



**A.N.E.P.**  
**Consejo de Educación Técnico Profesional**  
**(Universidad del Trabajo del Uruguay)**

**ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR**

<b>DEFINICIONES</b>	
<b>Tipo de curso</b>	Capacitación Profesional Básica
<b>Orientación</b>	Gastronomía-Cocina
<b>Perfil de Ingreso</b>	Egresado de Educación Primaria y 15 años de edad
<b>Duración</b>	320 hs
<b>Perfil de Egreso</b>	El estudiante será capaz de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocer las características de los géneros alimentarios y sus transformaciones.</li><li>• Describir y preparar distintos procesos de elaboración, según el caso.</li><li>• Manejar términos técnicos en su vocabulario.</li></ul>
<b>Crédito Educativo</b>	Capacitación Profesional Básica en Cocina
<b>Certificación</b>	Certificado



**A.N.E.P.**  
**Consejo de Educación Técnico Profesional**  
**(Universidad del Trabajo del Uruguay)**

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
<b>TIPO DE CURSO:</b>	CAPACITACIÓN PROFESIONAL BÁSICA	058
<b>PLAN:</b>	2007	2007
<b>ORIENTACIÓN:</b>	COCINA	192
<b>SECTOR DE ESTUDIOS:</b>	GASTRONOMÍA	16
<b>AÑO:</b>	ÚNICO	00
<b>MÓDULO:</b>	N/C	N/C
<b>ÁREA DE ASIGNATURA:</b>	ARTE CULINARIO I	016
<b>ASIGNATURA:</b>	TALLER DE COCINA	4695
<b>ESPACIO CURRICULAR:</b>	N/C	

<b>TOTAL DE HORAS/CURSO :</b>	320 hs
<b>DURACIÓN DEL CURSO:</b>	16 semanas
<b>DISTRIB. DE HS /SEMANALES:</b>	20 hs

<b>FECHA DE PRESENTACIÓN:</b>	10.3.09
<b>FECHA DE APROBACIÓN:</b>	14.4.09 Exp 995/09
<b>RESOLUCIÓN CETP:</b>	Res 513/09 Acta 229

**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO**  
**ÁREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

## **FUNDAMENTACIÓN**

Actualmente, la industria de los servicios es la de mayor crecimiento en el mundo y nuestro país no es ajeno a dicha tendencia.

Atento a las necesidades de este mercado en expansión el Consejo de Educación Técnico Profesional brinda la formación y capacitación de los recursos humanos dando respuesta al mundo laboral con una oferta educativa acorde a los requerimientos.

Personas formadas y comprometidas con la calidad, con auténtica preocupación por los servicios y una visión positiva hacia el trabajo, serán las embajadoras para responder de manera consciente a este polo de desarrollo.

Hoy la cocina ha adquirido tal importancia, que no sólo de ella se ocupan las amas de casa y los cocineros, sino que este desarrollo de la cocina profesional en nuestro medio y en el mundo, es centro de atención de equipos de especialistas multidisciplinarios. Por ello, no es suficiente la formación en el oficio, es necesaria la formación en la Escuela para poder conocer, por ejemplo, las transformaciones que sufren los alimentos antes, durante y después de cocidos; la normativa vigente en cuanto a sanidad, seguridad e higiene alimentaria; valor nutricional, sobre la base del conocimiento de las técnicas básicas que hacen a la gastronomía.

*Los sabores, olores, colores, texturas y temperaturas son las propiedades que influyen marcadamente en la aceptación o rechazo de los alimentos. En un mercado cada vez más competitivo, estos atributos deben ser diseñados y controlados cuidadosamente. Para ello existen normas y métodos de trabajo utilizados en el área.*

Discriminar, describir y cuantificar las características organolépticas de los alimentos y elaboraciones, para asegurar la calidad sensorial deseada, deben ser conocidas y estandarizadas para ser usadas apropiadamente. Porque la exactitud y naturaleza de la información en la que se basan nuestras decisiones, son fundamentales para establecer las relaciones entre salud y dieta.

La oferta en gastronomía debe garantizar la adquisición, actualización y ampliación de los conocimientos y aptitudes para el desarrollo personal y profesional.

## **OBJETIVOS GENERALES**

- Desarrollar y afianzar la madurez personal mediante la adquisición de hábitos y capacidades que le permitan participar responsablemente en el trabajo y en la actividad social.
- Formar al alumno en teoría y práctica para que al finalizar el curso pueda:
  - ocupar un puesto en el ámbito operativo
  - insertarse social y laboralmente en forma “adecuada
  - poseer una formación básica y profesional que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida
- Contribuir a mejorar la calidad de nuestros egresados mediante la capacitación de nuevas técnicas específicas del área, orientada a los sectores productivos como oferta educativa acorde.
- Orientar al alumno con el aprovechamiento de recursos y materias primas de la región donde reside.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Conocer las características de los géneros alimentarios y sus transformaciones
- Describir y preparar distintos procesos de elaboración según el caso
- Manejar términos técnicos en su vocabulario

### **PROPUESTA METODOLÓGICA:**

- Los docentes realizarán las demostraciones correspondientes a cada nueva técnica básica, armado y presentación en cada elaboración, estandarizando porciones. Brindará el marco teórico, basado en las normativas vigentes.

### **PAUTAS DE EVALUACIÓN**

Se realizarán evaluaciones intermedias y al finalizar el módulo de acuerdo al Reglamento de Evaluación y Pasaje de Grado correspondiente, teniendo en cuenta las técnicas básicas que componen las diferentes elaboraciones.

### **CONTENIDOS**

1. INTRODUCCIÓN	20 horas
2. HIERBAS AROMATICAS	15 horas
3. HUEVOS	15 horas
4. FRUTAS Y VERDURAS	50 horas
5. LEGUMINOSAS	20 horas
6. CEREALES	20 horas
7. CALDOS, FONDOS, SOPAS, SALSAS	20 horas
8. PASTAS, SALSAS Y MASAS	40 horas
8. CARNES ROJAS, BLANCAS	120 horas

## **1.- INTRODUCCIÓN**

### **Objetivo:**

- ◆ Cumplir con las normas y obligaciones específicas de la profesión.

### **Contenidos:**

- Deontología profesional. Funciones y obligaciones
- Perfil del manipulador de alimentos
- La cocina y su organización.
- Vocabulario técnico. Lenguaje simbólico.
- Normativas vigentes: seguridad e higiene
- Condimentos, hierbas aromáticas
- Fondos, salsas y guarniciones
- Presentación de mesas
- Estructura de la ficha técnica

### **Actividades:**

- ◆ Reconocimiento del área de trabajo. Clasificación, utilización, manejo y limpieza de máquinas, herramientas y utensilios.
- Superficie, iluminación, ventilación, luz natural y artificial adecuada.

## **Seguridad e higiene**

### **Seguridad**

**Objetivo:** Desarrollar sentido de responsabilidad y prevención de accidentes

### **Actividades:**

- Reconocimiento de seguridad en el lugar de trabajo.
- Manejo y conservación de equipamiento, maquinarias y útiles específicos del área.

- Clasificación de cuchillería, conservación y utilización de los mismos.

## Higiene

**Objetivo:** Determinar las características y modos en que se deben realizar las tareas de higiene; limpieza y desinfección.

### Conocimientos:

- Aplicación correcta de productos de limpieza y diferentes métodos a utilizar.
- Higiene del local,
- Higiene de útiles, máquinas, herramientas, respetando las condiciones de seguridad.
- Higiene de las unidades de frío, calor, cámaras, depósitos.
- Manejo de resto de alimentos, desperdicios y basura.
- Control de plagas (insectos, roedores)
- Almacenamiento correcto: sistema PEPS
- Normas higiénico sanitarias en el transporte de los alimentos
- Salud e higiene personal. Legislación vigente sobre higiene
- Presencia adecuada a normas nacionales e internacionales vigentes.
- Controles médicos obligatorios y voluntarios
- Enfermedades transmisibles
- Toxi – infecciones alimentarias

El docente aplicará los conocimientos en forma práctica a lo largo del curso.

## Manipulación de alimentos

**Objetivo general:** Detectar, promover y mantener un adecuado control de calidad de la higiene alimentaria, en todo el proceso de manipulación de los alimentos desde la selección y control, hasta su consumo.

### Objetivo específico:

- ♦ Reconocer la calidad y estado de conservación de las materias primas alimenticias por sus características organolépticas; en alimentos crudos, cocidos y en conserva.
- ♦ Detectar contaminación microbiana en los alimentos, indicando causa y efectos que producen.
- ♦ Almacenar adecuadamente los distintos alimentos, embalaje y envases para conservación de productos alimenticios.
- ♦ Utilizar el sistema PEPS

**Contenidos:**

- Importancia e implementación de la mise en place
- Calidad y características organolépticas en la selección de los alimentos.
- Fuentes de contaminación en los alimentos. Contaminación cruzada
- Conservación en frío de los alimentos. Importancia de la CADENA DE FRÍO y la forma adecuada en el envasado para la conservación.
- Importancia de respetar la cadena de frío - calor
- Legislación relativa a manipulación de alimentos

El docente aplicará los conocimientos en forma práctica a lo largo del curso.

**2.- ESPECIAS****Objetivo:**

- ♦ Reconocer aromas y sabores de las especias y su combinación en los géneros alimentarios.

**Contenidos:**

- ♦ Las especias en la cocina.
- ♦ Elección y elaboración de preparados.

**Actividades:**

Adobos, currys, masalas y pastas.

**3.- HUEVOS****Objetivo:**

- ♦ Preparar y cocinar huevos de gallina, codorniz, pato, en todas las formas básicas utilizadas, presentándolos con guarnición y salsa.

**Contenidos:**

- Valor nutritivo, reconocimiento de frescura del huevo fresco; presentación de huevos pasteurizados, deshidratados y congelados. Conservación. Utilización. Tipos de huevos utilizados en la cocina.
- Principales sistemas de cocción. Tiempos y puntos de cocción. Temperaturas. Recomendaciones. Digestibilidad en el cocimiento excesivo.
- Salmonella. Manipulación correcta

**Actividades:**

- ♦ Aplicar los métodos básicos de cocción:
  - ♦ En medio líquido: mollets con salsas, duros, pasados por agua; escalfados
  - ♦ Huevos gramajo

- ♦ En cocotte y moldeados
- ♦ En medio graso: plancha, sartén, fritos, revueltos , en tortillas (francesa y española), con guarniciones.
- ♦ Guarniciones

**La IMM, recomienda no consumir huevos crudos o que no hayan alcanzado en el centro la temperatura de 65°C , exceptuando los huevos pasteurizados.**

#### **4.- FRUTAS, VERDURAS Y TUBÉRCULOS**

##### ***TÉCNICAS BÁSICAS DE CORTES***

###### **Objetivo:**

- ♦ Manipular en crudo hierbas aromáticas, frutas y verduras: seleccionar, almacenar, pelar, limpiar, desinfectar, cortar y torneare.

###### **Conocimientos:**

- Clasificación de hierbas aromáticas.
- Clasificación de frutas y verduras de acuerdo al aporte nutritivo y a la parte comestible.
- Selección de frutas y verduras de acuerdo a la utilización o proceso que van a ser sometidas
- Almacenamiento y/o conservación, de acuerdo al tipo de fruta o verdura
- Limpieza y desinfección.

###### **Actividades:**

- Seleccionar y utilizar cuchillería en forma correcta.
- Realizar cortes básicos en frutas y verduras de acuerdo a la aplicación programada.
- Identificar los diferentes cortes de acuerdo a estándares internacionales, respetando los nombres en francés, características y medidas: julienne; bâtonnet; brunoise; mirepoix; noisette; chiffonnade; concassé.
- Torneados
- Tallados
- Uso de hierbas aromáticas, condimentos, aceites y vinagres aromatizados.
- Chutneys, terrinas y patés.
- **PAPAS**
  - ♦ Seleccionar, lavar, pelar a mano y con pelador.
  - ♦ Cortar: con mandolina , cuchillo/a procesador y aplicar método de cocción
  - ♦ Paille ( paja), allumette (cerilla), bâtonnet ( bastón fino), bâton ( bastón), pont-neuf ( puente nuevo), chips, gaufrette ( rejilla),



- ♦ En rondelle (en rodaja), quartier (gajos), diente de ajo, noisette (avellana), parisienne, en lamelles (láminas), en dés (en dados).
- ♦ A la Suiza

**Aplicaciones:**

- Ensaladas con frutas y verduras: simples y compuestas. Frías y templadas.

**MÉTODOS BÁSICOS DE COCCIÓN**

**Objetivo:** Aplicar los métodos básicos de cocción, más adecuados de acuerdo a las características de las frutas y verduras

**Actividades:**

- De acuerdo a los estándares internacionales, respetando los nombres en francés: Bouillir (hervir). Frémir (cocinar sin hervir). Pocher. Cuire a la vapeur (al vapor). Braiser (rehogar con tapa). Poêler (sartenear o saltear). Rôtir (asar). Cuire au four (hornear). Griller (grillar). Sauter (a la cacerola). Blanchir (blanquear). Gratiner (gratinar). Frire (fritar)
- Fritura honda (sartén y freidora)
- En agua (vapor, escaldar, blanquear, cocer)
- Saltear, rehogar, risolar, glacear, bresear
- Horno
- Plancha
- Materias grasas, puntos de fusión. Características del mercado en la fritura y alimentos a freír. Valor nutritivo

**Aplicaciones:**

- Preparar guarniciones simples.
- Fritura de frutas y verduras naturales y rebozadas
- Preparar vegetales rellenos y rellenos.
- Purés, duquesa
- Ensaladas crudas, cocidas combinadas, con los correspondientes aderezos fríos y calientes.
- Soufflés, flanes, budines y terrinas; salsas.

**5.- CEREALES**

**Objetivo:**

- ♦ Preparar y cocinar en las formas tradicionales los cereales, para la elaboración de potajes, ensaladas y platos más conocidos.
- ♦ Elaborar salsas complementarias.

**Contenidos:**

- Importancia de los cereales en la dieta, valor nutritivo. Cereales integrales. Características, métodos de cocción, conservación y congelado. Rendimiento.
- Variedades de arroz, categorías comerciales. Métodos de cocción.

**Actividades:**

- ♦ ARROZ: blanco, pilaf, , risotto, cubana, curry y primavera, croquetas, timbal, budín .
- ♦ MAÍZ: en guarniciones; locro, budín, flan.
- ♦ TRIGO: sémola (ñoquis a la romana)
- ♦ AVENA

**6.- LEGUMINOSAS****Contenidos**

- Definición, propiedades, valor nutritivo. Selección, remojo, utilización.
- Garbanzos, lentejas, porotos, maní, arvejas y habas secas.

**Actividades:**

- Utilización de leguminosas en ensaladas, cazuelas y guarniciones.

**7.-CALDOS, FONDOS, SOPAS, SALSAS.****Objetivo:**

- ♦ *Preparar fondos, salsas y sopas básicas.*

**Fondos****Contenidos:**

- Definición, composición, clasificación. Utilización y conservación.
- Corte básico: Mirepoix.
- Ligazones (roux, huevo, beurre-manié, crema de leche, manteca, féculas)
- Utilización, conservación y congelado.

**Actividades:**

- Preparar ingredientes aromáticos. Bouquet-garni
- Confeccionar fondos: blanco, oscuro, fumet.

**Sopas****Contenidos:**

- Características, clasificación y servicio. Principales sopas.
- Guarniciones.
- Cremas y veloutés, composición, utilización, ligazones con crema y yemas.

**Actividades:**

- Prepara mise en place, para la confección de sopas, juliana, paisana, apio, cebolla, pescado; cremas, champignon; consomé.

## **Salsas**

### **Conocimientos:**

- Composición de las salsas; factores a tener en cuenta en la elaboración.
- Salsas madres (salsa blanca, salsa parda, salsa a base de huevo, salsa de verduras) y derivadas. Frías y calientes.
- Ligazones:
  - roux. Definición, composición y utilización,
  - huevo,
  - beurre-manié,
  - crema de leche,
  - manteca,
  - féculas
- Aliños y salsas para ensaladas: aceite de oliva; aceto balsámico; aïoli.

### **Actividades:** las salsas deben ser aplicadas

- Frías: salsa mayonesa (se recomienda la utilización de mayonesa industrializada y con el pH permitido por las Intendencias Municipales.)
- Aliño francés, vinagreta, aïoli, chimichurri, criolla.
- Calientes: bechamel, velouté, mornay, tomate, española o demi -glace

## **8.- PASTAS SIMPLES**

### **Contenidos:**

- ♦ Harina: Definición, composición, valor nutritivo. Clasificación. Factores que determinan su calidad. Harina. Características para la elaboración de pastas. Pastas frescas y secas. Métodos de cocción, porcentaje de agua en la cocción. Conservación y congelación.
- ♦ Normativas vigentes en seguridad e higiene.
- Características en la cocción de pastas, punto. Salsas. Queso.

### **Actividades:**

- Pastas simples:
  - tallarines al huevo, de verduras, fantasía;
  - ñoquis de papa , verduras, ricotta, masa escaldada;
  - tagliatelle, pappardelle (cintas), farfalle (moñitas), maccheroni (fusiles);
  - pastas simples especiales: orecchiette (orejas).

- Pasta crêpe: diferentes formas. Frías y calientes. Combinación de diferentes rellenos.
- Elaboraciones con pastas secas.

### **SALSAS SUGERIDAS:**

- Bolognesa, tomate, fileto, pesto, Carusso, parisien, pescados.

### **MASAS**

- ♦ Hojaldres: Aceite, medio hojaldre, rápido
- ♦ Briseé salada.
- ♦ Empanadas: fritas y al horno.
- ♦ Pasteles
- ♦ Pizzas
- ♦ Pancitos simples y saborizados, grissines,

## **9.- CARNES**

### **Aves- Pollo**

**Objetivo:** Limpiar, soflamar, bridar, cortar en presas, albardar aves. Aplicar los métodos básicos de cocción y confeccionar preparaciones sencillas a base de pollo con sus correspondientes salsas.

#### **Contenidos:**

- Factores que determinan la calidad en el pollo. Tamaño, utilización en la cocina, principales métodos de cocción, características. Salsas y guarniciones.
- Valor nutritivo
- Rendimiento por persona.

#### **Actividades:**

- Bridar pollos para cocinar enteros.
- Albardar para asar y bresear.
- Cortar en cuartos.
- Preparar pechugas grillé
- Hacer milanesas y supremas
- Deshuesar y rellenar muslos y pechugas.
- Presentar con salsas y guarniciones

## **Pescados**

### **Objetivo:**

- ♦ Preparar en crudo, limpiar y eviscerar, los pescados para su cocción.
- ♦ Aplicar los diferentes métodos de cocción, de acuerdo a la variedad.
- ♦ Elaborar platos sencillos con sus correspondientes salsas y guarniciones.

### **Contenidos:**

- Selección, reconocimiento de frescura, valor nutritivo. Conservación, temperaturas, cadena de frío. Cortes y preparaciones en crudo. Especies propias del Uruguay.
- Contextualizar las especies de la región. Ejemplo: Litoral - el dorado, ...
- Rendimiento por persona.

### **Actividades:**

- Manipulación en crudo: limpiar, preparar y/o cortar en postas, filetear, empanar, pescados: corvina, merluza, pescadilla, sardinas, pejerrey, brótola, tilapia
- Técnicas de freír, asar, plancha, parrilla, saltear. Enteros y cortados.
- Preparar al dorado, marinera, chupín, al horno, a la plancha.
- Fritura y parrillada de pescados.
- Salsa: americana, tártara, colbert, manteca a la maitre d'hotel, bordalesa.
- **Adornos con limón**

## **Carne bovina.**

### **Objetivo:**

- ♦ Identificar los diferentes tipos y cortes de carne. Limpiar, bridar, cortar, marinar, adobar para el procesado en crudo de las carnes. Aplicar los distintos métodos de cocción, adecuando cada uno de ellos a las características del tipo de carne y corte.
- ♦ Elaborar platos básicos, sencillos, con sus correspondientes salsas y guarniciones.

### **Contenidos**

- Determinación de la calidad en la carne vacuna.
- Definición. Cortes de venta al público y de exportación. Valor nutritivo.
- Factores que influyen en la calidad de la carne.
- Cuartos delanteros y traseros, categoría comercial y utilización gastronómica.
- Rendimiento por persona.

### **Actividades:**

- Manipulación en crudo de carne.
- Seleccionar y preparar el corte de acuerdo a la elaboración elegida.
- Cortar en cubos, tiras, filetes, picar. Mechar y bridar.

- Preparaciones con carne picada, temperatura de cocción
- Preparar carne: a la plancha ,estofada, marinada, asada, breseada.
- Empanar.
- Matambre a la leche, relleno.
- Elaborar cazuela de mondongo
- Hígado : a la Provenzal. Salteado a la cebolla.
- Lengua a la vinagreta, a la portuguesa.
- Riñones
- Mollejas
- Terrinas y patés

### **BIBLIOGRAFÍA para el DOCENTE**

<u>Ley 17.250</u>	Derechos Básicos del Consumidor 12/ 09/ 96 -Ordenanza Bromatológica.
<u>I.M.M.</u>	Manual para Manipuladores de Alimentos
<u>CORDON BLEU</u> Jeni Wright – Eric Treuillé	Guía completa de las Técnicas culinarias. Ed. Blume.
<u>CORDON BLEU</u>	LAS TÉCNICAS DEL CHEF Ed. Blume
<u>CULINARIA</u>	1995. Especialidades Europeas. Tomo 2 Ed. Konemann
<u>BARREDO, Silvia</u>	2000. Tallado de frutas y verduras. Ed. Atlántida 2000. Salsas. Editorial Salvat
<u>COENDUS, A.</u>	1996 –Química Culinaria Ed. eribia –España
<u>DESROSIER – N.W</u>	1983 – Elementos de Tecnología de Alimentos

ESCOFFIER

1996. Ma cuisine  
Ed. Garriga. España

GALLEGO, Jesús

1996. Diccionario de Hostelería.  
Ed. Paraninfo. España

LAROUSE.

1998- Larouse gastronomique.  
Quebec. Canadá

LOEEWER. E.

1996. Cocina para profesionales  
Paraninfo. España

MORRIS, Sally y

1998. La gran enciclopedia de las especias

MACKLEY, Lesley

Grupo Editorial EDIPRESSE.

PICCINARDI, Antonio

1987. El sabor de la pasta  
Ed. Hyma

RABASÓ, R

1974. El práctico. Buenos Aires

R ODRIGUEZ PALACIOS, Ariel

2002. Técnicas Básicas.  
Ed. Atlántida. Bs.As.

WHITEMANA, K

1998. La gran enciclopedia de la fruta.  
Ed. Hyma. Barcelona.

## TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

### **BIBLIOGRAFÍA PARA EL ALUMNO**

Historia de los Alimentos

1987.Tomo 1 al 8. Ed. Alianza.

BARREDO, Silvia

2000.Tallado de frutas y verduras

Editorial Atlántida

DELGADO, Carlos

1985. Diccionario de Gastronomía  
Editorial Alianza

MAGUELONNE – SAMAT

1985. La sal y las especias  
Alianza Editorial

I.M.M

2002. Manual para Manipuladores de  
Alimentos.

LEY 17.250

Derechos Básicos del Consumidor  
12/ 09 /96. Ordenanza Bromatológica



## **EQUIPAMIENTO BÁSICO**

### Aula Taller

Equipada con:

- un espacio para dejar mochilas y abrigos
- mesadas con 4 piletas ( agua fría y agua caliente)
- calefón
- mesas para trabajar con comodidad en forma simultánea los 20 alumnos/ 20 asientos
- Equipo de extracción de vahos, temperaturas y humos

Fuegos:

- 6 anafes (hornallas)
- 1 horno convector / vapor de 4 a 8 bandejas con soporte y guías de 6 a 10 bandejas ( tamaño del horno)
- 6 bandejas ( tamaño del horno)
- 6 bandejas gastronorm (tamaño del h

Frío: - heladera con freezer

Paredes: -recubiertas de azulejos, de acuerdo con la normativa vigente

Pisos:- fáciles de limpiar, antideslizantes

Iluminación: -adecuada para garantizar la limpieza del local y controlar la calidad de los alimentos.

Ventilación:- natural y protegida por mosquiteros

Instalación eléctrica: -calculada en base a los distintos equipos a utilizar, ajustándose a la normativa vigente.

### Instalación sanitaria

Herramientas útiles:

- 1 balanza con diferencia de 1 gramo
- 1 freidora, 3 litros
- 1 plancha lisa
- 1 plancha ranurada
- 1 microondas
- 2 batidoras, 1 amasadora - mezcladora capacidad 5 litros
- 2 batidoras de mano
- 2 licuadoras
- 2 procesadoras
- 1 mixer
- 6 tablas blancas para picar
- 6 cuchillas de oficio ( 20 cm hoja aprox)
- 6 cuchillas
- 2 cuchillas dentadas (finas)

- 6 pelapapas
- 6 sartenes chicos ( teflón)
- 6 sartenes medianos (teflón)
- 4 cacerolas 20 cm
- 4 cacerolas 22 cm
- 4 cacerolas 24 cm
- 4 ollas 20 cm
- 4 ollas 22 cm
- 4 ollas 24 cm
- 2 ollas para cocinar pastas
- 2 ollas a presión. 10 a 12 litros aprox.
- 6 espátulas de silicona
- 2 pinceles de silicona
- 5 espumaderas
- 5 cucharones
- 1 colador chino
- 3 coladores “ de pasta”
- 6 bols acero inoxidable grandes
- 6 bols acero inoxidable medianos
- 6 bols acero inoxidable chicos
- 6 batidores acero inoxidable medianos
- 1 juego de vajilla para 24 personas con servicio de té
- 1 juego de cubertería para 24 personas con cubiertos para postre
- 4 torteras 20 cm, fondo fijo
- 4 torteras 22 cm, fondo fijo
- 4 torteras 24 cm, fondo fijo
- 4 torteras 20 cm, fondo móvil
- 4 torteras 22 cm, fondo móvil
- 4 torteras 24 cm, fondo móvil
- 6 budineras
- 6 moldes budín de pan
- 24 platinas para servicio (12 redondas, 12 rectangulares)
- 2 abrelatas con saca corchos y destapador
- 1 mandolina
- 6 cortantes redondos grandes
- 6 cortantes redondos medianos
- 6 cortantes redondos chicos
- 1 docena de cortantes varios
- 1 maquina para pastas ( tallarines)
- 1 docena de punteros varios para decorar
- 1 docena de mangas para decorar
- 6 palotes medianos
- 6 pinzas de chef
- 4 jarras medidoras
- 4 juegos de tazas y cucharas medidoras
- 1 exprimidor
- 2 tijeras gastronómicas en acero inoxidable
- 1 caldera
- gabinete higiénico para damas y caballeros.