ACTA N° 1159

FECHA: Cogua, Marzo, 28 de 2023.

HORA: 7:00 a.m. - 12:00 pm.

LUGAR: CCC Hogar Nazareth.

TEMA: Relación equipo y utensilios, menaje solicitado en el numeral 1.5.8Tabla 25.

ASISTENTES: Juan Pablo Donoso -Nutricionista
Nubia Esperanza Arenas-Nutricionista
Myriam Moreno Ángel- Coordinadora del CCC.

ORDEN DEL DÍA:

1. Registro fotográfico, de cada uno de los equipos, utensilios, menaje.

DESARROLLO:

1. Registro fotográfico, de cada uno de los equipos, utensilios, menaje

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



2.2. Bascula 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 en el servicio de alimentos.

a. Termómetro digital para productos calientes.



b. termómetro digital para productos frío.

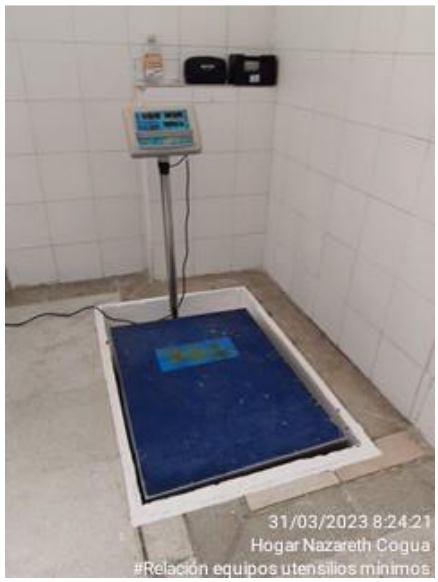


3. Equipos de medición antropométrica

3.1 Cinta Métrica



3.2 Bascula 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 y estanterías



5.2 Canastillas



5.3 Escurridor para cocineta



5.4 Estibas



5.5 Mesa de Trabajo





5.6 Mesas de Beneficiarios



5.7 Sillas de beneficiarios



6. Menaje y Elementos de Cocina

6.1 Cubiertos

a. Cucharas de Sopa y postres





6.2 Platos, vasos y pocillos.







6.3 Ollas, Calderas y Pailas

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



b. Olla a presión 10 litros.



c. Olla a presión 5 litros



d. Ollas en aluminio número 36 con tapa.



e. Ollas con tapa de dos litros.



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.



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



c. Jarra plástica con tapa de 1 litro



d. Jarra plástica con tapa de 2 litros



e. Jarra plástica con tapa de 5 litros



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



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



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



i. Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras



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, 1/3copa - 80 ml, ½ taza - 125 ml, 1 taza – 250 ml.





k. Taza plástica grande



l. Tina plástica 50 litros



m. Vaso medidor con sensibilidad 10 cc



6.5 Utensilios de Cocina

a. Batidor manual en acero inoxidable



b. Cernidor en aluminio grande



c. Colador en acero grande



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



e. Cuchara espumadera



f. Cuchara para servir (aluminio fundido)



g. Cuchara perforada para servir ensalada



h. Cucharon de aluminio



i. Martillo para cocina en acero inoxidable



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



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



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



m. Rallador en acero inoxidable de 4 caras.



n. Set de cuchillos x 3 unidades



o. Tijeras para cocina



p. Trinche de cocina acero inoxidable

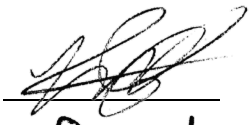
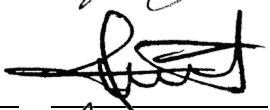
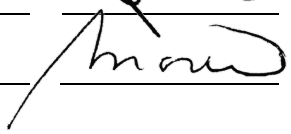


Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realiza revisión periódica de cada uno de los equipos, utensilios, menaje del componente de nutrición y salubridad.	Nutricionistas	Mensualmente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día el mes de abril de 2023.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Pablo Donoso	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Myriam Moreno Ángel	Coordinadora	Hogar Nazareth	

Anexos:

Elaboró: Nubia Esperanza Arenas/Juan Pablo Donoso Nutricionistas.