

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE COCINA¹

INFRAESTRUCTURA

Unidad 1: Realizar la limpieza del menaje, equipos y superficies de trabajo del área de cocina, aplicando las BPM y teniendo en cuenta las políticas del establecimiento y la normativa vigente.

1 Área de cocina ventilada e iluminada, con instalación de agua y desagüe.

Unidad 2: Preparar los insumos y pre elaborados para el proceso de elaboración de comidas, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM y los tiempos de producción y conservación, teniendo en cuenta la normativa vigente.

2 Área de cocina ventilada e iluminada, con instalación de agua y desagüe. (*)

Unidad 3: Preparar comidas, aplicando las BPM, de acuerdo a la oferta del establecimiento y requerimientos del cliente (comanda), teniendo en cuenta la normativa vigente.

3 Área de cocina ventilada e iluminada, con instalación de agua y desagüe. (*)

Unidad 4: Supervisar las actividades del área de cocina, aplicando las BPM, teniendo en cuenta las técnicas culinarias, los tiempos de elaboración de comidas, requerimientos del cliente (comanda), la oferta del establecimiento y la normativa vigente.

4 Área de cocina ventilada e iluminada, con instalación de agua y desagüe. (*)

Unidad 5: Gestionar el área de cocina, de acuerdo a las BPM, las políticas del establecimiento y la normativa vigente.

5 Área de cocina ventilada e iluminada, con instalación de agua y desagüe. (*)

6 Oficina o ambiente similar (espacio mínimo: para un escritorio, mesa o equipo de cómputo y silla). (**)

EQUIPAMIENTO

Unidad 1: Realizar la limpieza del menaje, equipos y superficies de trabajo del área de cocina, aplicando las BPM y teniendo en cuenta las políticas del establecimiento y la normativa vigente.

- | | |
|----|--|
| 7 | Un (1) lavadero de acero inoxidable con grifo de agua. |
| 8 | Una (1) máquina lavaplatos. (**) |
| 9 | Un (1) calentador de agua. (**) |
| 10 | Un (1) rack para vajilla, cubertería y cristalería. |
| 11 | Una (1) cocina. |
| 12 | Un (1) horno. (**) |
| 13 | Cuatro (4) platos llanos. |
| 14 | Cuatro (4) platos hondos. |
| 15 | Cuatro (4) platos para entrada. |
| 16 | Cuatro (4) platos para postre o dulceras. |
| 17 | Cuatro (4) platos para taza. |
| 18 | Cuatro (4) tazas. |
| 19 | Cuatro (4) vasos. |
| 20 | Cuatro (4) copas. |
| 21 | Un (1) juego de cubiertos: cuchara de sopa, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara pequeña (para postre). |
| 22 | Dos (2) jarras (de vidrio y plástico). |
| 23 | Dos (2) tablas de picar. |
| 24 | Un (1) juego de utensilios de cocina: cucharón, cuchara grande, espumadera, trinche y pinza. |
| 25 | Tres (3) ollas de diversos tamaños. |
| 26 | Dos (2) sartenes. |
| 27 | Una (1) tetera. |
| 28 | Un (1) juego de cuchillos de cocina: chef, office y serrucho. |
| 29 | Una (1) esponja para lavar. |
| 30 | Un (1) paquete de bolsas para basura. |



31	Una (1) escoba.
32	Un (1) recogedor.
33	Un (1) balde escurridor o para trapear.
34	Un (1) trapeador o jalador de agua.
35	Un (1) tacho para basura (con tapa).
36	Un (1) juego de paños de varios tipos (secadores, paños absorbentes u otros).
37	Un (1) frasco de desinfectante.
38	Un (1) frasco de lavavajilla.
39	Un (1) frasco de alcohol en líquido o gel.
40	Un (1) mandil de plástico o hule.
41	Una (1) caja de guantes de látex.
42	Una (1) caja de cobertores de cabello.
Unidad 2: Preparar los insumos y pre elaborados para el proceso de elaboración de comidas, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM y los tiempos de producción y conservación, teniendo en cuenta la normativa vigente.	
43	Un (1) lavadero de acero inoxidable con grifo de agua. (*)
44	Una (1) refrigeradora o similar.
45	Una (1) conservadora. (**)
46	Una (1) cocina. (*)
47	Una (1) campana extractora. (**)
48	Una (1) cortadora eléctrica. (**)
49	Un (1) horno. (**)
50	Una (1) balanza manual o digital. (**)
51	Un (1) batidor o batidora. (**)
52	Una (1) licuadora. (**)
53	Un (1) procesador de alimentos. (**)
54	Cuatro (4) platos llanos. (*)
55	Cuatro (4) platos hondos. (*)
56	Cuatro (4) platos para entrada. (*)
57	Cuatro (4) platos para postre o dulceras. (*)
58	Cuatro (4) platos para taza. (*)
59	Cuatro (4) tazas. (*)
60	Cuatro (4) vasos. (*)
61	Cuatro (4) copas. (*)
62	Un (1) juego de cubiertos: cuchara de sopa, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara pequeña (para postre). (*)
63	Dos (2) jarras (de vidrio y plástico). (*)
64	Dos (2) tablas de picar. (*)
65	Un (1) juego de utensilios de cocina: cucharón, cuchara grande, espumadera, trinche y pinza. (*)
66	Tres (3) ollas de diversos tamaños. (*)
67	Dos (2) sartenes. (*)
68	Una (1) tetera. (*)
69	Un (1) juego de cuchillos de cocina: chef, office y serrucho. (*)
70	Un (1) afilador de cuchillos. (**)
71	Un (1) juego de medidores de cocina.
72	Un (1) rayador.
73	Dos (2) coladores.



74	Un (1) prensa papas. (**)
75	Dos (2) agarraderas de tela o coge ollas.
76	Un (1) mortero.
77	Un (1) exprimidor de limón.
78	Tres (3) envases con tapa de diferentes tamaños.
79	Tres (3) bols de cocina de diferentes tamaños.
80	Un (1) rollo de papel film de tipo alimentario. (**)
81	Un (1) rollo de papel aluminio. (**)
82	Un (1) paquete de bolsas para basura. (*)
83	Una (1) escoba. (*)
84	Un (1) recogedor. (*)
85	Un (1) balde escurridor o para trapear. (*)
86	Un (1) trapeador o jalador de agua. (*)
87	Un (1) tacho para basura (con tapa). (*)
88	Un (1) juego de paños de varios tipos (secadores, paños absorbentes u otros). (*)
89	Un (1) frasco de desinfectante. (*)
90	Un (1) frasco de lavavajilla. (*)
91	Un (1) frasco de alcohol en líquido o gel. (*)
92	Un (1) mandil de plástico o hule. (*)
93	Una (1) caja de guantes de látex. (*)
94	Una (1) caja de cobertores de cabello. (*)
95	Una (1) caja de mascarillas. (**)
Unidad 3: Preparar comidas, aplicando las BPM, de acuerdo a la oferta del establecimiento y requerimientos del cliente (comanda), teniendo en cuenta la normativa vigente.	
96	Un (1) lavadero de acero inoxidable con grifo de agua. (*)
97	Una (1) refrigeradora o similar. (*)
98	Una (1) conservadora. (**)
99	Una (1) cocina. (*)
100	Una (1) campana extractora. (**)
101	Una (1) cortadora eléctrica. (**)
102	Un (1) horno. (**)
103	Una (1) balanza manual o digital. (**)
104	Un (1) batidor o batidora. (**)
105	Una (1) licuadora. (**)
106	Un (1) procesador de alimentos. (**)
107	Cuatro (4) platos llanos. (*)
108	Cuatro (4) platos hondos. (*)
109	Cuatro (4) platos para entrada. (*)
110	Cuatro (4) platos para postre o dulceras. (*)
111	Cuatro (4) platos para taza. (*)
112	Cuatro (4) tazas. (*)
113	Cuatro (4) vasos. (*)
114	Cuatro (4) copas. (*)
115	Un (1) juego de cubiertos: cuchara de sopa, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara pequeña (para postre). (*)
116	Dos (2) jarras (de vidrio y plástico). (*)



117	Dos (2) tablas de picar. (*)
118	Un (1) juego de utensilios de cocina: cucharón, cuchara grande, espumadera, trinche y pinza. (*)
119	Tres (3) ollas de diversos tamaños. (*)
120	Dos (2) sartenes. (*)
121	Una (1) tetera. (*)
122	Un (1) juego de cuchillos de cocina: chef, office y serrucho. (*)
123	Un (1) afilador de cuchillos. (**)
124	Un (1) juego de medidores de cocina. (*)
125	Un (1) rayador. (*)
126	Dos (2) coladores. (*)
127	Un (1) prensa papas. (**)
128	Dos (2) agarraderas de tela o coge ollas. (*)
129	Un (1) mortero. (*)
130	Un (1) exprimidor de limón. (*)
131	Tres (3) envases con tapa de diferentes tamaños. (*)
132	Tres (3) bols de cocina de diferentes tamaños. (*)
133	Un (1) rollo de papel film de tipo alimentario. (**)
134	Un (1) rollo de papel aluminio. (**)
135	Un (1) porta comanda o riel de comandas. (**)
136	Un (1) pinchador de comandas. (**)
137	Un (1) paquete de bolsas para basura. (*)
138	Una (1) escoba. (*)
139	Un (1) recogedor. (*)
140	Un (1) balde escurridor o para trapear. (*)
141	Un (1) trapeador o jalador de agua. (*)
142	Un (1) tacho para basura (con tapa). (*)
143	Un (1) juego de paños de varios tipos (secadores, paños absorbentes u otros). (*)
144	Un (1) frasco de desinfectante. (*)
145	Un (1) frasco de lavavajilla. (*)
146	Un (1) frasco de alcohol en líquido o gel. (*)
147	Un (1) mandil de plástico o hule. (**)
148	Una (1) caja de guantes de látex. (**)
149	Una (1) caja de cobertores de cabello. (*)
150	Una (1) caja de mascarillas. (**)
Unidad 4: Supervisar las actividades del área de cocina, aplicando las BPM, teniendo en cuenta las técnicas culinarias, los tiempos de elaboración de comidas, requerimientos del cliente (comanda), la oferta del establecimiento y la normativa vigente.	
151	Cuatro (4) platos llanos. (*)
152	Cuatro (4) platos hondos. (*)
153	Cuatro (4) platos para entrada. (*)
154	Cuatro (4) platos para postre o dulceras. (*)
155	Cuatro (4) platos para taza. (*)
156	Cuatro (4) tazas. (*)
157	Cuatro (4) vasos. (*)
158	Cuatro (4) copas. (*)
159	Un (1) juego de cubiertos: cuchara de sopa, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara pequeña (para postre). (*)
160	Dos (2) jarras (de vidrio y plástico). (*)
161	Dos (2) tablas de picar. (*)
162	Un (1) juego de utensilios de cocina: cucharón, cuchara grande, espumadera, trinche y pinza. (*)
163	Tres (3) ollas de diversos tamaños. (*)
164	Dos (2) sartenes. (*)
165	Una (1) tetera. (*)
166	Un (1) juego de cuchillos de cocina: chef, office y serrucho. (*)
167	Un (1) tacho para basura (con tapa). (*)



168	Un (1) paquete de bolsas para basura. (*)
169	Un (1) frasco de alcohol en líquido o gel. (*)
Unidad 5: Gestionar el área de cocina, de acuerdo a las BPM, las políticas del establecimiento y la normativa vigente.	
170	Una (1) computadora.
171	Una (1) impresora.
172	Un (1) equipo de comunicación (celular, teléfono fijo o radio de comunicación).
173	Un (1) juego de útiles de escritorio (lapiceros, corrector líquido y hojas).
174	Una (1) calculadora. (**)
MOBILIARIO	
Unidad 1: Realizar la limpieza del menaje, equipos y superficies de trabajo del área de cocina, aplicando las BPM y teniendo en cuenta las políticas del establecimiento y la normativa vigente.	
175	Un (1) estante. (**)
Unidad 2: Preparar los insumos y pre elaborados para el proceso de elaboración de comidas, de acuerdo a las indicaciones del área de cocina y la hoja de producción, aplicando las BPM y los tiempos de producción y conservación, teniendo en cuenta la normativa vigente.	
176	Una (1) mesa de trabajo.
Unidad 3: Preparar comidas, aplicando las BPM, de acuerdo a la oferta del establecimiento y requerimientos del cliente (comanda), teniendo en cuenta la normativa vigente.	
177	Una (1) mesa de trabajo. (*)
178	Una (1) mesa de despacho para colocar platos terminados.
Unidad 4: Supervisar las actividades del área de cocina, aplicando las BPM, teniendo en cuenta las técnicas culinarias, los tiempos de elaboración de comidas, requerimientos del cliente (comanda), la oferta del establecimiento y la normativa vigente.	
179	Una (1) mesa de despacho para colocar platos terminados. (*)
Unidad 5: Gestionar el área de cocina, de acuerdo a las BPM, las políticas del establecimiento y la normativa vigente.	
180	Un (1) módulo de cómputo, mesa o escritorio.
181	Una (1) silla.

(*) Se considera "SI" y se le otorga un punto si cumple con dicho requisito en otra unidad del mismo perfil.

(**) Opcional, debido a que forma parte del 20% que puede ser omitido en esta sección.

¹ Perfil Ocupacional de Cocina actualizado con Resolución Directoral N° 064-2016-MTPE/3/19