



PERÚ

Ministerio  
de Educación

## ESTÁNDARES DE EQUIPAMIENTO

## SECTOR: ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDAS

## FAMILIA PRODUCTIVA: HOTELES Y RESTAURANTES

## ACTIVIDAD ECONÓMICA: ACTIVIDADES DE SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS

N°	UNIDAD DE COMPETENCIA (CNOF)	CARRERAS PROFESIONALES				AMBIENTE REQUERIDO
		GASTRONOMÍA	COCINA	ADMINISTRACIÓN DE BAR	BAR Y COCTELERÍA	
		CÓDIGO: I2556-3-001	CÓDIGO: I2556-2-001	CÓDIGO: I2556-2-002	CÓDIGO: I2556-1-001	
		Profesional Técnico	Técnico	Profesional Técnico	Técnico	
1	Realizar la mise en place del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.	UC 01	UC 01			1- TALLER DE COCINA
2	Elaborar platos culinarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.	UC 02	UC 02			1- TALLER DE COCINA
3	Gestionar los procesos y operaciones culinarias(os), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.	UC 03				1- TALLER DE COCINA
4	Realizar el mise en place del bar, aplicando las BPM (buenas prácticas de manipulación) de acuerdo a las fichas técnicas e indicaciones del área de bar, procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.			UC 01	UC 01	1- TALLER DE BAR
5	Elaborar bebidas y cocteles, según la ficha técnica y requerimientos del cliente (comanda), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, procedimientos establecidos y normativa vigente.			UC 02	UC 02	1- TALLER DE BAR
6	Gestionar las operaciones del área de bar, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento, normativa vigente y aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación).			UC 03		1- AULA PEDAGÓGICA 2- AULA DE CÓMPUTO 3- TALLER DE BAR

## EQUIPAMIENTO BÁSICO DEL TALLER DE COCINA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	RATIO (N° ESTUDIANTES/ ITEM)
1	Refrigerador de 2 Puertas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para uso tipo comercial</li> <li>- De material ecológico, fácil limpieza y alta durabilidad.</li> <li>- Con divisiones separadas: una para temperaturas entre 0°C y 5°C y otra para congelación de 0°C a - 18°C aprox.</li> <li>- Con reguladores de temperatura</li> <li>- Puertas con dispositivo automático de cierre.</li> </ul>	1 por taller de cocina
2	Cocina semi industrial	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apta para trabajo continuo y que cumpla con normas internacionales</li> <li>- De acero inoxidable y resistente a altas temperaturas</li> <li>- De 4 ó 6 hornillos de hierro fundido de alta potencia (mínimo 48 000 BTU).</li> <li>- Con implementos de plancha y grill.</li> <li>- Con reguladores individuales para control de potencia.</li> <li>- Altura mínima de 90 cm.</li> </ul> <p><b>En caso no se disponga de manera separada, la cocina debe incluir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Horno para la cocción de diversos tipos de platos</li> <li>- Gratinador</li> </ul>	1 hornilla de cocina por estudiante

3	Licudora tipo Industrial	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potencia de motor mínima de 600 watts.</li> <li>- Cuchillas en acero inoxidable recubiertas con titanio.</li> <li>- Capacidad del vaso de 2 Lt. aproximadamente.</li> </ul>	1 por grupo de hasta 6 estudiantes
4	Mesa de trabajo tipo isla	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De acero inoxidable tipo AIS I 304.</li> <li>- Regatones de acero inoxidable para nivelar altura.</li> </ul>	1 por grupo de hasta 6 estudiantes
5	Horno de convección o combinado (opcional, en caso que la cocina tenga horno incorporado)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eléctrico o a gas</li> <li>- Para diversos tipos de preparación, incluyendo cocciones al vapor</li> <li>- Toma de agua y desagüe automático (en caso de ser horno combinado)</li> </ul>	1 por taller de cocina
6	Mesa refrigerada	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De dos o más puertas</li> <li>- Rango de operación 1°C a 5°C</li> <li>- Acabado interior y exterior en acero inoxidable.</li> </ul>	1 por taller de cocina
7	Ducha de Pre lavado para poza de lavado	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para trabajo pesado</li> <li>- De acero inoxidable.</li> <li>- Con llave mezcladora de agua fría y caliente</li> <li>- Válvula dosificadora con manija</li> <li>- Dimensiones adecuadas al tamaño de la poza de lavado</li> </ul>	1 por taller de cocina
8	Poza de lavado	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De acero inoxidable</li> <li>- De dos cubetas</li> <li>- Estructura desmontable, de preferencia</li> </ul>	2 por taller de cocina
9	Campana Extractora Isla con equipo de extracción	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De acero inoxidable</li> <li>- Con alcance a todas las cocinas del ambiente</li> <li>- Dimensiones: 15 cm. adicionales por cada lado de la cocina</li> <li>- Con equipo de extracción adecuado al número de hornillas de la cocina</li> </ul>	Cantidad y dimensiones de acuerdo al número de cocinas y su distribución
10	Balanza digital	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De 0 gr. a 30 kg.</li> <li>- Con precisión de gramos</li> <li>- Con plataforma, o dispositivo de pesado, de acero inoxidable</li> </ul>	1 por taller de cocina
11	Utensilios de cocina	<p>De acero inoxidable:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Juego de Cuchillos, de 5 tipos como mínimo</li> <li>- Juego de embudos, de 3 tipos como mínimo</li> <li>- Espumaderas de al menos 3 tamaños</li> </ul> <p>De acero inoxidable y /o teflón:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Juego de cucharones: de 0.25 y 0.50 Lt. como mínimo</li> <li>- Espátulas, mínimo de dos tamaños</li> <li>- Rejilla escurridora de usos múltiples</li> </ul>	1 juego por grupo de hasta 12 estudiantes
12	Batería de cocina	<p>De acero inoxidable:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Juego de ollas: N° 16, 18, 22, como mínimo</li> <li>- Juego de sartenes: N° 20, 22 y 24, como mínimo</li> <li>- Juego de cacerolas: N° 16, 18 y 22, como mínimo</li> </ul>	1 juego por grupo de hasta 12 estudiantes
13	Utensilios de preparación	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Juego de bandejas o similares, de acero inoxidable</li> <li>- Juego de fuentes de vidrio refractario, de preferencia</li> <li>- Juego de tazones (bowl) de acero inoxidable: N° 12, 14, 16, 18, como mínimo</li> <li>- Juego de tablas picadoras de acrílico o poliuretano diferenciadas por colores para: carne, pollo, pescado, verduras y frutas (mínimo una de color blanco de 15 mm. de espesor)</li> <li>- Tazas medidoras de vidrio, acero inoxidable o policarbonato</li> </ul>	1 juego por grupo de hasta 12 estudiantes
14	Vajilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De loza</li> <li>- Color blanco, de preferencia</li> <li>- Para comidas: entrada, fondo y sitio</li> <li>- De forma: redonda (6), ovalada (6), cuadrada (6), como mínimo</li> </ul>	1 juego por grupo de hasta 12 estudiantes
15	Gratinador (opcional, en caso que la cocina lo tenga incorporado)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De acero inoxidable</li> <li>- Eléctrico</li> <li>- Con resistencia blindada, para evitar accidentes</li> </ul>	1 por taller de cocina
16	Batidora	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De pedestal</li> <li>- De más de 2 velocidades, de preferencia</li> </ul>	1 por taller de cocina
<b>MOBILIARIO</b>			
1	Repisa mural	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De acero inoxidable</li> <li>- Diseño que facilite la limpieza y mantención de todas sus partes</li> </ul>	Al menos 1 por taller de cocina
2	Mesa de trabajo mural	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De acero inoxidable de 1,5 mm de espesor aproximado</li> <li>- Con nivel inferior, de preferencia</li> <li>- Con respaldo mural sanitario de 10 cms. de alto, que facilite el trabajo.</li> </ul>	1 por grupo de hasta 6 estudiantes
3	Anaqueles con repisas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para guardar ollas, utensilios y vajilla</li> <li>- De acero inoxidable</li> <li>- Con 4 repisas, de preferencia</li> </ul>	1 por taller
4	Tachos de residuos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Con tapa</li> <li>- Diferenciados por color de acuerdo al tipo de residuo</li> </ul>	1 por tipo de residuo por ambiente
<b>EQUIPAMIENTO BÁSICO DEL TALLER DE BAR</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	<b>RATIO (N° ESTUDIANTES/ITEM)</b>

1	Mesa refrigerada	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De al menos dos puertas</li> <li>- Rango de operación 1°C a 5°C</li> <li>- Acabado interior y exterior en acero inoxidable.</li> </ul>	1 por taller
2	Cristalería	<p>De cristal transparente o vidrio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Juegos de copas para: agua, vino, champagne y cocteles, 4 de cada tipo como mínimo.</li> <li>- De diseños y capacidades diversas</li> <li>- Vasos de diversos tipos, utilidad, diseños y capacidades, mínimo 3 tipos.</li> <li>- Jarras de diversos usos y capacidades.</li> </ul>	1 por grupo de hasta 10 estudiantes
3	Licuada	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipada con un motor de alta velocidad</li> <li>- Cuchillas en Acero Inoxidable recubiertas con titanio</li> <li>- Con capacidad de 2 Lt. Aproximadamente</li> <li>- Con tapa de seguridad antiruido</li> </ul>	1 por grupo de hasta 10 estudiantes
4	Utensilios	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coctelera</li> <li>- Destapador de botellas</li> <li>- Sacacorchos</li> <li>- Exprimidor de cítricos</li> <li>- Coladores de alambre</li> <li>- Embudo</li> <li>- Hielera</li> <li>- Tabla de madera</li> <li>- Cuchillo pequeño</li> <li>- Jigger</li> <li>- Pala de hielo</li> <li>- Charola de corcho</li> <li>- Charola de corcho</li> <li>- Picahielo</li> <li>- Cuchara Parisien</li> <li>- Cucharas para bar</li> </ul>	1 por grupo de hasta 10 estudiantes
5	Misceláneos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servilleteros</li> <li>- Saleros</li> <li>- Otros</li> </ul>	2 por taller
6	Máquina de Hielo (opcional)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cabezal y contenedor en acero inoxidable</li> <li>- Producción aproximada de 20 kg por día</li> <li>- Diversas medidas de cubitos</li> </ul>	1 por taller

#### MOBILIARIO

1	Barra para bar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De madera u otro material apropiado para la zona</li> <li>- De tamaño acorde a las dimensiones del espacio físico.</li> <li>- De diseño variado según necesidades</li> </ul>	1 por taller
2	Mueble para bar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De madera u otro material apropiado para la zona</li> <li>- De tamaño acorde a las dimensiones del espacio físico.</li> <li>- El diseño variado según necesidades</li> </ul>	1 por taller

### EQUIPAMIENTO DE AULA PEDAGÓGICA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	RATIO (N° ESTUDIANTES/ITEM)
1	Televisor o proyector multimedia	<p><b>Del televisor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De tamaño adecuado para las dimensiones del aula o un aproximado de 50 pulgadas.</li> <li>- Tipo smarth, de preferencia</li> <li>- Con acceso a internet.</li> </ul> <p><b>Del proyector multimedia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Con características técnicas que permita la proyección y visibilidad adecuada para toda el aula</li> <li>- Con conexión a PC o laptop</li> </ul>	1 por aula
3	Computadora	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De escritorio o portátil</li> <li>- Con características técnicas, que permitan la instalación y funcionamiento de softwares especializados para el desarrollo de las actividades pedagógicas</li> <li>- Compatible con el proyector</li> <li>- Con conexión a internet</li> <li>- Monitor de al menos 15" de alta resolución</li> <li>- Compatible con sistema de audios</li> </ul>	1 por aula

#### MOBILIARIO

1	Mesas unipersonales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De material madera, de preferencia</li> <li>- De características ergonómicas</li> <li>- Adecuadas para los procesos de aprendizaje de estudiantes de educación superior</li> </ul>	1 por estudiante
2	Sillas personales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De material madera de preferencia</li> <li>- De características ergonómicas</li> <li>- Adecuadas para los procesos de aprendizaje de estudiantes de educación superior</li> </ul>	1 por estudiante
3	Pizarra	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De material acrílico de preferencia</li> <li>- De tamaño adecuado para las dimensiones del aula</li> </ul>	1 por aula

	Escritorio para el docente	- De material de madera de preferencia - Ergonómico	1 por aula
	Silla para el docente	- De material de madera de preferencia - Ergonómicas	1 por aula
4	Ecran o similar	- De tamaño adecuado para las dimensiones del aula - Retractable, de preferencia	1 por aula
5	Armario	- De madera o material adecuado para la zona - Para guardar equipos - Con llave y dispositivos de seguridad	1 por aula

### EQUIPAMIENTO DE AULA DE CÓMPUTO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	RATIO (N° ESTUDIANTES/ITEM)
1	Televisor o proyector multimedia	<b>Del televisor:</b> - De tamaño adecuado para las dimensiones del aula o un aproximado de 50 pulgadas. - Tipo smart, de preferencia - Con acceso a internet. <b>Del proyector multimedia:</b> - Con características técnicas que permita la proyección y visibilidad adecuada para toda el aula - Con conexión a PC o laptop	1 por aula
3	Computadora	- Tipo escritorio o portátil - Con procesador y sistema operativo que permita la instalación y funcionamiento de: * Softwares de las carreras profesionales de la especialidad * Software para aprendizaje de inglés y otros idiomas - Con número de licencias instaladas en PC, de acuerdo al número de estudiantes	1 por estudiante
4	Computadora	- Tipo portátil o de escritorio - Que posibilite su uso tipo servidor, de ser necesario - Con características técnicas adecuadas para la instalación de softwares requeridos para las carreras / unidades didácticas de la carrera	1 por aula

### MOBILIARIO

1	Mesas unipersonales	- De material y características adecuadas para los procesos de aprendizaje de educación superior/técnica	1 por estudiante
2	Sillas personales	- De material y características ergonómicas y adecuadas para los procesos de aprendizaje de educación superior/técnica	1 por estudiante
3	Pizarra	- De material y tamaño adecuados para las dimensiones del aula	1 por aula
4	Armario	- De madera o material adecuado para guardar equipos - Con llave y dispositivos de seguridad, de preferencia	1 por aula

### EQUIPAMIENTO E IMPLEMENTOS COMUNES PARA SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (EQUIPOS DE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL)

N°	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	RATIO (N° ESTUDIANTES/ITEM)
1	Protectores de higiene personales	- Mascarillas buco nasales - Mandiles: de tela y de plástico - Guantes quirúrgicos - Gorros que identifican el grado de jerarquía en la cocina - Gorros que identifican el grado de jerarquía en la cocina	1 por estudiante
2	Indumentaria personal	- Chaqueta de drill - Pantalón con elástico, de preferencia de poliseda - Zapatos de cocinero (suecos) con planta antideslizable	1 por estudiante
3	Extintores	- De CO2, de acuerdo a la norma correspondiente	1 por ambiente

### INFRAESTRUCTURA FÍSICA (aplicable a todos los ambientes)

- Las dimensiones de cada uno de los talleres, aulas y laboratorios deben estar en función al número de estudiantes que atienden y cumplir con lo establecido en la Norma Técnica de Infraestructura para Locales de Educación Superior - NTIE 001-2015, aprobada con RVM N° 017-2015-MINEDU.

- Cumplir estrictamente con las recomendaciones e indicaciones técnicas del (los) fabricante(s) del equipamiento para la instalación y funcionamiento del mismo en el (los) ambiente(s) correspondiente(s).