



**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