



PLATO DE MELAMINA DE DIVISIONES

Descripción general del
equipo o utensilio de cocina:

Es un recipiente poco profundo con tres divisiones
que albergan diferentes tipos de alimentos sin que
estos se mezclen

Tamaño o referencia:

De 25 cm de diámetro

Características físicas:

Plato de 3 divisiones de melamina color beige

Material:

Melamina



CUCHARA SOPERA

Descripción general del
equipo o utensilio de cocina:

Para llevar alimentos a la boca

Tamaño o referencia:

4.5 cm ancho x 17.5 cm largo

Características físicas:

Acabado en brillo higiénica de fácil limpieza
altamente durable, color metálico

Función o uso

Utilizadas para llevar alimentos a la boca

Modelo

Nicte

Material:

Acero inoxidable



VASO DE MELAMINA

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:

Es un recipiente profundo hecho de melamina altamente durable y resistente a caídas

Tamaño o referencia:

7.5 cm ancho x 11.8 cm altura

Características físicas:

Tiene un capacidad mínima de 180 ml hasta 350 ml, color beige

Función o uso

Se utiliza para servir líquidos a los comensales

Material:

Melamina



TAZA CAFETERA DE MELAMINA

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:

Es un recipiente profundo hecho de melamina altamente durable y resistente a caídas con asa.

Tamaño o referencia:

8 cm altura x 7.5 cm ancho

Características físicas:

Tiene un capacidad de albergar 227 ml, material de melamina de color beige

Función o uso

Se utiliza para servir líquidos calientes a los comensales

Material:

Melamina



SARTÉN GRANDE PROFESIONAL

Descripción general del
equipo o utensilio de cocina:

Sartén profesional de acero inoxidable

Tamaño o referencia:

40 cm de diámetro

Características físicas:

Sartén de acero con mago reforzado, color metálico

Función o uso

Es un utensilio de cocina utilizado para freír, sazonar y cocinar los alimentos

Material:

Acero inoxidable



VAPORERA DE ALUMINIO

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:

Instrumento metálico que gracias a su rejilla en el interior permite la cocción de los alimentos a través de vapor

Características físicas:

Recipiente cilíndrico con tapa con capacidad de 28 litros, color metálico

Función o uso

Cocción de alimentos a través de vapor ayudando a que los alimentos no pierdan sus propiedades nutrimentales.

Material:

Aluminio



OLLA RECTA

Descripción general del
equipo o utensilio de cocina:

Instrumento metálico de aluminio de alta calidad

Características físicas:

Recipiente cilíndrico de 40cm de alto, 41cm de
diámetro con tapa con capacidad de 52 litros,
color metálico

Función o uso

Para cocción de alimentos

Material:

Aluminio



JARRA DE PLÁSTICO

Descripción general del
equipo o utensilio de cocina:

Jarra para servicio de comida

Características físicas:

Jarra de plástico clarificada con tapadera con
capacidad de 4 litros

Función o uso

Utilizado para el manejo de líquidos fríos o calientes

Material:

Plástico de polietileno resistente al calor



VOLTEADOR

Descripción general del
equipo o utensilio de cocina:

Volteador de cocina

Tamaño o referencia:

35 cm de largo x 8 cm de ancho de la espátula

Características físicas:

Volteador de acero inoxidable, modelo ranurado,
color metálico

Función o uso

Sirve para voltear los alimentos

Material:

Acero Inoxidable



CUCHARA LISA PARA SERVIR

Descripción general del
equipo o utensilio de cocina:

Cuchara de servir para uso comercial

Tamaño o referencia:

De 15 pulgadas

Características físicas:

Cuchara para cocinar de acero inoxidable, color metálico

Función o uso

Las cucharas son usadas principalmente para mover, mezclar y servir alimentos

Material:

Acero inoxidable



CUCHARON PARA SERVIR

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Cucharones para uso comercial
Tamaño o referencia:	De 12 onzas
Características físicas:	Cucharon para cocinar, color metálico
Función o uso	El uso de cucharon permite mezclar y servir alimentos fríos y calientes
Material:	Acero inoxidable



CUCHILLO CHEF PROFESIONAL

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:

El cuchillo chef es utilizado para cortar picar o rebanar todo tipo de carnes, vegetales, aves y pescado, que sirva para utilizar técnicas culinarias

Tamaño o referencia:

De 10 pulgadas

Características físicas:

Con mango de plástico

Función o uso

Multi-usos para cortar y picar alimentos

Material:

Hoja de acero inoxidable y mango: polipropileno



TABLA DE PLÁSTICO PARA PICAR

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Utensilio plano empleado en la cocina para cortar y picar alimentos cumple una misión doble: proporcionar una superficie plana segura y homogénea para las operaciones de corte y rebanado
Tamaño o referencia:	30.4 cm. de ancho x 45.7 cm. de largo x 1.3 cm. de alto.
Características físicas:	Figura rectangular de diferentes colores de polipropileno, color blanca
Función o uso	Base plana para cortar o picar alimentos
Material:	Polietileno



LICUADORA SEMI INDUSTRIAL

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:

Licuadora de alimentos para uso semi industrial.

Tamaño o referencia:

Cuchillas de acero motor de 2HP, capacidad de 2 litros (8 tazas)

Características físicas:

Licuadora de alto rendimiento, que cuenta con un motor con 2 veces más potencia, tres programas inteligentes para licuar mínimo, procesar alimentos, con vaso de policarbonato de alto impacto

Función o uso

Moler, batir y picar granos secos y húmedos



ANAQUEL

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:

Estanterías de pared

Tamaño o referencia:

200 cm de alto por 85 cm de ancho y 30 cm de profundidad

Características físicas:

Anaquele metálico de 5 charolas, tipo esqueleto, debe incluir 4 postes y tornillería para su armado, color azul

Función o uso

Soportar un peso considerable para el ordenamiento de productos y administración de entradas y salidas

Material:

Poste de calibre 18, lamina reforzada calibre 24 acero y otros materiales



MESA TABLÓN

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:

Estructura metálica plegable con cubierta de fibra de vidrio

Tamaño o referencia:

2.37 metros de largo por 0.75 metros de ancho, fabricadas con tubular cuadrado de 3/4" por 1/4" en calibre 20 reforzado

Características físicas:

Mesa tablón construida de fibra de vidrio, color blanco

Función o uso

Estructura rectangular con soporte para el acomodo y servicio de alimentos.

Material:

Fibra de vidrio, cubrecanto de aluminio patas de acero y otros metales



REFRIGERADOR

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:

Combinación de neveras y congeladores para uso doméstico.

Tamaño o referencia:

De 11 pies cúbicos.

Características físicas:

Refrigerador con parrillas con cristal templado ajustables enfriamiento con múltiples salidas que distribuyan el aire, sistema de enfriamiento a base de aire que no produzca escarcha, vertical, dos compartimentos (congelador y enfriador).

Función o uso

Electrodoméstico empleado en su mayoría para la conservación de los alimentos

Material:

Material aislante acero y otros materiales



ARROCERA

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:

Instrumento metálico de acero de alta calidad para la preparación de alimentos.

Características físicas:

Recipiente cilíndrico y metálico con capacidad de 10 litros, con asas remachadas y reforzadas, incluye tapa.

Función o uso

Para cocción de alimentos

Material:

Acero inoxidable

ELABORÓ:

REVISÓ:

LIC. LETICIA ORTIZ RAMOS
JEFA DE LA UNIDAD DE CONTROL Y SEGUIMIENTO
A LA ASISTENCIA ALIMENTARIA

LN. CUITLÁHUAC OSORIO VILLA
DIRECTOR DE OPERACIÓN DE ASISTENCIA
ALIMENTARIA