID12011	150
Uso del inglés oral y escrito sobre temas de interés personal.	CSID12012	150
Aplicación del inglés en interacciones personales y laborales.	CSID12013	150
Comunicación en inglés sobre temas interpersonales y laborales.	CSID12014	150
Práctica en la Empresa Guiado Turismo General.	TUSE12035	184

**Requisitos**

- Edad mínima: 18 años.
- Ser persona costarricense o extranjera con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Escolaridad: Bachiller en Educación Media (para personas extranjeras el título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según disposiciones del Ministerio Educación Pública).

**Requisitos:**

- Participar y aprobar Proceso de Admisión
- Aportar dictamen médico vigente en proceso de admisión.
- Disposición para utilizar uniforme establecido por Núcleo de Turismo, realizar giras didácticas y laboratorios de campo a nivel nacional.
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta) para ejecución de práctica didáctica supervisada en empresas dedicadas a actividades turísticas a nivel nacional.

**Nota:**

- Este programa en modalidad Presencial, por su metodología y principios de seguridad, tiene un cupo máximo de personas estudiantes de 17 pax.

**Programa Educativo: GUIADO DE TURISMO GENERAL**

Código: **TUSE14004**

Duración: **1594 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 2**

Forma de Entrega: **Mixto.**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Fundamentos de Turismo.	TUSE12027	48
Ética Profesional.	TUSE12028	48
Prestación de Servicios al turista.	TUSE12026	48
Normativa aplicada al guiado de turistas.	TUSE12048	48
Geografía Turística.	TUSE12030	96
Primeros auxilios y RCP para para el guiado de turistas.	CSPN12003	84
Historia Natural de Costa Rica.	TUSE12031	96
Turismo Cultural de Costa Rica.	TUSE12032	96
Historia de Costa Rica.	TUSE12033	96
Atención y Guiado en sitios turísticos.	TUSE12040	100
Interpretación y guiado de turistas en sitios de interés turístico.	TUSE12041	50
Aplicación del inglés en situaciones cotidianas. **	CSID12011	150
Uso del inglés oral y escrito sobre temas de interés personal. **	CSID12012	150
Aplicación del inglés en interacciones personales y laborales. **	CSID12013	150
Comunicación en inglés sobre temas interpersonales y laborales. **	CSID12014	150
Práctica en la Empresa Guiado Turismo General.	TUSE12035	184

**\*\*Ver Apartado de requisitos.**

**Requisitos:**

- Ser persona costarricense o extranjera con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Edad mínima: 18 años.
- Escolaridad: Bachiller en Educación Media (*para personas extranjeras el título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según disposiciones del Ministerio Educación Pública*).
- Participar y aprobar Proceso de Admisión (*confrontar requisitos particulares e indispensables*).
- Disposición para utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo.
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta) para ejecución de las sesiones teóricas, giras y práctica didáctica supervisada en empresas dedicadas a actividades turísticas a nivel nacional afines al programa Educativo.
- Experiencia laboral certificada (*será equiparado por el módulo de Práctica didáctica supervisada*) en el área técnica del guiado de turistas en diferentes zonas del territorio nacional para:
  - Guías Generales: mínimo de 2 años.
  - Guías locales: en mínimo 2 años en 2 Áreas de conservación (*Aportar Bachiller educación media aprobado*).
  - Guías aventura o especializado: mínimo 2 años (*Aportar Bachiller educación media aprobado*).

**Nota: (Requisitos particulares de este programa):**

- **\*\*Aprobación de los 4 módulos de inglés señalados en el plan de estudio (CSID12011, CSID12012, CSID12013, CSID12014);** para códigos similares aprobados en el INA u otra institución pública o privada, se requiere gestionar una solicitud de equiparación.
- **\*\*Aprobación curso Primeros Auxilios y RCP para actividades turísticas.**
- Este programa en modalidad Mixta, por su metodología y principios de seguridad, tiene un cupo máximo de personas estudiantes de 17 pax. Se aclara que el módulo TUSE12041 es de forma PRESENCIAL y OBLIGATORIO.

**Programa Educativo: GUIADO DE TURISMO DE AVENTURA EN RAFTING Y AFINES**

Código: **TUSE14000**

Duración: **698 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Generalidades del Turismo para guías de aventura.	TUSE12023	48
Ética turística en aventura.	TUSE12024	48
Prestación de servicios al turista.	TUSE12026	48
Normativa para el guiado de turismo de aventura.	TUSE12050	48
Primeros Auxilios y reanimación cardio pulmonar para el guiado de turistas.	CSPN12003	84
Prevención y manejo de emergencias en actividades de rafting y afines.	TUSE12000	48
Mantenimiento y almacenaje de equipo especializado para actividades acuáticas.	TUSE12001	48
Ejecución de técnicas de rescate en aguas rápidas.	TUSE12002	96
Atención y guiado para rafting.	TUSE12003	80
Práctica en la Empresa de guiado de turismo de aventura en rafting.	TUSE12004	150

**Requisitos:**

- Ser persona costarricense o extranjera con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Edad mínima: 18 años.
- Saber nadar.
- Escolaridad: Tener aprobado el II Ciclo de la Educación General Básica (Sexto grado) (los títulos presentados, que fueron obtenidos en el exterior deben de estar reconocidos en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública).
- Participar y aprobar Proceso de Admisión

**Requisito de Graduación:**

- Aprobar el Programa CSID15004 Inglés Básico.

**Nota:**

- Este programa en modalidad Presencial, por su metodología y principios de seguridad, tiene un cupo máximo de personas estudiantes de.6 pax.

**Programa Educativo: GUIADO DE TURISMO DE AVENTURA EN RAFTING Y AFINES**

Código: TUSE14007

Duración: **698 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de Entrega: **Dual.**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Primeros Auxilios y reanimación cardio pulmonar para el guiado de turistas.	CSPN12003	84
Ejecución de técnicas de rescate y plan de gestión del riesgo en actividades turísticas de rafting.	TUSE12051	216
Prestación de servicios al turista.	TUSE12037	48
Implementación de la terminología y normativa para el guiado en Recorridos turísticos de aventura.	TUSE12038	144
Atención y guiado en actividades turísticas de rafting.	TUSE12052	206

**Requisitos:**

- Ser persona costarricense o extranjera con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Edad mínima: 18 años.
- Escolaridad: II Ciclo Educación General Básica. *Los títulos presentados, que fueron obtenidos en el exterior deben de estar reconocidos en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública).*
- Participar y aprobar proceso de admisión.

**Requisito de Graduación:**

- Inglés Nivel Básico (CSID15004).
- Tener Aprobado:
  - CSFF19006 Introducción a la Formación Dual para estudiantes - 30 hrs.

**Nota:**

- *Para la ejecución del Programa Educativo DUAL se requiere que los mentores aprueben el módulo:*
  - CSFF19009 Educación y Formación Dual para Personas Mentoras.
- Este programa en modalidad Presencial, por su metodología y principios de seguridad, tiene un cupo máximo de personas estudiantes de. 6 pax.

**Programa Educativo: GUIADO DE TURISMO DE AVENTURA EN CIRCUITOS DE CABLES Y CUERDAS**

Código: **TUSE14008**

Duración: **698 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Generalidades del Turismo para guías de aventura.	TUSE12023	48
Ética turística en aventura.	TUSE12024	48
Prestación de servicios al turista.	TUSE12026	48
Normativa para el guiado de turismo de aventura.	TUSE12050	48
Primeros Auxilios y reanimación cardio pulmonar para el guiado de turistas.	CSPN12003	84
Prevención y manejo de emergencias en circuitos de cables y cuerdas.	TUSE12005	48
Mantenimiento y almacenaje de equipo especializado en circuitos de Cables y Cuerdas.	TUSE12006	48
Ejecución de técnicas de rescate en circuitos de cables y cuerdas.	TUSE12007	96
Atención y guiado en circuitos de cables y cuerdas.	TUSE12008	80
Práctica en la Empresa de guiado de turismo de aventura en Cables y Cuerdas.	TUSE12009	150

**Requisitos:**

- Ser persona costarricense o extranjera con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Edad mínima: 18 años.
- Escolaridad: II Ciclo Educación General Básica. *los títulos presentados, que fueron obtenidos en el exterior deben de estar reconocidos en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública).*
- Participar y aprobar proceso de admisión.

**Requisito de Graduación:**

- Aprobar el Programa CSID15004 Inglés Nivel Básico.

**Nota:**

- Este programa en modalidad Presencial, por su metodología y principios de seguridad, tiene un cupo máximo de personas estudiantes de 10 pax.

**Programa Educativo: GUIADO DE TURISMO DE AVENTURA EN CIRCUITOS DE CABLES Y CUERDAS**

Código: **TUSE14002**

Duración: **698 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de Entrega: **Dual.**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Primeros Auxilios y reanimación cardio pulmonar para el guiado de turistas.	CSPN12003	84
Ejecución de técnicas de rescate y plan de gestión del riesgo en circuitos de cables y cuerdas.	TUSE12036	216
Prestación de servicios al turista.	TUSE12037	48
Implementaciones la terminología y normativa para el guiado en Recorridos turísticos de aventura.	TUSE12038	144
Atención y guiado en circuitos de cables y cuerdas.	TUSE12039	206

**Requisitos:**

- Ser persona costarricense o extranjera con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Edad mínima: 18 años.
- Escolaridad: II Ciclo Educación General Básica. *Los títulos presentados, que fueron obtenidos en el exterior deben de estar reconocidos en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública).*
- Participar y aprobar proceso de admisión.

**Requisito de Graduación:**

- Inglés Nivel Básico (CSID15004)
- Tener Aprobado:
  - CSFF19006 Introducción a la Formación Dual para estudiantes - 30 hrs

**Nota:**

- *Para la ejecución del Programa Educativo DUAL se requiere que los mentores aprueben el módulo:*
  - CSFF19009 Educación y Formación Dual para Personas Mentoras.
- Este programa en modalidad Presencial, por su metodología y principios de seguridad, tiene un cupo máximo de personas estudiantes de 10 pax.

**Programa Educativo: GUIADO DE TURISMO LOCAL ÁREA DE CONSERVACIÓN ARENAL HUETAR NORTE (ACAHN)**

Código: **TUSE14005**

Duración: **694 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Fundamentos de Turismo.	TUSE12027	48
Ética Profesional.	TUSE12028	48
Prestación de Servicios al turista.	TUSE12026	48
Normativa aplicada al guiado de turistas.	TUSE12048	48
Primeros auxilios y RCP para para el guiado de turistas.	CSPN12003	84
Geografía Turística del ACAHN.	TUSE12042	48
Historia Natural del ACAHN.	TUSE12043	48
Turismo Cultural del ACAHN.	TUSE12044	48
Historia del ACAHN.	TUSE12045	48
Atención y Guiado de Turistas del ACAHN.	TUSE12046	76
Práctica en la Empresa Guiado Turismo Local ACAHN.	TUSE12047	150

**Requisitos:**

- Ser persona costarricense o extranjera con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Edad mínima: 18 años.
- Escolaridad: II Ciclo de la Educación General Básica (*sexto grado*) según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
- Disposición para utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo.
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta) para ejecución de las sesiones teóricas, giras y práctica didáctica supervisada en empresas dedicadas a actividades turísticas a nivel nacional afines al programa Educativo.
- Aportar dictamen médico vigente. (sobre alergias, lesiones o enfermedades crónicas).
- Participar y aprobar Proceso de Admisión.

**Requisito de Graduación:**

- Programa de Habilitación Ingles Nivel Básico CSID15004

**Nota:**

- Este programa en modalidad Presencial, por su metodología y principios de seguridad, el cupo máximo de participantes es de 17 pax.

**Programa Educativo: CONSULTORÍA Y PROMOCIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS**

Código: **TUSE14009**

Duración: **558 horas**

Nivel de cualificación: **Técnico 1**

Forma de Entrega: **Presencial**

<b>MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Fundamentos del Turismo.	TUSE12027	48
Atención y servicio en empresas turísticas afines a los viajes.	TUSE12056	55
Diseño y comercialización de servicios turísticos.	TUSE12057	150
Venta de Servicios Turísticos.	TUSE12058	55
Atención de pasajeros en el aeropuerto.	TUSE12059	100
Práctica Didáctica Supervisada.	TUSE12060	150

**Requisitos:**

- Ser costarricense.
- En caso de población extranjera: Debe presentar residencia y/o DIMEX al día, se exceptúan las personas extranjeras menores de edad.
- Edad mínima: 18 años
- Nivel académico:
- Bachillerato en Educación Media.
- III Ciclo y Ciclo Diversificado Vocacional.
- Proceso de Orientación Vocacional para la Admisión de Personas Estudiantes.
- Disposición para utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo, realizar giras didácticas y laboratorios de campo a nivel nacional.
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta) para ejecución de práctica didáctica supervisada en empresas dedicadas a actividades turísticas a nivel nacional.

**Nota:** Este programa en modalidad Presencial, por su metodología y principios de seguridad, tiene un cupo máximo de personas estudiantes de 20 pax.

A photograph of a volcano at sunset or sunrise, with the title 'PROGRAMAS DE HABILITACIÓN' overlaid in yellow text. The volcano is the central focus, with its peak partially obscured by a layer of clouds. The sky is filled with dramatic, colorful clouds in shades of orange, yellow, and blue. The foreground shows a lush green valley with rolling hills and a winding road.

# PROGRAMAS DE HABILITACIÓN

**Programa Habilitación: GUIADO DE TURISMO EN NATURALISMO**

Código: **TUSE15000**

Duración: **204 horas**

Nivel de cualificación: **N.A**

Forma de Entrega: **Presencial**

MÓDULOS QUE CONFORMAN EL PROGRAMA	CÓDIGO	DURACIÓN EN HORAS
Identificación De Los Anfibios y Reptiles de Costa Rica con Fines Turísticos.	TUSE12053	68
Identificación de las Plantas e Insectos de Costa Rica con fines Turísticos.	TUSE12054	68
Identificación de los Mamíferos y las Aves de Costa Rica con fines Turísticos.	TUSE12055	68

**Requisitos:**

- Ser persona costarricense o extranjera con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Edad mínima: 18 años.
- Escolaridad: II Ciclo de la Educación General Básica (*sexto grado*) según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
- Disposición para utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo.
- Titulado como guía de Turismo General, Local o Aventura del INA o ente acreditado o universidad o institución competente, con credencial ICT vigente o vencida.
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta) para ejecución de las sesiones teóricas, giras y práctica didáctica supervisada en empresas dedicadas a actividades turísticas a nivel nacional afines al programa de Habilitación.
- Participar y aprobar Proceso de Admisión.

**Nota:** Este programa en modalidad Presencial, por su metodología y principios de seguridad, tiene un cupo máximo de personas estudiantes de 17 pax.

# CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN, ACTUALIZACIÓN Y COMPLEMENTACIÓN



Forma de Entrega: **Presencial**

NOMBRE DEL MÓDULO	CÓDIGO SALIDA CERTIFICABLE	CÓDIGO BASE	DURACIÓN EN HORAS
Observación de aves. *	TUSE19015	TUSE19015	51
Interpretación del Aviturismo. *	TUSE19016	TUSE19016	51
Caracterización del Turismo Cultural. *	TUSE19009	TUSE19009	54
Desarrollo de la arqueología en Costa Rica. *	TUSE19010	TUSE19010	54
Estudio de la diversidad Cultural y Patrimonio de Costa Rica. *	TUSE19011	TUSE19011	54
Interpretación de los Recursos Culturales de Costa Rica. *	TUSE19012	TUSE19012	54
Aplicación técnicas básicas de acampado para recorridos turísticos (tours). *	TUSE19013	TUSE19013	50
Actualización de atención y guiado de turistas para rafting. *** / ****	TUSE19004	TUSE19004	30
Actualización de técnicas de rescate para rafting. ***	TUSE19003	TUSE19003	30
Rescate de víctima en ascenso por cuerda. ***/ ****	TUSE19005	TUSE19005	40
Recorridos Turísticos en Canyoning. ***/****	TUSE19019	TUSE19019	50
Recorridos Turísticos de Senderismo. *	TUSE19020	TUSE19020	60
Recorridos Turísticos en aguas planas. *	TUSE19008	TUSE19008	52
Rescate de víctimas en descensos con cuerda.	TUSE19022	TUSE19022	52

**Requisitos:**

- Ser persona costarricense o extranjera con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Mayor de 18 años.
- La persona participante debe demostrar por medio de una carta de experiencia laboral en el área afín al guiado de turistas mínima de un año.
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta) para ejecución de giras didácticas.

**Observación:**

\* Estos cursos son exclusivos para quienes se desempeñen en la actividad del guiado de turistas.

**Nota:** Cupo máximo de participantes es de **17 pax.**

- \*\*\* Cursos para renovación de credencial exclusivo para los guías de turismo de aventura.
- \*\*\*\* Egresado del programa guiado de turismo aventura afín a la competencia.

Forma de Entrega: **Presencial** y **No presencial**

<b>NOMBRE DEL MÓDULO</b>	<b>CÓDIGO SALIDA CERTIFICABLE</b>	<b>CÓDIGO BASE</b>	<b>DURACIÓN EN HORAS</b>
Información Turística. *	TUSE19021	TUSE19021	50
Atención a Turistas con Discapacidad.	TUSE19007	TUSE19007	50
Calidad en los Servicios Turísticos.	TUSE19006	TUSE19006	50
Sostenibilidad Turística y Ambiental.	TUSE19014	TUSE19014	50
Diseño de Paquetes Turísticos.	TUSE19018	TUSE19018	50

**Requisitos:**

- Ser persona costarricense o extranjera con documento de identificación o DIMEX vigente.
- Mayor de 18 años.
- Disponibilidad de tiempo (jornada mixta) para ejecución de giras didácticas.
- \* Este curso es bajo la modalidad PRESENCIAL.

**Observación:**

Estos cursos son exclusivos para quienes se desempeñen en la actividad turística.

# PRUEBAS DE CERTIFICACIÓN



## PRUEBAS DE CERTIFICACIÓN GUIADO DE TURISMO AVENTURA

NOMBRE DE LAS PRUEBAS	CÓDIGO	DURACIÓN
Guiado en actividades turísticas de aventura para rafting.	TUSE17000	15 horas
Ejecución técnica rescate en actividad. turísticas de aguas rápidas, orientado plan gestión riesgo.	TUSE17001	12.30 horas
Guiado en circuitos turísticos de cables y cuerdas.	TUSE17002	15 horas
Ejecución de técnicas de rescate en circuitos de cables y cuerdas, orientado en el plan de gestión del riesgo.	TUSE17003	19 horas

### **Requisitos pruebas de Aventura:**

- Curso de Primeros Auxilios y RCP vigente (actualizado según la normativa nacional), impartido por el INA, convalidado por el INA o emitido por un ente acreditado.
- Inglés básico. impartido por el INA, convalidado por el INA o emitido por un ente acreditado.
- Carta de experiencia laboral por más de 2 años, en actividades propias de Turismo de Aventura en Rafting y/o Circuitos de Cables y Cuerdas a fin a la especialidad a realizar.
- Ser costarricense, con documentación vigente. la población extranjera debe presentar residencia al día y/o DIMEX, se exceptúan las personas extranjeras menores de edad.
- Disponibilidad para evidenciar el cumplimiento de requisitos, requerimientos, la participación en la entrevista técnica y en las actividades de evaluación según la prueba de certificación.
- Aprobación de la persona dueña o encargada del establecimiento, en caso de aplicación de la entrevista técnica y la prueba se realicen en el lugar de trabajo.

### **Nota:**

- Técnicamente se recomienda que la persona interesada en certificar esta prueba tiene como máximo dos intentos de aplicación para certificarla, en caso de no lograrlo se recomienda el programa educativo presencial/dual

## PRUEBAS DE CERTIFICACIÓN POR ÁREAS DE CONSERVACIÓN

NOMBRE DE LAS PRUEBAS	CÓDIGO	DURACIÓN
Aplicación recorrido turístico local del Área de Conservación Amistad Pacífico (ACAP).	TUSE17004	14 horas
Aplicación recorrido turístico local del Área de Conservación Amistad Caribe (ACAC).	TUSE17005	14 horas
Aplicación recorrido turístico local del Área de Conservación Arenal Huetar Norte (ACAHN).	TUSE17006	14 horas
Aplicación recorrido turístico local en Área de Conservación Tempisque (ACT).	TUSE17007	14 horas
Aplicación recorrido turístico local del área de Conservación Central (ACC).	TUSE17008	14 horas
Aplicación del recorrido turístico local en el Área de Conservación Guanacaste (ACG).	TUSE17009	14 horas
Aplicación recorrido turístico local en Área de Conservación Marina Coco (ACMC).	TUSE17010	14 horas
Aplicación del recorrido turístico local en el Área de Conservación Osa (ACOSA).	TUSE17011	14 horas
Aplicación recorrido turístico local en Área de Conservación Pacífico Central (ACOPAC).	TUSE17012	14 horas
Aplicación recorrido turístico local en Área de Conservación Arenal Tempisque (ACAT).	TUSE17013	14 horas
Aplicación del recorrido turístico local en el área de Conservación Tortuguero (ACTo).	TUSE17014	14 horas

### **Requisitos pruebas certificación Guiado Local por Área de Conservación:**

- Edad mínima: 18 años cumplidos (según reglamento guías de turismo 41369-MEIC-TUR vigente desde el 18 noviembre 2018).
- Saber leer y escribir.
- Ser costarricense, con documento de identidad vigente. la población extranjera debe presentar residencia al día o DIMEX. se exceptúan las personas extranjeras menores de edad.
- Disponibilidad para evidenciar el cumplimiento de requisitos, la participación en la actividad de entrevista técnica y en las actividades de evaluación según la prueba de certificación.
- Aprobación de la persona dueña o encargada del establecimiento por escrito en caso de que la aplicación de la entrevista y la prueba se realicen en el lugar de trabajo, caso contrario la persona candidata debe gestionar el lugar que sea lícito y con el aval de la persona evaluadora.
- Presentar certificado en condición de aprobado, de Primeros Auxilios que incluya RCP Y OVACE como requisito para cumplir con la competencia específica CE 1.
- Certificación de experiencia laboral mínimo 2 años en el guiado local según el área de conservación pertinente o declaración jurada emitida por un notario público que haga constar su experiencia.

### **REQUISITO DE TITULACIÓN:** Aprobación de los dos módulos de inglés:

**CSID120011 APLICACIÓN DEL INGLÉS EN SITUACIONES COTIDIANAS y CSID12012 USO DEL INGLÉS ORAL Y ESCRITO SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL**

## PRUEBAS DE CERTIFICACIÓN GUIADO GENERAL

NOMBRE DE LAS PRUEBAS DE GUIADO GENERAL	CÓDIGO	DURACIÓN
Interpretación de los Recursos Turísticos en el Territorio Nacional.	TUSE17015	16 horas
Guiado de Actividades Turísticas a Nivel Nacional.	TUSE17016	21 horas

### **Requisitos pruebas certificación:**

- Edad mínima: 18 años
- Ser costarricense, con documentación vigente. La población extranjera debe presentar residencia al día o DIMEX, se exceptúa las personas extranjeras menores de edad.
- Disponibilidad para evidenciar el cumplimiento de requisitos, requerimientos, la participación en la entrevista técnica y en las actividades de evaluación según la Prueba de Certificación.
- Curso de primeros auxilios en condición de aprobado y vigente, reconocido por el INA que incluya RCP.
- Saber leer y escribir y dominar las cuatro operaciones matemáticas básicas.
- Aprobación de la persona dueña o encargada del establecimiento, en caso de que la aplicación de la entrevista y la prueba se realicen en el lugar de trabajo, con el fin de que la persona docente no presente inconvenientes durante la ejecución del recorrido turísticos con clientes de la Unidad productiva.
- Presentar una carta de 2 años de experiencia laboral en el guiado de turistas respaldada por una empresa tour operadora a nivel nacional que indique sus funciones, firmada, sellada por el gerente general, representante legal o gerente de operaciones de la empresa.
- Certificado de aprobación de la prueba de Interpretación de los recursos turísticos en el territorio nacional

**REQUISITO DE TITULACIÓN:** Certificado de aprobación del Programa de Habilitación CSID15004 Inglés Básico y CSID15005 Inglés Intermedio, o su equivalente de acuerdo con las directrices del Núcleo de Comercio y Servicios rector de los mismos.

# GUÍAS DIDÁCTICAS



Infusiones



VER

Técnicas de Higienización



VER

Atención a turistas con discapacidad



VER

Calidad en la limpieza de las habitaciones

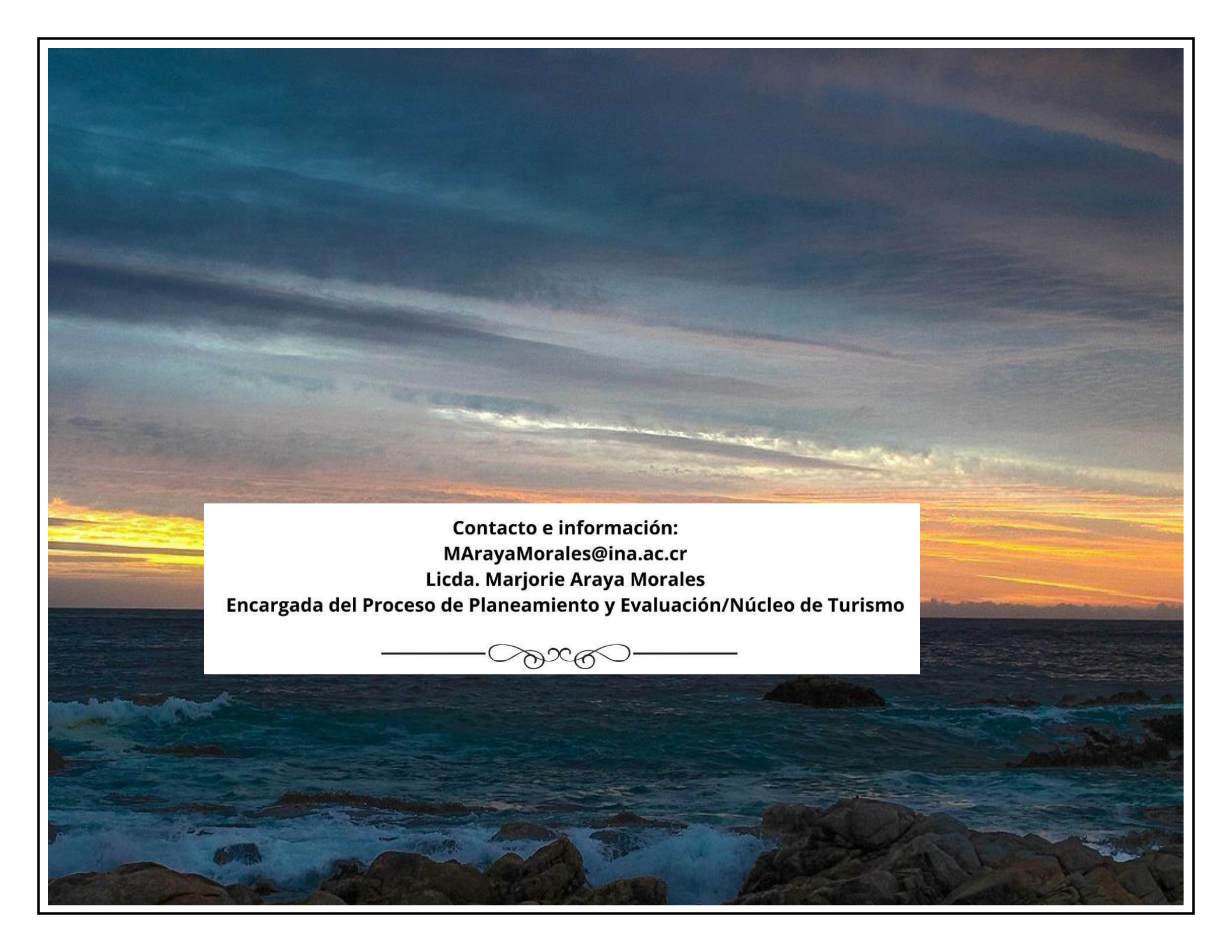


VER

Gestión de Calidad en el Servicio a la Clientela



VER



**Contacto e información:  
MArayaMorales@ina.ac.cr  
Licda. Marjorie Araya Morales  
Encargada del Proceso de Planeamiento y Evaluación/Núcleo de Turismo**





**LO MEJOR ESTA  
POR VENIR**



Instituto  
Nacional de  
Aprendizaje