



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

GOBIERNO
DE COSTA RICA

Dirección de Educación
Técnica y Capacidades
Emprendedoras

Carrera técnica:

Gerencia y producción en cocina

Requerimientos

2026

DET
Departamento de
Especialidades Técnicas

El documento de requerimientos brinda la descripción de los activos requeridos para la implementación del plan de estudios aprobado por el Consejo Superior de Educación para cada una de las especialidades técnicas.

En relación con los requerimientos de las especialidades, mediante Decreto Ejecutivo N° 38170, le corresponde a la Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras (DETCE) como parte de sus funciones:

- a. Dirigir la prestación del servicio de educación técnica profesional en el nivel de Tercer Ciclo y Educación Diversificada, además, de todos aquellos programas de estudios relacionados con la educación técnica que forman parte de la oferta educativa del MEP, de conformidad con lo autorizado por el Consejo Superior de Educación (CSE).
- b. Dictar los lineamientos técnicos, directrices y manuales de procedimientos requeridos para la asignación, ejecución, supervisión y control de los fondos públicos provenientes de la Ley 7372 de nombre "Ley para el financiamiento y desarrollo de la Educación Técnica Profesional", previstos para el financiamiento de los Colegios Técnicos Profesionales (CTP). Así como coordinar lo que corresponda con la Dirección de Desarrollo Curricular y el Departamento de Educación Especial, en atención a lo establecido en la normativa relacionada.

Así mismo, la Ley para el Financiamiento y Desarrollo de la Educación Técnica Profesional instruye la necesidad de establecer el costo de operación para las especialidades técnicas según la naturaleza de estas, la cual cita:

“Una tercera parte se asignará según la naturaleza y el costo de operación por especialidad. Para efectos de su cálculo, el Departamento de Educación Técnica del Ministerio de Educación Pública, elaborará una tabla de referencia que contendrá la información específica por cada colegio.”

Con fundamento en el marco jurídico anterior, y con el propósito de orientar las inversiones de las instituciones que ofrecen servicios educativos de la Educación Técnica Profesional, se presentan los requerimientos mínimos para el desarrollo de los programas de estudio de cada una de las especialidades técnicas vigentes en la oferta de la Educación Técnica Profesional.

Como apartado final del documento, se presenta una tabla en la cual se muestra el tiempo estimado en horas por semana, en el cual son requeridos los espacios de aprendizaje, para cada una de las subáreas, que conforman la estructura curricular, según nivel educativo.

A continuación, se detalla la lista de activos requeridos en cada uno de los espacios de aprendizaje, los cuales son necesarios para la implementación de los programas de estudio.

1. AULA

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
1	Espacio físico aislado del área de aula, lineamientos emanados por el Ministerio de Educación Pública, mínimo 20 pax.	1
2	Dispensador de alcohol, instalado em sitio.	1
3	Juego de basureros para el manejo de residuos por color.	1
4	Extintor acorde con el espacio físico, con base en las normas vigentes.	1
5	Escritorio para el docente de oficina, de 60cm a 90cm, metal, madera o ambas.	1
6	Silla ergonómica para el docente, ergonómica.	1
7	Proyector de multimedia (de uso institucional) (1 por cada tres personas docentes del Departamento de Turismo)	1
8	Pantalla de Proyección retráctil, instalada en sitio, color blanco, cuadrada o rectangular, de al menos formato resolución de pantalla 1280×800 (WXGA)	1
9	Botiquín, básico área atención primaria, como mínimo vendas, algodón hidrófilo, desinfectante y antiséptico (agua oxigenada, alcohol), apósitos adhesivos, espadrapo, gasas estériles, tijeras, pinzas y guantes. Con base en la legislación vigente.	1
10	Pizarra blanca Acrílica. 122 x 244. Marco en aluminio incluido.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
11	Escritorio juvenil, clásico, asiento, espaldar y paleta en módulos de madera, estructura metálica cold rolling, lámina metálica de portalibros, acabados en pintura electroestática. 30 x 30 mm. Con pared de 1,20 mm.	20
12	Armario cerrado para resguardar los equipos con seguridad incluida.	1

2. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS RUTA LIMPIA

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
13	Espacio físico de las áreas de recepción de alimentos, según lineamientos emanados por el Ministerio de salud y su reglamento vigentes para los Servicios de Alimentación al Público N° 37308-S. Entrada y salida de aguas, con trampas de grasa, todo instalado en sitio, todo funcionado perfectamente. Sistemas seguridad cerraduras, cámaras y verjas de protección, instalada en sitio, sistemas contra incendio. Todo con elementos de la ley 7600 u otra legislación vigente.	1
14	Dispensadores de químicos dilución, manejo y control automáticos, control para fregadero, instalada en sitio, funcionando correctamente, con inducción en sitio de uso correcto.	1
15	Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio.	1
16	Gabachas para cocina tipo filipina, tallas S, M, L de color blanco con botones blancos para estudiantes aprendices, con pico de color verde para décimo año, y color mostaza para undécimo y duodécimo.	20
17	Sombreros para cocinero de papel, desechables para uso de eventos especiales, clasificación cocinero.	20
18	Delantales para cocina de restaurante, ropa de trabajo color blanco total, con peto.	20

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
19	Cajas de mayas para pelo o cofas mínimo de 120 piezas, de color negro o blanco total.	10
20	Espejos para vestidor de al menos un metro de altura por 45 de ancho.	2
21	Banquetas para vestidor metálicas de al menos 1.5 metros de largo por 35 de ancho.	2
22	Pila de lavado de manos del personal únicamente con mando de pedal, instalado en sitio, funcionando correctamente, espesor #20, patas en tubo ajustables inox AISI 304 de 38mm. Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
23	Casilleros para los estudiantes para 12 personas, materiales acero, con puertas abatible, 12 pulgadas x 18 pulgadas x 72 pulgadas.	2
24	Dispensadores de jabón automático, instalado en sitio.	2
25	Dispensador de papel toalla automática, instalada en sitio.	2
26	Dispensador de plástico adhesivo, uso profesional, automática, instalada en sitio.	1
27	Mesa de recepción de materias primas, instalado en sitio. Espesor #18, inox AISI 304 con patas 38 milímetros, ajustables de inoxidable. Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
28	Juego de recipientes de desechos para clasificar por color y clase, con mando de pedal. Certificado NSF UL o sus homólogos.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
29	Fregadero con 2 manqueras de prelavado, 2 tanques de 50x50x30cm, accionamiento de pedal para el control del agua, Certificado NSF UL o sus homólogos., patas ajustables de inoxidable, instalado en sitio funcionando correctamente.	1
30	Pre rinse cuello de ganso, control de pedal, instalado en sitio funcionando correctamente, grifo Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
31	Báscula 10 kilos mínimos digital, para dosificar y control de compras.	1
32	Terminal de cómputo para sistema de inventario, instalado en sitio, enlazado con el servidor central.	1
33	Carro transportador de equipo, con sistema hidráulico (perra). Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
34	Carro transportador dos ruedas (perra).	1
35	Faja de seguridad, soporte de columna.	20
36	Carro volcable. Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
37	Sistema de control de incendios, con base en la legislación vigente, instalado en sitio, funcionando correctamente, certificado por bomberos de Costa Rica.	1
38	Juego de al menos 6 canastas plásticas para clasificación de materias primas. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
39	Permisos de funcionamiento emanado por el Ministerio de Salud, instalado en un lugar visible. ¹	1
40	Reglamento de ingreso del personal a la cocina, cobertura que permita durabilidad, instalado en un lugar visible.	1

¹ El centro educativo requiere cumplir con lo establecido en Reglamento para los servicios de Alimentos al Público No 37308-S, del Ministerio de Salud, contar con espacios físicos acorde, con permisos de funcionamiento, todos los equipos deben quedar instalados en sitio, bajo la legislación vigente, inducción de uso y buen funcionamiento en sitio de equipos, los equipos deben ser certificados uso alimentario NSF u Homólogos.

3. BODEGAS DE PERECEDEROS, NO PERECEDEROS y BODEGA DE MENAJE.

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
41	Espacio físico de las áreas de bodega, lineamientos emanados por el Ministerio de salud y su reglamento vigentes para los Servicios de Alimentación al Público N° 37308-S, Sistemas seguridad instalada en sitio, sistemas contra incendio. Todo con elementos de la ley 7600 u otra legislación vigente.	1
42	Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio.	1
43	Dispensadores de químicos dilución, manejo y control automáticos, control doble para fregadero de cocina, instalada en sitio, funcionando correctamente, con inducción en sitio de uso correcto.	1
44	Cámara vertical una puerta sólida para productos cocidos, comidas preparadas y productos semi acabados, equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, instalada en sitio, funcionando correctamente.	1
45	Cámara vertical una puerta sólida para las carnes, equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, instalada en sitio, funcionando correctamente.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
46	Cámara vertical una puerta sólida para las verduras, equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, instalada en sitio funcionando correctamente.	1
47	Cámara vertical una puerta sólida para embutidos, leche y derivados, equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, instalada en sitio funcionando correctamente.	1
48	Vitrina Refrigerada de Pared de 4 Niveles de 50 x 68 x 175 Centímetros equipos certificados según directriz 011 de eficiencia energética. Fabricada interno y externo acero AISI304, instalada en sitio funcionando correctamente.	1
49	Estantería ajustable y resistente, Certificado NSF UL o sus homólogos., aluminio para restaurante u hotel o acero inoxidable 304, de al menos 5 niveles (Perecederos). instalada en sitio funcionando correctamente.	5
50	Cajas plásticas de almacenamiento con cubertería, para recolectar al menos 240 unidades, fabricados en polietileno de alta densidad, base diseñada para ser apilados en varios niveles. Certificado NSF UL o sus homólogos.	6
51	Platos base, con su respectiva tapa inox, porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homólogos color blanco.	60 min 132 máx.

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
52	Platos para ensalada. Porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homólogos. Color blanco.	60 min 132 máx.
53	Platos para pan. Porcelana tradicional Certificado NSF UL o sus homólogos. Color blanco.	60 min 132 máx.
54	Platos para sopa porcelana tradicional certificada NSF o sus homólogos. Color blanco.	60 min 132 máx.
55	Fuentes de porcelana tradicional certificada NSF o sus homólogos. Color blanco.	24
56	Platos principal porcelana tradicional certificada NSF o sus homólogos. Color blanco.	60 min 132 máx.
57	Tenedor trincherero acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
58	Platos para cremas y consomé porcelana tradicional certificada NSF o sus homólogos, color blanco.	60 min 132 máx.
59	Cuchillo trincherero acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
60	Cuchara de sopa acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
61	Cuchara de crema y consomé acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
62	Cuchara de postre acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
63	Tenedor de ensalada acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
64	Espátula de pescado acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
65	Tenedor de pescado acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
66	Espátula para mantequilla acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
67	Tenedor de postre acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
68	Cuchara de café regular acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
69	Aire acondicionado acorde con la capacidad del espacio, 17 grados de temperatura el polvo no se adhiere al menaje. Instalada en sitio, funcionando correctamente.	1
70	Copa reina (para agua). Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
71	Copa vino tinto. Certificado NSF UL o sus homólogos.	24
72	Copa vino blanco. Certificado NSF UL o sus homólogos.	24
73	Vaso Collins. Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
74	Vaso Hightboll. Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
75	Vaso casco 16 onzas Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.

4. AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
76	<p>Espacio físico de las áreas de cocina, lineamientos emanados por el Ministerio de salud y su reglamento vigentes para los Servicios de Alimentación al Público N° 37308-S, capacidad mínima para 20 pax, en la cocina, (Fórmula para calcular el tamaño de la cocina. * Número asientos en el restaurante x 0,95 m2).</p> <p>Con instalaciones de gas certificadas bajo la legislación vigente, entrada y salida de aguas con trampas de grasa, todo instalado en sitio, todo funcionado perfectamente.</p> <p>Sistemas seguridad instalada en sitio, sistemas contra incendio.</p> <p>Todo con elementos de la ley 7600 u otras vigentes.</p>	1
77	<p>Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio.</p>	2
78	<p>Dispensadores de químicos dilución, manejo y control automáticos, control doble para fregadero de cocina, instalada en sitio, funcionando correctamente, con inducción en sitio de uso correcto.</p>	1
79	<p>Módulo lineal de 4 quemadores mínimos de 20000 BTU con controles manuales, regulador de presión y sistema de ignición piloto, cada una instalado en sitio, funcionando correctamente, con freidor dos canastas, baño de maría, parrilla o espetón, plancha, salamandra con quemadores infra rojos Certificada NSF, UL o sus</p>	4

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	homólogos, horno de micro ondas industrial, horno de convección incorporado en la línea con termostato, todo industrial de alto tránsito, totalmente inoxidable 304 espesor #20, grado alimentario, con sistemas de seguridad contra incendio en los pilotos y en la campana, instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	
80	Módulo de cocinas dos quemadores mínimos de 20000 BTU portátiles (gas), con controles manuales, regulador de presión y sistema de ignición piloto, freidor, plancha, espetón, horno, baño de maría, industrial, totalmente inoxidable 304 espesor número 20, grado alimentario, totalmente soldada con sistemas de seguridad contra incendio. Certificada NSF, UL o sus homólogos.	1
81	Sistema de extracción con campana electromecánico o motor externo, acorte con la capacidad instalada o tipo hongo, acorde con las dimensiones y tamaño de las líneas de producción, acero inoxidable 304 espesor #20, completamente soldada con sistemas de seguridad contra incendio y filtros colectores de grasa internos en campana y a lo largo de la campana, debidamente instalado en sitio, funcionando correctamente, con inducción en sitio para el mejor funcionamiento.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
82	Sistema de tanques de gas, válvula antisísmica, debidamente instalada en sitio, aprobado y certificado por bomberos de Costa Rica ² .	1
83	Mesa caliente Tres niveles con calentador de alimentos en el nivel superior para control de temperatura del plato servido, con base en las dimensiones de la mesa, con baño de maría de al menos 6 bandejas para guarniciones. Con calor indirecto a gas, control de temperatura a 65 grados. Acero inoxidable 304 espesor #20, Parte inferior con control de temperatura para platos, certificada NSF, UL o sus homólogos, instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	1
84	Máquina de empacado al vacío, mínimo de capacidad dos kilos, certificada NSF, UL o sus homólogos. instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	1
85	Fregadero de dos taques lavado general, acero inoxidable 304 espesor #20 para higiene y manipulación de alimentos, con accesorios prerinse, cubierta doble agua fría/caliente, y pedal de control de agua, con pata ajustable, biselado y de tanque profundo. instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	1

² Considerar lo establecido en la legislación vigente. Instalado en sitio, inducción en sitio del funcionamiento correcto.

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
86	Fregadero 2 taques lavado de equipo preparación de alimentos con accesorios de prerinse, Cubierta Doble Agua fría/Caliente o pedal de control de agua, inox con régimen sanitario, con pata ajustable, biselado y de tanque profundo mínimo 40 centímetros. Acero inoxidable 304 espesor #20. instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	1
87	Mesas de trabajo espesor #20, Nivel inferior, patas en tubo inox AISI 304 de 38mm con patas ajustables de inoxidable. Certificado NSF UL o sus homólogos. instaladas en sitio funcionando correctamente.	3
88	Sartén basculante para cocina en seco o húmedo en acero inoxidable 304, con sistema homogéneo de calor, funciona como sartén, fry-top, marmita y baño maría, con tapa cerrada, con esquinas redondas, calentamiento eléctrico, Certificado NSF UL o sus homólogos. instalado en sitio funcionando correctamente, inducción de funcionamiento en sitio para el uso correcto.	1
89	Horno rostizado y giratorio de gas, de al menos tres varillas, con válvula de uso industrial que reduce el consumo de gas, con accesorios de prensado de piezas canasta, espada y parrillas, ventana de cristal templado, con termostato. Certificado NSF UL o sus homólogos. instaladas en sitio funcionando	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	correctamente, con inducción de funcionamiento en sitio para el uso correcto.	
90	Licuada industrial 4 hp en adelante, 42 mil revoluciones, NSF U Homólogos acero inoxidable o policarbonato libre de bisfenol A. 2 litros, potencia en placa más de 1500W.	1
91	Olla de presión, con manómetro de presión, Aluminio o acero inoxidable, con manillas de cierre hermético. Capacidad 4Q. Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
92	Procesador de alimentos industrial, Certificado NSF UL o sus homólogos. Capacidad 4Q.	1
93	Set Sous Vide Machine - Cocina de precisión, circulador de inmersión. Capacidad 15 litros. Controles de marcación intuitivos, calibración manual, Bloqueo o clip ajustable. Certificada NSF u Homólogos.	1
94	Set de Bowls 14Cm, 16Cm, 20Cm, 22Cm, 24Cm. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
95	Set de molinos de diferentes sales y pimientas frescas. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
96	Paellera mínimo 60 centímetros, capacidad de 24 a 60 platos, con base esmaltada a gas, instalada en sitio. Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
97	Set de al menos tres woks, antiadherente, alta calidad, estilo clásico, con mango de madera y cuerpo de acero de hierro fundido, de cobre, mixtos con	3

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	aleaciones, resistente a altas temperaturas, certificación NSF.	
98	Pinzas de cocina, 2 utensilios de cocina de acero inoxidable de 12 pulgadas, pinzas finas de metal con puntas dentadas de precisión para chef, servir alimentos, parrilla, culinaria, NSF u Homólogos.	20
99	Morteros con fondo curvo, hondo, material no poroso.	3
100	Set de tablas por colores, Certificado NSF UL o sus homólogos de al menos 20 pulgadas de ancho x 15 pulgadas de largo x 1/2 pulgada de espesor, Verde: Frutas y verduras. Amarillo: Aves crudas Azul: Pescado o marisco. Blanco: Productos lácteos, pan (uso diario). Marrón: Comida cocinada. Rojo: Carnes rojas. Tabla azul violeta para celíacos.	3
101	Set de tazas dosificadores de vidrio Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
102	Hacha Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
103	Piedras abrasiva doble grano para afilar cuchillos.	3
104	Chairas de uso de cocina, bar, carnicería, catering service, comida asiática, mínimo 12 pulgadas, con punta magnética para atrapar fragmentos de metal. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
105	Set de moldes para frituras, anillos para huevo, nidos, flores, rollos, cestas de tacos, entre otros Certificado NSF UL o sus homólogos.	3

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
106	Juego de cucharones diferentes tamaños, servir sopas, guisos, purés y salsas, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
107	Juegos de trinchas de cocina para carnes, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
108	Juego de espumadera de diferentes tamaños para fondos, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
109	Juego cuchara dosificadoras para servicio al cliente de diferentes tamaños, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
110	Juego de cuchara perforadas de diferentes tamaños, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
111	Cernidor de harina acero inox. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
112	Set de casos para salsas y derivados, acero inoxidable usos profesionales, con tapa, aptos para horno, de alta calidad, mínimo 1. 4 litros. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
113	Pasa puré de uso profesional, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
114	Rayador de quesos Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
115	Rodillo en Madera, uso de cocina de hotel o restaurante.	3
116	Rodillos de aluminio Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
117	Set de cilindro para crema chantilly, con cargas de gas.	3
118	Dispensador crema, acero inoxidable de 1 litro, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
119	Juegos de controladores de porciones acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
120	Rallador 4 caras de metal, acero inoxidable, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
121	Juegos de batidores globo francés, acero inoxidable, varios tamaños. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
122	Juegos de sartenes uso profesional, acero inox, pulidos, varios tamaños. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
123	Juego de coladores de acero malla fina, diferentes tamaños, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
124	Juegos de Cuchillos de al menos 6 piezas para cocina hotelera, alto carbono para mayor precisión, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
125	Tijeras para cortar pollo, cuchillas ultra afiladas asas de agarre suave para estabilidad y control diseño de hoja curva para cortar huesos sin esfuerzo cargado por resorte con cierre de seguridad, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
126	Dispensador de papel toalla. Cubierta reemplazable de giro completo transparente, se adapta a rollos de toallas de papel de 8 pulgadas, Incluye cerradura y llave, montado en la pared, sistema de bloqueo para asegurar que la funda se mantiene cerrada y abierto sólo para recargas, NSF u homólogas.	2
127	Recipientes en policarbonato con tapa, capacidad de 4 cuartos almacena ingredientes al mismo tiempo	12

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	soporta temperaturas de -40°C hasta 98 °C seguro para refrigeradores y congeladores para almacenamiento, Certificado NSF UL o sus homólogos.	
128	Set ollas para estofado, superficie antiadherente lisa que promueve una cocción más saludable, acero inoxidable y baja en aceite, fácil liberación y limpieza de alimentos Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
129	Juego de machacadores Acero Inoxidable Triturador de ajo. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
130	Bolsa térmica entrega de alimentos, bolsa térmica aislada para refrigerador, NSF u homólogos.	1
131	Alfombras antifatiga de color negro, evita lesiones, molestias musculares, reduce caídas, de alto tránsito.	6
132	<u>Terminal de cómputo para sistema de inventario.</u> Servidor con características acorde con: Compras: Compras, órdenes de compra y pedidos. Compras por insumo Cuentas por pagar Saldos por proveedor Pagos a proveedores Administración Catálogos varios: Productos, meseros, clientes, usuarios, insumos, presentaciones, proveedores y cuentas contables Catálogo de clientes a domicilio Productos compuestos Cumpleaños de clientes Gastos Tiempo de producción	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>Contabilidad</p> <p>Póliza contable ventas Póliza contable compras</p> <p>Administración</p> <p>Consulta información de la situación del restaurante como:</p> <p>Productos vendidos, historial de cuentas e impresión de recetas.</p> <p>Ventas y productos vendidos por mesero.</p> <p>Impresión de catálogos y póliza contable diaria.</p> <p>Acumulados de ventas, ventas por hora, por día.</p> <p>Impresión de saldos en cuentas por cobrar y por pagar.</p> <p>Personalización de formatos y colores en pantalla.</p> <p>Inventarios</p> <p>Control de existencias de insumos y presentaciones independiente.</p> <p>Existencias por almacén, movimientos de productos.</p> <p>Manejo de múltiples presentaciones de compra por insumos.</p> <p>Control de Pedidos, Órdenes de compra, Compras y movimientos de almacén.</p> <p>Cuentas por pagar.</p> <p>Traspasos entre almacenes • Inventario físico.</p> <p>Costeo de recetas.</p> <p>Descarga de inventarios por medio de recetas.</p> <p>Manejo de insumos elaborados (sub-recetas)</p> <p>Ventas Productos vendidos</p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>En general, por mesero/repartidor, máximos y promedios y por grupo de productos. Propinas: Cuentas con propina y reparto de propinas Ventas por mesero/Corte por mesero Comisiones: Comisiones de meseros y comisiones de agentes Descuentos a cuentas/productos Cancelaciones a cuentas/productos Facturas Comandas Tiempo de repartidores Cuentas resumen y desglose Cuentas pagadas con tarjeta Cuentas facturadas y/o con nota de consumo. Nota de consumo Puntos generados de monedero Cambios de precio Ventas detalladas por cliente Ventas a comedor/domicilio/rápido Ventas a domicilio por zona Reportes semanales: Ventas por semana por hora, ventas por semana por grupos, formas de pago por semana, ventas por grupos por hora, ventas por subgrupo por hora, cantidad por grupos por hora, cantidad por subgrupos por hora, cantidad por productos por hora y cantidad de comensales por hora. Acumulado de ventas mensual/anual Ventas e inventario Ocupación comedor Venta por mesa Libro de ventas Venta por día Balance de ventas y gastos Ventas a crédito</p> <p>Soporta Facturación electrónica.</p> <p>Generador de orden de compra en base a stock mínimo y máximo.</p> <p>Envío de órdenes de compra al proveedor por email.</p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>Tipos de servicio para venta rápida: Comer aquí - Para llevar - Drive thru.</p> <p>Reportes de venta, comensales y productos por hora y/o por semana.</p> <p>Mesero "Capitán" (mesero puede acceder a todas las mesas).</p> <p>Configuración de precio de productos por área.</p> <p>Conversión entre unidades para recetas. (onzas – kilogramos, etc).</p> <p>Autorización por huella digital para autorizar venta a crédito (Se adquiere por separado lector de huella digital).</p> <p>Sistema de administración, punto de venta y almacén dentro de la misma licencia.</p> <p>Pantallas de captura diseñadas para usarse con teclado o Touch Screen</p> <p>Punto de venta</p> <p>Servicio para comedor, servicio a domicilio, servicio rápido (fast food).</p> <p>Comandero touch screen: estaciones de captura para meseros.</p> <p>Múltiples tipos de formas de pago.</p> <p>Cuentas por cobrar.</p> <p>Posibilidad de usar varias cajas de cobro (cada caja emite su corte).</p> <p>Impresión remota de comandas sin límite de impresoras.</p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>Gestión especializada para captura de pizzas con mitades, e ingredientes extra y también venta de productos combos (paquetes).</p> <p>Monitor de cocina: visualice las órdenes en un monitor en la cocina, cambio de colores como alerta de atraso según tiempo de antigüedad de la orden. * (Estos módulos se adquiere adicionalmente.)</p> <p>Manejo de seguridad con usuarios y perfiles para controlar el acceso y permisos, así como reportes de auditoria para cancelaciones, descuentos, etc.</p> <p>Impresión de encuestas de satisfacción para los clientes, con preguntas y respuestas definibles.</p> <p>Compatibilidad con hardware periféricos (identificador de llamadas, cajón de dinero, código de barra, torreta (serial) y básculas (serial)).</p> <p>Monitoreo de ventas al momento</p> <p>Caja</p> <p>Retiros y depósitos Cortes de caja Cortes de caja por periodo</p> <p>Almacén</p> <p>Existencias Movimientos Traspasos Stock máximo y mínimo</p> <p>Costo de almacenes Saldos de insumos consumidos</p> <p>Costo diario/semanal Variación de costos de insumos</p> <p>Costos y consumos Receta</p> <p>El uso de báscula en compras te ayudará a mejorar la introducción de compras, ingresado datos exactos en</p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>peso, tomados directamente de la báscula y así aumentarás ganancias en tu restaurante.</p> <p>Monitor de pedidos para meseros: A través del monitor de producción (básico o pro) el chef puede marcar un producto como finalizado, y el mesero podrá consultar los pedidos finalizados y marcarlos como servidos, también podrá consultarlos a través del punto de venta.</p> <p>Manejo de turnos por usuarios. Con esta función tendrás un mejor manejo y organización en el control del efectivo.</p> <p>Impresión en movimientos de almacén.</p> <p>Los movimientos como desperdicios y movimientos de almacén, los podrás imprimir de manera rápida en operación, ya sea en minipimer o tamaño carta.</p> <p>Para usuarios que no cuenten con impresora laser</p> <p>Herramienta aplicativa Analytics</p> <p>Herramienta especializada para la obtención de la información de las ventas realizadas y pagadas desde el sistema Soft Restaurant®. Brinda la información en tiempo real* de las ventas capturadas y pagadas desde el sistema Soft Restaurant®. Información a su disposición, al ser es una herramienta multiplataforma, que funciona en diferentes dispositivos móviles (celulares, tablets), laptops o computadoras personales. Cuenta con gran parte de la información que es enviada en el corte del día.</p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<p>Conjunto Reportes Web con Reportes como:</p> <p>Ventas por Periodo</p> <p>Productos más vendidos</p> <p>Ventas x Estación</p> <p>Ventas por Temporadas</p> <p>Comparativo de Ventas Anuales</p> <p>Productos Menos Vendidos</p> <p>Ventas por Dia</p> <p>Cortesías</p> <p>Ventas Mensuales</p> <p>Clientes, tickets y venta promedio por hora</p> <p>Ventas por hora</p> <p>Descuentos por RestCard</p> <p>Ventas Anual</p> <p>Comparativo Anual de Clientes</p> <p>Ventas por Mesero</p> <p>Descuentos por Sucursal</p> <p>Comparativo de ventas anual a la fecha</p> <p>Popularidad de Productos</p> <p>Popularidad de Grupos de Productos</p> <p>Acumulado de ventas</p> <p>Ventas Diarias</p> <p>Análisis Diario de Ventas</p> <p>Cálculo mensual de los impuestos por cada artículo o alimento a pagar a Hacienda.</p> <p><u>* Es un sistema de control para toda la especialidad, un solo sistema, incluye cocina y restaurante, funciona</u></p>	

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	<u>para Organización de operaciones de servicio de alimentos y bebidas y Gerencia y producción en cocina.</u>	
133	Máquinas para cortar pasta con accesorios de diferentes cortes, acero inoxidable, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
134	Set de cortadores manuales de pasta de diferentes formas y estilos, acero inoxidable, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
135	Máquina para hacer helado, Acero inoxidable, al menos 10 kilos de helado, certificado NSF u homólogos, instalada en sitio funcionando correctamente, con inducción de funcionamiento en sitio para el uso correcto.	1
136	Batidora 10 litros, con Tazón acero inox. para mezclar alta calidad, instalada en sitio, funcionando correctamente, Certificado NSF UL o sus homólogos, instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sito del funcionamiento correcto.	1
137	Termómetro digital, mide temperaturas de 30° a 484° grados Fahrenheit, programado con 6 temperaturas preestablecidas: aves de corral, ternera/cerdo, carne de vacuno, jamón y pescado, Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
138	Termómetro digital infrarrojo mide temperaturas de 30° a 484° grados Fahrenheit, programado con 6	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	temperaturas preestablecidas: aves de corral, ternera/cerdo, carne de vacuno, jamón y pescado, certificado NSF UL o sus homólogos.	
139	Abridor de latas de mesa 14 pulgadas de largo, abridor de latas #10 va montado en la mesa. Acero chapado en su placa de montaje y hierro fundido, puede abrir latas de tamaño hasta de un galón, Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
140	Mandolina en acero inoxidable, Cuchillas de acero inoxidable superiores, 4 opciones de corte, ajustador de espesor preciso Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
141	Waflera acero inoxidable, conductividad térmica, ahorro de energía, programación de calor uniforme, instalada en sitio funcionando correctamente, certificado NSF UL o sus homólogos.	1
142	Olla arrocera mínimo 60 pax, Olla interna removible antiadherente, indicador de cocimiento, apagado automático certificado NSF UL o sus homólogos.	1
143	Máquina para exprimir cítricos, 13 pulgadas de largo pies de goma de agarre seguro, manija de elevación automática, cuerpo de exprimidor, colador y mini cubo exprimidor de aluminio estable con ranura abierta para vaso. certificado NSF UL o sus homólogos.	1
144	Soplete gas para cocina, para caramelizar, Flambeado. Encendido por piezoelectricidad con bloqueo de seguridad,	3

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	regulador de llama, recargable con gas azul universal, cargador de mecheros, alcanza una temperatura de 1200°C.	
145	Cocina de pasta 4 plazas, 20 cuartos de galón olla, 35.56cm x 17.78cm, refractarios mangos (hasta 500gradosF/260gradosC). 0.7mm de espesor de acero inoxidable.3.5mm de espesor, 3003 aluminio. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
146	Rack para tablas de picar, capacidad de 18 tablas de 2.54 cm de grosor en cada espacio, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
147	Aerógrafos de cocina, con compresor de aire tiene las funciones de parada y arranque automático trabaja continuamente en el uso de spray de doble acción y spray de acción simple Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
148	Licuada de inmersión con bloque de motor de velocidad fija, opción de funcionamiento continuo, luz indicadora de alimentación de seguridad, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
149	Freidor de aire, mínimo capacidad 10 cuartos, con 6 programas de cocción, freír al aire, asar al aire, asar, hornear, recalentar y deshidratar, certificado NSF UL o sus homólogos.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
150	<p>Crepera de uso profesional, estructura de acero inoxidable.</p> <p>Dimensiones: 45x 51×24 cm.</p> <p>Rango de temperatura 30-300°C.</p> <p>Cajón calentaplatos.</p> <p>Indicador de encendido.</p> <p>Elemento calefactor de forma especial para una distribución uniforme del calor.</p> <p>Termostato controlado, duradero y robusto.</p> <p>Pie de goma antideslizante.</p> <p>Espátula.</p> <p>Certificado NSF UL o sus homólogos.</p>	1
151	<p>Carro para platos piramidal, acero Inoxidable, al menos 0.95 x 0.80 x 0.90 m, certificado NSF UL o sus homólogos</p>	1
152	<p>Cocina china para wok, Dimensiones: 86 cm de altura x 45 cm de ancho x 52 cm de largo.</p> <p>Con válvula de gas ajustable con mango.</p> <p>Anillo wok de 33 cm de diámetro.</p> <p>Cuenta con 95,000 BTU/h totales.</p> <p>Un quemador tipo "jet" de 18 puntas.</p> <p>Posee cuatro patas como soporte.</p> <p>Conexión de entrada de gas con base en la legislación vigente, certificado NSF u homólogos, instalada en sitio, funcionando correctamente, con inducción de funcionamiento en sitio.</p>	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
153	Sanguchera eléctrica ranurado, Mango de baquelita, frío al tacto, con perilla para ajuste de temperatura e interruptor de encendido y apagado con iluminador, colector de aceite de acero inoxidable, rango de temperatura: De 50 a 300°C. Certificado NSF UL o sus homólogos, instalada en sitio, funcionando correctamente.	1
154	Máquina raspadora (Trituradora) de hielo eléctrico. nieve fina tipo raspado, cocktails, bebidas, o hielo para exhibición de carnes, mariscos, frutas, depósito fabricado en acrílico, puertas corredizas estructura 100% aluminio, navajas acero inoxidable c-12, motor de 1/2 hp, Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
155	Molino de carne eléctrico, segura inversa, alta durabilidad, de alta calidad en acero inoxidable, bordes afilados, fácil de lavado y la limpieza de la operación de bajo nivel de ruido, gracias a las ruedas dentada. Certificado NSF UL o sus homólogos, funcionando correctamente.	1
156	Morteros y molcajetes, dimensiones: 11.43cm de diámetro y 6.5 cm de alto. Mazo de 2.8575 cm de diámetro x 12.7cm largo.	12
157	Tablas para servir queso, superficie de mármol fría no es tóxica y es fácil de limpiar se ajusta para cortar quesos de diferentes tamaños y grosor Certificado NSF UL o sus homólogos.	12

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
158	Platos con divisiones 4 plazas, apto para el lavavajillas, porcelana blanca, certificado NSF UL o sus homólogos.	24
159	Platos de fantasía gratín Ovalado de Porcelana de 12 Pulgadas Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
160	Báscula digital mínimo 5 kilos para cada mesa de trabajo con 0.1 gramo de precisión, libras, onzas, gramos, onzas fluidas y mililitros,	3
161	Platos cuadrados porcelana, uso hotelero, certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
162	Rejilla para reposar cortes, con patas, acero inox certificado NSF UL o sus homólogos.	3
163	Juego de bandejas de policarbonato, soporta un amplio rango de temperaturas, generalmente de -40°C a 100°C, es aptas para refrigeradores, congeladores y microondas, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
164	Tablas, construcción de grado alimenticio, tablas de se pueden utilizar para servir pan, galletas, sushi, certificado NSF UL o sus homólogos.	12
165	Dispensador de papel adhesivo con caja de plástico, uso profesional.	3
166	Dispensador de papel aluminio con caja de plástico.	3
167	Teteras mínimo un litro, cuerpo acero inoxidable con mango de aluminio, base eléctrica extraíble con giro de 360 grados para servir fácilmente, filtro de malla dentro de la boquilla mantiene el agua limpia y libre de	12

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	acumulación de sarro, función de apagado automático para mayor seguridad, tapa extraíble para facilitar el llenado.	
168	Juego de botellas para salsas, 1,2,3 agujeros, puedes cubrir la fuente en una forma delgada y larga, dispensa salsas, aceites, vinagres, salsa de tomates, mostaza, mayonesas.	3
169	Juego de sartenes de hierro, para Fajitas, tortilla española, de Hierro de diferentes tamaños, ovalados, redondos, cuadrados, con Base de Madera, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
170	Prensas para tortillas aluminio.	3
171	Prensas para carne, prensa plana, con agarradera, material de aluminio fundido. Medidas: 10.8cm x 21cm. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
172	Juego de cortadores ondulados acero inox. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
173	Rack para colgado de ollas, sartenes, casos y utensilios. certificado NSF UL o sus homólogos.	1
174	Ducha de emergencia, cuenta con un flujo de agua del tipo helicoidal que permite envolver al usuario cuando es activada mediante la palanca, cañería de acero galvanizado de 1 ¼, certificada, instalada en sitio funcionando correctamente e inducción de uso en sitio.	1
175	Pinchos acero inoxidable, 12 pulgadas con aro, certificado NSF UL o sus homólogos.	60

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
176	Juego de espátulas diferentes tamaños, silicón, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
177	Juego de pinzas para decorar, acero inoxidable, servir, dosificar, remover y revolver Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
178	Juego de pinza multiusos mango ancho, acero inoxidable Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
179	Soporte giratorio decoración de pasteles, soporte para platos de tortas está hecho de plástico ABS para alimentos y plástico de silicona, no pegajoso, no tóxico. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
180	Pasa puré uso profesional, acero inoxidable, dimensiones 11.75 pulgadas x 4.75 pulgadas x 4.25pulgadas certificado NSF UL o sus homólogos.	3
181	Mazo ablandador de carnes, aluminio, acero inoxidable, 2 caras una lisa y la otra corrugada mango para un fácil agarre, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
182	Secadores de pastas madera, mide 16.5 pulgadas de alto equipado con 8 brazos que están perfectamente angulados para que no interfieran entre sí, mientras se seca la pasta.	3
183	Juegos de contenedores, diferentes tamaños, policarbonato apilables, certificado NSF UL o sus homólogos.	3

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
184	Cortador de papas fritas. Certificado NSF UL o sus homólogos.	1
185	Descorazonador con mango ergonómico, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
186	Ramequines de porcelana, Certificado NSF UL o sus homólogos.	60 min 132 máx.
187	Cortador para pasteles tipo espátulas, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
188	Cortadora de huevos aluminio. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
189	Cortadores ondulados para vegetales, acero inox, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
190	Juegos de ollas de diferentes tamaños, para cocinar guisos, caldos, y otros platos cocinados en húmedo, resistente a abolladuras para uso intensivo, fácil de limpiar y almacenar, asas remachadas para sostener cómodamente, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
191	Set de pinzas para decoraciones para montajes de platos, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
192	Alfombras anti fatiga para área fría. (Ver características de las alfombras de cocina).	2
193	Fuentes para servir mariscos, vidrio, certificado NSF UL o sus homólogos.	24
194	Set de Garnish, mínimo doble saca bolas, rallador de limones, Cuchillo Acanalador, Cortador en forma de espiral de mantequilla, Descorazonador de manzanas,	12

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	pelador de vegetales, bolsa nylon para transporte, certificado NSF UL o sus homólogos.	
195	Set de cuchillos de hotelería, Medida: 8, 8, 8, 7, 6.5 y 3.5 Pulgadas, revestimiento antiadherente, certificado NSF UL o sus homólogos.	1
196	Sets contenedores de policarbonato Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
197	Set de tablas de picar para área fría, 18 x 24 x 1/2 Pulgadas, clasificación por color, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
198	Mesa de preparaciones fría Certificado NSF UL o sus homólogos, acero inoxidable 304 espesor grado alimentario.	1
199	Set de coladores chinos Certificado NSF UL o sus homólogos.	3

4. ÁREA DE PREPARACIÓN PANES, POSTRES, CHOCOLATE Y CONFITERÍA.

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
200	Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio.	1
201	<p>Espacio físico de las áreas de panes, postres y chocolatería, lineamientos emanados por el Ministerio de salud y su reglamento vigentes para los Servicios de Alimentación al Público N° 37308-S, capacidad mínima para 20 pax, en la cocina, (Fórmula para calcular el tamaño de la cocina.</p> <p>* Número asientos en el restaurante x 0,95 m2).</p> <p>Con instalaciones de gas certificadas bajo la legislación vigente, entrada y salida de aguas con trampas de grasa, todo instalado en sitio, todo funcionando perfectamente.</p> <p>Sistemas seguridad instalada en sitio, sistemas contra incendio.</p> <p>Todo con elementos de la ley 7600 u otras vigentes.</p>	1
202	Dispensadores de químicos dilución, manejo y control automáticos, control para fregadero de cocina, instalada en sitio, funcionando correctamente, con inducción en sitio de uso correcto.	1
203	Mesas de trabajo de panadería y repostería, espesor #18, Nivel inferior, patas en tubo inox AISI 304 de 38mm con patas ajustables de inoxidable. Certificado NSF UL o sus homólogos. Instalada en sitio.	3

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
204	Hornos de convección inox AISI 304 Certificado NSF UL o sus homólogos. Al menos 4 bandejas, piso de ladrillo refractarios, instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	1
205	Batidora industrial tazón en acero inoxidable, globo paleta y gancho de 20 litros de capacidad. Certificado NSF UL o sus homólogos. instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	1
206	Laminadora para masas, con ajuste de los rodillos para disminuir o incrementar la apertura, estructura y soporte reforzados con capa electrostática en polvo, mínimo de capacidad: 9kg certificado NSF UL o sus homólogos.	1
207	Pan Racks mínimo 10 niveles, 20 bandejas certificado NSF UL o sus homólogos.	1
208	Rasquetas metal mango de madera. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
209	Juego de moldes de pastelería, moldes antiadherentes, porcelana, siliconas, de gelatinas, aluminio de fundición, de hojaldres u otros, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
210	Juego de utensilios de pastelería, cortadores, boquillas, entre otras, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
211	Juego de refractarios, vidrio templado de diferentes tamaños, rectangulares, ovalado, cuadrados, certificado NSF UL o sus homólogos.	3

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
212	Bandejas para horno, acero inoxidable, tamaño acorde con el horno, certificado NSF UL o sus homólogos.	12
213	Juego de moldes para pizza de al menos tres diferentes tamaños, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
214	Juegos de cuchillos para pastelería, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
215	Licuada industrial motor robusto de 3 hp para un rendimiento confiable en entornos de alto volumen controles intuitivos y fáciles de usar con dial de velocidad variable del 1 al 10, con ventilador de refrigeración ayuda a lograr el máximo rendimiento durante largos períodos de tiempo contenedor transparente de alto impacto, certificado NSF UL o sus homólogos.	1
216	Juego de brochas para pastelería Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
217	Set de moldes policarbonatos para chocolate Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
218	Mesa de granito para moldear chocolate u otras funciones, dimensión con base en el espacio físico y las necesidades.	1
219	Set de pinzas para chocolatería y bombones, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
220	Peine para chocolate certificado NSF UL o sus homólogos.	3

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
221	Set de pinceles para chocolatería, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
222	Estuches o papel impreso para empacar el producto terminado. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
223	Set de espátulas de silicona con resistencia y buena tolerancia a los cambios de temperatura. Certificado NSF UL o sus homólogos.	3
224	Set espátulas para raspar chocolate, metálicas angulares y rectas.	3
225	Máquina mezcladora de chocolate templado, temperatura de fusión de 8kg de larga vida, automática, pequeña producción.	3
226	Embudo de pistón de acero inoxidable bolas de pulpo herramientas con estante dispensador de masa para decoración de pasteles dispensador de embudo, certificado NSF u homólogos,	3
227	Set de sellos de chocolate de diferentes formas y tamaños.	3
228	Set de espátulas para decoración de chocolate.	3
229	Termómetros digitales, láser o inmersión, Certificado NSF UL o sus homólogos.	3

6. AREA CONTROL DE DESECHOS (RUTA SUCIA).

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
230	Dispensador de alcohol para manos automático, instalado en sitio.	1
231	Espacio físico de las áreas de desechos, con lineamientos emanados por el Ministerio de salud y su reglamento vigentes para los Servicios de Alimentación al Público N° 37308-S.	1
232	Dispensadores de químicos dilución, manejo y control automáticos, control doble para fregadero de cocina, instalada en sitio, funcionando correctamente, con inducción en sitio de uso correcto.	1
233	Máquina de lavado de platos, paredes de doble aislamiento, eficiencia energética directriz 011, Sistema de filtrado, temperatura de aclarado de 84°C y presiones por el boiler atmosférico y la bomba integrada, dispensador de detergente y abrillantador equipado con mangueras flexibles. certificado NSF UL o sus homólogos.	1
234	Pila de lavado de manos exterior 304 grado alimentario certificado NSF UL o sus homólogos, instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto, mando de pedal.	1
235	Fregadero con 2 manqueras de prelavado, 2 tanques de 50x50x30cm, accionamiento de pedal para el control del agua, Certificado NSF UL o sus homólogos., patas ajustables de inoxidable, instalados en sitio	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
	funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	
236	Calentador de agua a gas o eléctrico, para pilas y centros de lavado, instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	1
237	Trampa de grasa Certificado NSF UL o sus homólogos. instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	2
238	Triturador de desperdicios. Instalado en sitio. Certificado NSF UL o sus homólogos instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	1
239	Carro de limpieza Profesional, plástico resistente y que se adapta muy bien a todos los entornos, certificado NSF UL o sus homólogos.	1
240	Hidro lavadora agua fría, agua caliente, acorde con el tamaño de la cocina y mangueras que cubran el sitio a lavar.	1
241	Extintor uso de cocina, con base a la legislación vigente,	1
242	Lavadora de ropa para mantelería de al menos 40 kilos. (Una por centro educativo para uso de las especialidades de la Familia de Turismo) instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sitio del funcionamiento correcto.	1

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
243	Secadora de ropa para mantelería a gas de al menos de 40 kilos (Una por centro educativo para uso de las especialidades de la Familia de Turismo) instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sito del funcionamiento correcto.	1
244	Estantería cerrada para lencería plástico resistente, con cerrojo de seguridad. Certificado NSF UL o sus homólogos.	2
245	Planchas de vapor de prensa mínimo 26 pulgadas, regulador de temperatura digital. (Una por centro educativo para uso de las especialidades de la Familia de Turismo) instalados en sitio funcionando correctamente, con inducción en sito del funcionamiento correcto.	1
246	Armario de 5 niveles para guardar suministros de limpieza, plástico resistente con sistema de seguridad para el control.	1
247	Palas de recolección de basura.	6
248	Juego de escobas de diferentes tamaños.	3
249	Guantes de lavado hule (Cajas 100 unidades).	6
250	Dispensadores de toallas, instalado en sitio.	2
251	Dispensadores de jabón líquido, instalado en sitio.	2
252	Basureros de clasificación de residuos por colores para la clasificación de desechos, certificado NSF UL o sus homólogos.	3
253	Delantal de hule para pilas, para lavado de pisos.	6

Línea	Descripción del artículo	Cantidad
254	Botas de hule, tallas 38-40-42, para lavado de pisos	6
255	Rack para lavar vasos 25-compartmentos y se adapta a vidrio con 3 – 1/5.1 cm de diámetro en la máquina, certificado NSF UL o sus homólogos.	6
256	Rack para lavar copas con divisores de rack de base integrados brindan protección vertical del 100 por ciento, con extensores en la máquina Certificado NSF UL o sus homólogos.	6
257	Rack para lavar tazas en la máquina Certificado NSF UL o sus homólogos.	6
258	Rack para lavar platos 50cm x 50cm Altura interior: 8.3cm Altura total 10.2cm en la máquina. Espigas para separar y contener la vajilla. Certificado NSF UL o sus homólogos.	6
259	Rack para lavar cubertería, caja de cubiertos en la máquina, Certificado NSF UL o sus homólogos.	6
260	Rótulos de precaución piso mojado.	6

Distribución de lecciones por espacio de aprendizaje por subárea

Especialidad: GERENCIA Y PRODUCCIÓN EN COCINA	
ESPACIOS DE APRENDIZAJE REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DEL PLAN DE ESTUDIO DE LA ESPECIALIDAD	
1.	Aula
2.	Recepción de alimentos (ruta limpia)
3.	Bodega de perecederos, no perecederos y bodega de menaje.
4.	Área de preparación de alimentos.
5.	Área de preparación panes, postres, chocolatería y confitería.
6.	Área de control de desechos (ruta sucia).
7.	Laboratorio de Tecnologías de Información (TIC) Institucional
8.	Laboratorio de Idiomas Institucional
9.	Emprendimiento e Innovación

Nivel X

Subáreas	Aula	Recepción de alimentos ruta limpia.	Bodega de perecederos, no perecederos y bodega de menaje.	Laboratorio	Laboratorio de idiomas	Horas semanales
Sistematización Administrativa en Establecimientos Gastronómicos	x	-	-	-	-	4
Operaciones de cocina primaria		x	x	-	-	8
Tecnología de información aplicada a la Gerencia y Producción de cocina	-	x	-	x	-	4
English Oriented to Culinary Arts	x	-	-	-	x	4

Nivel XI

Subáreas	Aula	Empr endi mient o e innno vació n	Labor atorio de idiom as	Área de prep araci ón de alime ntos	Área de control de desech os ruta sucia	Área de contr ol de dese chos ruta sucia	Área de prep arac ión pan es, postr es, cho cola tería y confi tería	Hora s sem anal es
Técnicas de cocina internacional				X	X	X		8
Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina		X						4

Operaciones de pastelería nacional e internacional.							X	4
English Oriented to Cullinary Arts	x		x					4

Nivel XII

Subáreas	Área de preparaci ón panes, postres, chocolate ría y confitería	Laborat orio de Idiomas	Aula	Área de preparac ión de alimento s	Área de control de desecc hos ruta sucia	Horas Seman ales
Procesos de alta cocina			X	X	X	12
Operaciones de pastelería nacional e internacional	X					8
English Oriented to Cullinary Arts	x	x				4

Elaborado por:

- Asesor(a): Marco Vinicio Campos Castro
- Correo: marco.campos.castro@mep.go.cr

Revisado por:

- Rocío Quirós Campos: Jefa Unidad de Planificación y Diseño Curricular
- Correo: rocio.quirós.campos@mep.go.cr



www.detce.mep.go.cr