



Convocatoria de áreas temáticas Gastronomía

Instrucciones para la declaración y valoración de herramientas, equipamiento y utensilios

Este documento establece, para algunos de los perfiles de cursos ([indicados en el Índice](#)) de la convocatoria de áreas temáticas “Gastronomía”, las herramientas, equipamientos y utensilios que se tomarán como referencia en la postulación y evaluación de las propuestas que se postulen a la convocatoria.

En cada hoja se listan los elementos requeridos para los cursos comprendidos. Los elementos identificados como Obligatorio (en la variable "Condición") deberán estar declarados por la ECA en la sección Materiales y Local, en la tabla Herramientas, del formulario de postulación. La omisión de cualquiera de estos elementos será observada durante la revisión de las condiciones de mínima, en el marco del ítem CM4 de la grilla de evaluación.

Los elementos identificados como Valorable no son un requisito para superar las condiciones de mínima. Su ausencia no dará lugar a una observación en CM4.

Las propuestas que superen las condiciones de mínima serán evaluadas en el ítem I2 considerando las cantidades que la ECA declare y garantice para cada uno de los elementos incluidos en este documento, tanto Obligatorios como Valorables.

Para esta valoración se comparará la cantidad garantizada por la ECA con la cantidad de referencia establecida en este documento. El cumplimiento de la cantidad prevista para todos los elementos permitirá alcanzar la máxima valoración correspondiente a este componente. Cuando la cantidad declarada sea inferior a la prevista, la valoración se reducirá en función de dicha diferencia. Las cantidades superiores a las establecidas no otorgarán una valoración adicional.

Ejemplo: si para un determinado curso la planilla establece como obligatorios 20 cuchillos y 5 tablas de corte, y como valorables 2 batidoras, la ECA deberá declarar los cuchillos y las tablas de corte para cumplir con CM4. La ausencia de las batidoras no generará una observación en esta etapa. Sin embargo, en la evaluación del ítem I2 se considerarán las cantidades



declaradas de los tres elementos. Una ECA que garantice 20 cuchillos, 5 tablas de corte y 2 batidoras alcanzará el cumplimiento total de este componente. Si garantiza 10 cuchillos, 5 tablas y ninguna batidora, su valoración será menor. Declarar cantidades superiores a las previstas, por ejemplo 25 cuchillos en lugar de 20, no otorgará una valoración adicional.

La valoración de las cantidades de herramientas, equipamientos y utensilios constituye uno de los componentes del ítem I2. Este se combinará, con igual peso, con la valoración de los insumos consumibles que sean cotizados (que cumplan con los requerimientos definidos en el TDR) y equipamiento de aula. Para alcanzar la máxima valoración de I2 deberán cumplirse las cantidades de referencia de los elementos Obligatorios y Valorables, además de obtener la máxima valoración en el restante componente del ítem.

Para los perfiles de cursos: *Formación básica en cerveza*, *Formación básica en vinos*, *Cata de aceite de oliva* y *Gestión de emprendimientos gastronómicos*, la ECA deberá detallar las herramientas, equipamientos y utensilios para el desarrollo del curso, debe estar orientado a facilitar la aplicación práctica de saberes en situaciones reales o simuladas para el logro de los objetivos de aprendizaje y estar disponibles en condiciones que favorezcan la participación activa.



Índice

Convocatoria de áreas temáticas Gastronomía	1
Índice	3
COCINA BÁSICA	4
COCINA PARA DIETAS ESPECIALES Y RESTRICCIONES ALIMENTARIAS	5
COCINA AVANZADA	6
CONFITERÍA-PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BÁSICA	7
CONFITERÍA-PASTELERÍA Y REPOSTERÍA AVANZADA	8
ELABORACIÓN DE DULCES Y CONSERVAS	9
PANADERÍA BÁSICA	10
PANADERÍA AVANZADA	11
ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES Y SERVICIO BÁSICO DE BARRA	12
BARISTA Y TÉCNICAS DE CAFÉ	13



COCINA BÁSICA

Herramienta / Equipamiento / Utensilio	Cantidad	Tipo	Categoría
Anafes / Hornallas industriales	8	Grupo	Obligatorio
Horno Convector o Gastronómico tradicional	1	Grupo	Obligatorio
Bandejas para Horno gastronómicas	8	Grupo	Obligatorio
Plancha lisa o acanalada (o biferas pesadas)	2	Grupo	Obligatorio
Heladera comercial / Freezer	1	Grupo	Obligatorio
Horno Microondas	1	Grupo	Obligatorio
Sartenes medianos (24 - 26 cm)	4	Grupo	Obligatorio
Cacerolas / Ollas medianas (22 - 24 cm)	8	Grupo	Obligatorio
Ollas altas para hervido / pastas (con colador/cesta)	4	Grupo	Obligatorio
Bols de Acero Inoxidable (Medianos/Grandes)	12	Grupo	Obligatorio
Tablas de picar polietileno (Blanca/Verde/Roja)	20	Grupo	Obligatorio
Cuchillas de Chef / Cocina (20 cm)	20	Grupo	Obligatorio
Cuchillos peladores / Oficio corto	20	Grupo	Obligatorio
Pelapapas / Peladores	20	Grupo	Obligatorio
Espátulas de silicona (Miserables)	4	Grupo	Obligatorio
Espumaderas / Cucharones inox.	8	Grupo	Obligatorio
Coladores comunes o Chinois simples	4	Grupo	Obligatorio
Batidores de alambre manuales	4	Grupo	Obligatorio
Pinzas de Chef (Acero inox.)	4	Grupo	Obligatorio
Palotes de amasar	4	Grupo	Obligatorio
Ralladores de cocina (Múltiples caras)	4	Grupo	Obligatorio
Balanzas digitales (1g)	4	Grupo	Obligatorio
Mixer / Minipimer de mano	4	Grupo	Obligatorio
Máquinas de pasta manuales (Sobadoras simples)	4	Grupo	Obligatorio
Jarras y tazas medidoras	4	Grupo	Obligatorio
Batidoras eléctricas de mano o pie	2	Grupo	Obligatorio
Licuadora de cocina / industrial	1	Grupo	Obligatorio
Procesadora de alimentos	1	Grupo	Obligatorio
Moldes de tarta / Torteras medianas (22-24 cm)	4	Grupo	Obligatorio
Juegos de Vajilla y Cubertería básica	20	Grupo	Obligatorio
Platos de presentación / Platinas	8	Grupo	Obligatorio



COCINA PARA DIETAS ESPECIALES Y RESTRICCIONES ALIMENTARIAS

Herramienta / Equipamiento / Utensilio	Cantidad	Tipo	Categoría
Anafes / Hornallas industriales	8	Grupo	Obligatorio
Balanzas digitales (1g)	4	Grupo	Obligatorio
Bandejas para Horno gastronómicas	8	Grupo	Obligatorio
Batidoras eléctricas de mano o pie	2	Grupo	Obligatorio
Batidores de alambre manuales	4	Grupo	Obligatorio
Bols de Acero Inoxidable (Medianos/Grandes)	12	Grupo	Obligatorio
Cacerolas / Ollas medianas (22 - 24 cm)	8	Grupo	Obligatorio
Coladores comunes o Chinois simples	4	Grupo	Obligatorio
Cuchillas de Chef / Cocina (20 cm)	20	Grupo	Obligatorio
Cuchillos peladores / Oficio corto	20	Grupo	Obligatorio
Espátulas de silicona (Miserables)	4	Grupo	Obligatorio
Espumaderas / Cucharones inox.	8	Grupo	Obligatorio
Heladera comercial / Freezer	1	Grupo	Obligatorio
Horno Convector o Gastronómico tradicional	1	Grupo	Obligatorio
Horno Microondas	1	Grupo	Obligatorio
Jarras y tazas medidoras	4	Grupo	Obligatorio
Juegos de Vajilla y Cubertería básica	20	Grupo	Obligatorio
Licuada de cocina / industrial	1	Grupo	Obligatorio
Máquinas de pasta manuales (Sobadoras simples)	4	Grupo	Obligatorio
Mixer / Minipimer de mano	4	Grupo	Obligatorio
Moldes de tarta / Torteras medianas (22-24 cm)	4	Grupo	Obligatorio
Ollas altas para hervido / pastas (con colador/cesta)	4	Grupo	Obligatorio
Palotes de amasar	4	Grupo	Obligatorio
Pelapapas / Peladores	20	Grupo	Obligatorio
Pinzas de Chef (Acero inox.)	4	Grupo	Obligatorio
Plancha lisa o acanalada (o biferas pesadas)	2	Grupo	Obligatorio
Platos de presentación / Platinas	8	Grupo	Obligatorio
Procesadora de alimentos	1	Grupo	Obligatorio
Ralladores de cocina (Múltiples caras)	4	Grupo	Obligatorio
Sartenes medianos (24 - 26 cm)	4	Grupo	Obligatorio
Tablas de picar polietileno (Blanca/Verde/Roja)	20	Grupo	Obligatorio



COCINA AVANZADA

Herramienta / Equipamiento / Utensilio	Cantidad	Tipo	Categoría
Balanzas de precisión (0.1g)	4	Grupo	Obligatorio
Batidoras Planetarias de Pie	2	Grupo	Obligatorio
Bols de Acero Inoxidable (variados tamaños)	16	Grupo	Obligatorio
Chinois / Colador Chino con Pistón de Emulsión	4	Grupo	Obligatorio
Cocinas Industriales con Horno (4 hornallas)	2	Grupo	Obligatorio
Coladores Chinois de Malla Fina (Inox)	4	Grupo	Obligatorio
Contenedores Gastronómicos GN (Inox/Polycarbonato)	16	Grupo	Obligatorio
Freezers Verticales / Horizontales de Conservación	2	Grupo	Obligatorio
Heladeras Comerciales Verticales de Acero Inoxidable	2	Grupo	Obligatorio
Horno Convencional Industrial de Gran Capacidad	1	Grupo	Obligatorio
Hornos Convectores Gastronómicos Profesionales	2	Grupo	Obligatorio
Juegos de Cuchillos de Chef (Oficio, Deshuesador, Fileteador)	20	Grupo	Obligatorio
Mixers de Inmersión Industriales (Minipimer)	4	Grupo	Obligatorio
Ollas Altas y Cacerolas Pesadas de Fondo Triple	8	Grupo	Obligatorio
Pinzas de Emplatado + Cucharas de Salsa/Degustación	8	Grupo	Obligatorio
Planchas Lisas / Acanaladas Industriales	2	Grupo	Obligatorio
Procesadoras de Alimentos / Multiprocesadoras	2	Grupo	Obligatorio
Sartenes Industriales (Inox, Antiadherente, Hierro)	12	Grupo	Obligatorio
Sifones de Espumas Gastronómicas (0.5L / 1L)	4	Grupo	Obligatorio
Sobadoras y Máquinas de Pasta (Manual/Eléctrica)	4	Grupo	Obligatorio
Tablas de Picar Polietileno con Código de Colores	20	Grupo	Obligatorio
Vajilla de Emplatado Profesional (Diseños Múltiples)	20	Grupo	Obligatorio
Abatidor de Temperatura Profesional	1	Grupo	Valorable
Deshidratadores de Alimentos Multicapa	2	Grupo	Valorable
Freidoras Industriales de Alto Rendimiento	2	Grupo	Valorable
Máquina de Empaque al Vacío de Campana	2	Grupo	Valorable
Robot de Cocina Multifunción (tipo Thermomix)	2	Grupo	Valorable
Roner / Baño Termostático Sous-Vide	2	Grupo	Valorable



CONFITERÍA-PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BÁSICA

Herramienta / Equipamiento / Utensilio	Cantidad	Tipo	Categoría
Anafes / Hornallas industriales	8	Grupo	Obligatorio
Horno Convector o Pastelero con control temp.	2	Grupo	Obligatorio
Bandejas para Horno pasteleras (llanas/perforadas)	12	Grupo	Obligatorio
Heladera comercial / Freezer	2	Grupo	Obligatorio
Horno Microondas	2	Grupo	Obligatorio
Cacerolas y ollas con fondo pesado (22 - 24 cm)	8	Grupo	Obligatorio
Bols de Acero Inoxidable (Variados tamaños)	20	Grupo	Obligatorio
Sartenes antiadherentes / Panquequeras	4	Grupo	Obligatorio
Tablas de picar polietileno (Blanca/Amarilla)	8	Grupo	Obligatorio
Cuchillas de Chef / Cocina (20 cm)	8	Grupo	Obligatorio
Cuchillos de sierra / Serrados (para pan/pionono)	8	Grupo	Obligatorio
Cuchillos peladores / Oficio corto	20	Grupo	Obligatorio
Espátulas de silicona (Miserables)	16	Grupo	Obligatorio
Espátulas de metal (Llanas y escalonadas)	8	Grupo	Obligatorio
Palotes de amasar (Madera / Polietileno)	8	Grupo	Obligatorio
Batidores de alambre manuales	8	Grupo	Obligatorio
Picos y boquillas pasteleras (Juegos surtidos)	4	Grupo	Obligatorio
Utensilios de decoración (Alisadores, peines, cornets)	4	Grupo	Obligatorio
Coladores e tamices de malla fina	4	Grupo	Obligatorio
Ralladores de cocina (Múltiples caras / Zester)	4	Grupo	Obligatorio
Balanzas digitales (1g) y de precisión (0.1g)	4	Grupo	Obligatorio
Batidoras planetarias / de pie (mínimo 5L)	4	Grupo	Obligatorio
Mixer / Minipimer de mano	4	Grupo	Obligatorio
Licuada de cocina / industrial	2	Grupo	Obligatorio
Multiprocesadora de alimentos	2	Grupo	Obligatorio
Jarras y tazas medidoras	8	Grupo	Obligatorio
Moldes variados (Tortas, tartas, budines, savarín)	20	Grupo	Obligatorio
Aros de pastelería desarmables / Cinturas inox.	12	Grupo	Obligatorio
Juegos de Vajilla y Cubertería básica	20	Grupo	Obligatorio
Platos de presentación / Alzadas / Platinas	8	Grupo	Obligatorio



CONFITERÍA-PASTELERÍA Y REPOSTERÍA AVANZADA

Herramienta / Equipamiento / Utensilio	Cantidad	Tipo	Categoría
Aerógrafo pastelero con compresor	2	Grupo	Obligatorio
Amasadora rápida / Espiral (capacidad reducida)	1	Grupo	Obligatorio
Anafes / Hornallas industriales / Cocinas	8	Grupo	Obligatorio
Aros de acero inoxidable y aros microperforados	16	Grupo	Obligatorio
Balanzas digitales (1g) y de precisión (0.1g)	4	Grupo	Obligatorio
Bandejas giratorias (Bailarinas de decoración)	4	Grupo	Obligatorio
Bandejas pasteleras perforadas, llanas y teflonadas	16	Grupo	Obligatorio
Batidoras planetarias profesionales de pie (5-7L)	4	Grupo	Obligatorio
Cintas y planchas de acetato (varios anchos)	20	Grupo	Obligatorio
Espátulas de metal escalonadas y llanas de inox.	12	Grupo	Obligatorio
Espátulas de silicona de alta temperatura (Miserables)	20	Grupo	Obligatorio
Heladera comercial / Freezer de gran capacidad	2	Grupo	Obligatorio
Horno Convector e Inteligente con control de humedad	2	Grupo	Obligatorio
Horno Microondas comercial	2	Grupo	Obligatorio
Juegos de cortantes lisos y festoneados (inox/polímero)	8	Grupo	Obligatorio
Laminadora de masa (mesa o pie)	1	Grupo	Obligatorio
Máquina de helados / Pacojet / Mantecadora	1	Grupo	Obligatorio
Mármol / Mesada de granito para templado	4	Grupo	Obligatorio
Mixer / Minipimer de alta potencia (cabeza anti-aire)	4	Grupo	Obligatorio
Moldes de acrílico/polycarbonato y silicona para bombones	12	Grupo	Obligatorio
Moldes de silicona para biscuit relief y biscuit imprimé	8	Grupo	Obligatorio
Moldes de silicona para entremets, mousses e insertos	12	Grupo	Obligatorio
Peines de acero/plástico y espátulas especiales para chocolate	8	Grupo	Obligatorio
Picos y boquillas decoradoras especiales	4	Grupo	Obligatorio
Pinceles sintéticos de uso alimentario y colorantes liposolubles	4	Grupo	Obligatorio
Pistola de calor profesional para chocolate	2	Grupo	Obligatorio
Platos de alta presentación y vajilla de degustación	20	Grupo	Obligatorio
Soportes, estructuras y alzadas para tortas de pisos	4	Grupo	Obligatorio
Tapetes Silpat microperforados y planchas de silicona	12	Grupo	Obligatorio
Termómetros digitales de hincado y Pirómetros Láser	8	Grupo	Obligatorio
Abatidor de temperatura / Ultracongelador	1	Grupo	Valorable
Multiprocesadora / Robot de cocina	2	Grupo	Valorable



ELABORACIÓN DE DULCES Y CONSERVAS

Herramienta / Equipamiento / Utensilio	Cantidad	Tipo	Categoría
Balanzas digitales (1g) y de precisión (0.1g)	4	Grupo	Obligatorio
Bandejas y asaderas de acero inoxidable	16	Grupo	Obligatorio
Bowls y lebrillos de acero inoxidable de varios tamaños	20	Grupo	Obligatorio
Cocinas industriales / Anafes	8	Grupo	Obligatorio
Cucharones y espumaderas de acero inoxidable/silicona	12	Grupo	Obligatorio
Embudos de boca ancha para frascos y pinzas para frascos calientes	8	Grupo	Obligatorio
Frascos de vidrio para conservas con tapas Twist-Off	80	Grupo	Obligatorio
Heladera comercial con Freezer	2	Grupo	Obligatorio
Juegos de Cuchillos profesionales y peladores	8	Grupo	Obligatorio
Ollas de acero inoxidable y cacerolas de fondo grueso	12	Grupo	Obligatorio
Tablas de picar de polietileno (Código de colores BPM)	12	Grupo	Obligatorio
Tapadora de frascos / botellas (Manual o de palanca)	2	Grupo	Obligatorio
Termómetros digitales de hincado / Pirómetros	8	Grupo	Obligatorio
Multiprocesadoras / Robots de cocina	2	Grupo	Valorable
pH-metro digital de hincado / Tiras reactivas de pH	4	Grupo	Valorable
Refractómetro óptico / digital (Medidor de Brix 0-90%)	4	Grupo	Valorable



PANADERÍA BÁSICA

Herramienta / Equipamiento / Utensilio	Cantidad	Tipo	Categoría
Amasadoras industriales de brazo / espiral	2	Grupo	Obligatorio
Balanzas digitales (0.1g a 5kg)	4	Grupo	Obligatorio
Batidoras planetarias y Mixers / Minipimers	4	Grupo	Obligatorio
Bowls y lebrillos de acero inoxidable	20	Grupo	Obligatorio
Cámara de fermentación asistida / Retardador de frío	1	Grupo	Obligatorio
Cocinas industriales / Anafes	4	Grupo	Obligatorio
Espátulas, cucharones, espumaderas y pinzas	16	Grupo	Obligatorio
Heladeras comerciales y Freezers	2	Grupo	Obligatorio
Hornos industriales convectores / panaderos	2	Grupo	Obligatorio
Juegos de Cuchillos profesionales y Raspetas rígidas/flexibles	8	Grupo	Obligatorio
Palotes / Rodillos de amasar	8	Grupo	Obligatorio
Placas / Chapas de horneado y moldes estándar	24	Grupo	Obligatorio
Tablas de picar de polietileno (Código BPM)	8	Grupo	Obligatorio



PANADERÍA AVANZADA

Herramienta / Equipamiento / Utensilio	Cantidad	Tipo	Categoría
Amasadoras industriales de brazo / espiral	2	Grupo	Obligatorio
Balanzas digitales (0.1g a 5kg)	4	Grupo	Obligatorio
Balanzas digitales de micro-precisión (0.01g)	2	Grupo	Obligatorio
Bandejas perforadas, chapas aluminizadas y moldes de miga con tapa	24	Grupo	Obligatorio
Bannetons (cestos de fermentación) y lienzos de lino	16	Grupo	Obligatorio
Batidoras planetarias y Mixers / Minipimers	4	Grupo	Obligatorio
Bowls y lebrillos de acero inoxidable	20	Grupo	Obligatorio
Cámara de fermentación asistida / Retardador de frío	1	Grupo	Obligatorio
Cocinas industriales / Anafes	4	Grupo	Obligatorio
Espátulas, cucharones, espumaderas y pinzas	16	Grupo	Obligatorio
Gristolas / Cuchillas de greñado (Lames)	8	Grupo	Obligatorio
Heladeras comerciales y Freezers	2	Grupo	Obligatorio
Hornos industriales convectores / panaderos	2	Grupo	Obligatorio
Juegos de Cuchillos profesionales y Raspetas rígidas/flexibles	8	Grupo	Obligatorio
Laminadora de masa profesional	1	Grupo	Obligatorio
Marcos de metal ajustables para empastes	8	Grupo	Obligatorio
Mesadas de trabajo (Acero inoxidable / Granito frío)	4	Grupo	Obligatorio
Palotes / Rodillos de amasar	8	Grupo	Obligatorio
Placas / Chapas de horneado y moldes estándar	24	Grupo	Obligatorio
Sobadoras panaderas pesadas	1	Grupo	Obligatorio
Tablas de picar de polietileno (Código BPM)	8	Grupo	Obligatorio
Termómetros digitales de hincado e Infrarrojos	8	Grupo	Obligatorio
Campana extractora de humo y vapores	1	Grupo	Valorable
Divisora / Porcionadora de masa	1	Grupo	Valorable
Freidoras comerciales con termostato	2	Grupo	Valorable
Hornos panaderos de pisos con inyección de vapor	1	Grupo	Valorable



ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES Y SERVICIO BÁSICO DE BARRA

Herramienta / Equipamiento / Utensilio	Cantidad	Tipo	Categoría
Alfombrillas de barra (Bar Mats) de goma antiderrames	10	Grupo	Obligatorio
Bandejas de servicio antideslizantes	10	Grupo	Obligatorio
Batidoras eléctricas de barra / Milkshakeadoras	2	Grupo	Obligatorio
Biberones / Botellas Squeeze de plástico graduadas	30	Grupo	Obligatorio
Cocteleras de 3 piezas (Cobbler / Clásica)	10	Grupo	Obligatorio
Cocteleras tipo Boston (Vaso metal + Vaso vidrio / mezcla)	10	Grupo	Obligatorio
Coladores de oruga (Hawthorne strainer) y Coladores fino / malla	20	Grupo	Obligatorio
Coladores Julep (Julep strainer)	10	Grupo	Obligatorio
Contenedores para frutas/garnish (Garnish Center) con compartimentos	10	Grupo	Obligatorio
Copas Balón / Copa de Gin Tonic	10	Grupo	Obligatorio
Copas Cóctel / Martini (Cónicas)	10	Grupo	Obligatorio
Copas Coupe / Copas de champán / Flauta	10	Grupo	Obligatorio
Copas Huracán / Vasos Tiki / Mugs de cobre (Moscow Mule)	10	Grupo	Obligatorio
Cucharillas de bar / Bailarinas con espiral y maza	10	Grupo	Obligatorio
Destapadores de velocidad (Speed opener / Mamba) y Sacacorchos de dos tiempos	10	Grupo	Obligatorio
Expresores / Exprimidores manuales de cítricos (Lemon Squeezer)	10	Grupo	Obligatorio
Fabricadora de hielo / Picadora de hielo industrial	1	Grupo	Obligatorio
Heladera comercial / Bajo mesada de barra y Freezer	2	Grupo	Obligatorio
Jarras de vidrio / acrílico de 1L y 1.5L	10	Grupo	Obligatorio
Jiggers / Vasos medidores graduados (1/2 oz, 1 oz, 1.5 oz, 2 oz)	10	Grupo	Obligatorio
Licuadoras de alta potencia / industriales (para hielo/frapés)	4	Grupo	Obligatorio
Maceradores / Pisones de bar (Muddler) de polietileno o metal	10	Grupo	Obligatorio
Organizadores de barra (Bar Caddy) y Rieles de velocidad (Speed Rails)	10	Grupo	Obligatorio
Picos vertedores / Dosificadores de velocidad (Speed pourers)	10	Grupo	Obligatorio
Pileta lava-vasos / Enjuagador de copas automático (Pitcher Rinser)	2	Grupo	Obligatorio
Pinzas para hielo, palas de hielo de plástico/metal y picadoras de mano	10	Grupo	Obligatorio
Soplete gastronómico de cocina/bar	2	Grupo	Obligatorio
Tabla de picar de polietileno pequeña y Cuchillos de oficio/sierra	10	Grupo	Obligatorio
Vasos de chupito / Shot (1 oz - 2 oz)	10	Grupo	Obligatorio
Vasos Highball / Long Drink (Tubos altos)	10	Grupo	Obligatorio
Vasos mezcladores de vidrio grueso (Mixing Glass)	10	Grupo	Obligatorio
Vasos Old Fashioned / Rocks (Vasos bajos de fondo grueso)	10	Grupo	Obligatorio



BARISTA Y TÉCNICAS DE CAFÉ

Herramienta / Equipamiento / Utensilio	Cantidad	Tipo	Categoría
Alfombrillas de prensado (Tamping Mats) y Estaciones de prensado	4	Grupo	Obligatorio
Balanzas de precisión digitales con temporizador (0.1g)	10	Grupo	Obligatorio
Cafetera espresso profesional (2 grupos independientes)	1	Grupo	Obligatorio
Cafeteras Aeropress con filtro y accesorios	10	Grupo	Obligatorio
Cafeteras Chemex de 6 tazas con cuello de madera	5	Grupo	Obligatorio
Cafeteras de filtro tradicionales / Goteo eléctrico comercial	2	Grupo	Obligatorio
Cafeteras de Prensa Francesa (French Press) de 350ml a 600ml	10	Grupo	Obligatorio
Cafeteras Dripper V60 (Tamaño 02, plástico/cerámica) con jarra	10	Grupo	Obligatorio
Cafeteras Italianas (Moka Pots) de 3 a 6 tazas	5	Grupo	Obligatorio
Cajones golpeadores de borra (Knock Boxes)	2	Grupo	Obligatorio
Cucharas de cata profesionales (Cupping spoons) chapadas en plata/acero	20	Grupo	Obligatorio
Filtros ciegos y cepillos de limpieza para grupo de espresso	4	Grupo	Obligatorio
Filtros de papel específicos (V60-02, Chemex, Aeropress, Filtro plano)	200	Grupo	Obligatorio
Jarras de leche (Milk Pitchers) en acero inoxidable (350ml y 600ml)	20	Grupo	Obligatorio
Jarras servidoras de vidrio (Server) resist. al calor (400-600ml)	10	Grupo	Obligatorio
Lápices de Arte Latte (Etching tools) y espolvoreadores de cacao	10	Grupo	Obligatorio
Molinillo de café eléctrico para filtrados (Granel / Tienda)	1	Grupo	Obligatorio
Molinillo de café espresso On-Demand con muelas planas	2	Grupo	Obligatorio
Molinillos de café manuales con muelas cerámicas o de acero	10	Grupo	Obligatorio
Niveladores de café / Distribuidores de pastilla de 58mm	4	Grupo	Obligatorio
Paños microfibra de colores (Código BPM para lanza/mesada)	30	Grupo	Obligatorio
Pileta lava-vasos / Enjuagador de copas automático (Pitcher Rinser)	2	Grupo	Obligatorio
Pocillos / Tazas de espresso de cerámica blanca con plato (60-80ml)	20	Grupo	Obligatorio
Tampers ergonómicos de precisión (Diámetro 58mm acorde a portafiltro)	4	Grupo	Obligatorio
Tazas / Bowls estandarizados de cata (Cupping bowls) de 200ml	20	Grupo	Obligatorio
Tazas de Cappuccino / Flat White de cerámica con plato (150-200ml)	20	Grupo	Obligatorio
Termómetros de varilla / hincado para leche y líquidos	10	Grupo	Obligatorio
Teteras de cuello de cisne (Gooseneck) con control/indicador de temp.	10	Grupo	Obligatorio
Vasos de vidrio templado / Cristalería para bebidas frías y Latte	10	Grupo	Obligatorio