RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

TABLA NO. 25. SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ

CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH

NOVIEMBRE 2022

1. EQUIPOS

1.1. Equipos de refrigeración y congelación

a. Refrigerador en acero inoxidable



b. Nevera Mixta



c. Congelador en acero inoxidable



1.2. Estufa

a. Estufa industrial en acero inoxidable de 4 o 6 quemadores (fogones), con plancha a gas natural



b. Enana en acero inoxidable



1.3. Extractor de olores

a. Campanas tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable



1.4 Licuadoras

a. Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo2 litros de capacidad.



b. Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.



1.5 Horno industrial

a. Horno industrial en acero inoxidable

como mínimo 2 niveles de altura.



1.6 Horno microondas

a. Casero de alta gama



2. INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA ALIMENTOS

2.1 Báscula electrónica industrial

a. Material: acero inoxidable, capacidad mínima de 50 kg. Capacidad máxima 150 kg.



2.2 Báscula digital para alimentos en el servicio de alimentos y en cada cocineta

a. Báscula electrónica con capacidad mínima de 50 libras.



2.3 Gramera digital

a. Balanza gramera de mesa máximo de 1 gramo de sensibilidad.



2.4 Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos

a. Termómetro digital para productos frío.



b. Termómetro digital para productos calientes.



3. EQUIPOS DE MEDICIÓN ANTROPOMÉTRICA

3.1 Cinta Métrica



3.2 Báscula Industrial



3.3 Tallímetro



4.EQUIPOS DE ANTROPOMETRÍA

4.1 Pesa patrón



5. MUEBLES Y ELEMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

5.1 Anaquel de estanterías



5.2 Canastillas



5.3 Escurridor por cada cocineta



5.4 Estibas



5.5 Mesa de Trabajo





5.6 Mesas beneficiarios



5.7 Sillas beneficiarios



6MENAJE Y ELEMENTOS COCINA

6.1 Cubiertos

a. Cucharas de sopa y postre





6.2 Platos – Vasos – Pocillos con agarradera





6.3 Ollas, Calderas, Pailas

a. Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.



6.3 Ollas, Calderas, Pailas

b. Olla a presión 10 litros.



6.3 Ollas, Calderas, Pailas

c. Olla a presión 5 litros.



6.3 Ollas, Calderas, Pailas

d. Ollas en aluminio número 36 con tapa.



6.3 Ollas, Calderas, Pailas

e. Ollas con tapa de dos litros.



6.3 Ollas, Calderas, Pailas

f. Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm.



6.4 Recipientes y bandejas

a. Bandejas en material higiénico sanitario entre 50cm - 55cm de largo x 30 - 38 cm de ancho.



6.4 Recipientes y bandejas

b. Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos



6.4 Recipientes y bandejas

c. Jarra plástica con tapa de 1 litro



6.4 Recipientes y bandejas

d. Jarra plástica con tapa de 2 litros



6.4 Recipientes y bandejas

e. Jarra plástica con tapa de 5 litros



6.4 Recipientes y bandejas

f. Recipiente almacenamiento de alimentos en plástico con tapa de 5 libras



6.4 Recipientes y bandejas

g. Recipiente en plástico para desinfección del fruver, con capacidad de 10 litros.



6.4 Recipientes y bandejas

h. Recipiente en plástico para almacenar queso con capacidad mínima de 2.5 kilos



6.4 Recipientes y bandejas

i. Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras



6.4 Recipientes y bandejas

j. Set de cucharas medidoras en plástico resistente a la distorsión y a temperaturas altas, 1/8 copa - 30 ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa - 80 ml, ½ taza - 125 ml, 1 taza – 250 ml.



6.4 Recipientes y bandejas

k. Taza plástica grande



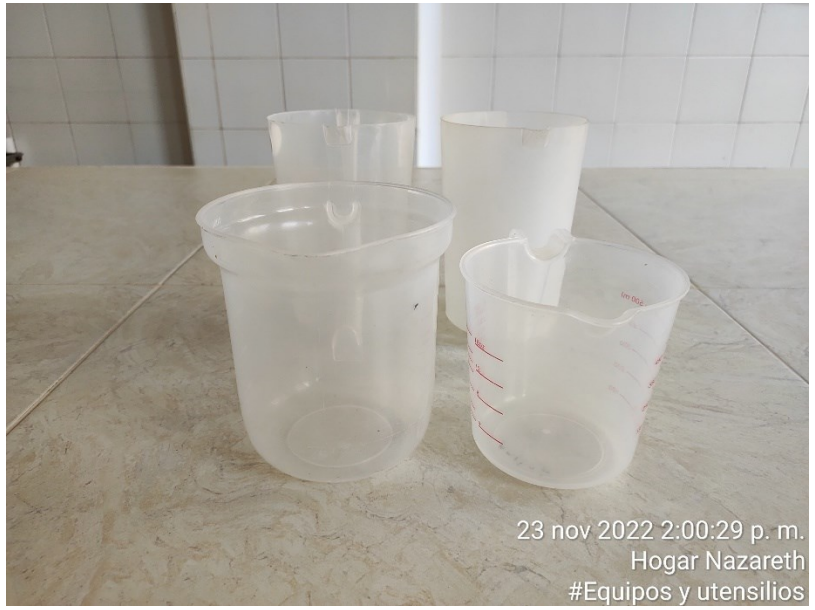
6.4 Recipientes y bandejas

I. Tina plástica 50 litros



6.4 Recipientes y bandejas

m. Vaso medidor con sensibilidad 10 cc



6.5 Utensilios cocina

a. Batidor manual en acero inoxidable



6.5 Utensilios cocina

b. Cernidor en aluminio grande



6.5 Utensilios cocina

c. Colador en acero grande



6.5 Utensilios cocina

d. Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas 30 a 35 cm



6.5 Utensilios cocina

e. Cuchara espumadera



6.5 Utensilios cocina

f. Cucharapara servir (aluminio fundido)



6.5 Utensilios cocina

g. Cuchara perforada para servir ensalada



6.5 Utensilios cocina

h. Cucharon de aluminio



6.5 Utensilios cocina

i. Martillo para cocina en acero inoxidable



6.5 Utensilios cocina

j. Tabla para picado de polietileno de 30 cm x 20 cm x 2 cm de espesor con código de colores



6.5 Utensilios cocina

k. Pela papas industrial. Fabricación en acero inoxidable 304L, calibre 18. Capacidad 12 libras. Entrada para el agua. Salida del producto y salida de residuos. Abrasivo en la parte interna de la pela papa. Motor de 1 Hp.



6.5 Utensilios cocina

l. Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada



6.5 Utensilios cocina

m. Rallador en acero inoxidable de 4 caras.



6.5 Utensilios cocina

n. Set de cuchillos x 3 unidades



6.5 Utensilios cocina

ñ. Tijeras para cocina



6.5 Utensilios cocina

o. Trinche de cocina acero inoxidable



REVISIÓN Y APROBACIÓN				
Fecha		Nombre	Cargo/Rol	Firma
Elaboró	30/11/2022	Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista	
	30/11/2022	Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	
Aprobó	30/11/2022	Dra. Myriam Moreno Angel	Coordinadora Centro de Comunidad de Cuidado	