ACTA N° 045

FECHA: Bogotá, abril, 26 de 2023.

HORA: 10:00 a.m. - 30:00 p.m.

LUGAR: Oficina de profesionales.

TEMA: Tabla 25. Relación equipo y utensilios mínimos del componente nutrición y salubridad.

ASISTENTES: N/A

ORDEN DEL DÍA:

1. Registro fotográfico de la tabla 25.

DESARROLLO:

1. Registro fotográfico de la tabla 25.

- Equipos:

✓ Refrigerador en acero inoxidable: 1 unidad por unidad operativa



- ✓ Nevera mixta (refrigeración- congelación): 1 unidad por unidad operativa



- ✓ Congelador en acero inoxidable: 1 unidad por unidad operativa



- ✓ Estufa industrial en acero: 1 unidad por unidad operativa



- ✓ Enana en acero inoxidable con 1 puestos a gas natural: 1 unidad por unidad operativa.



- ✓ Campanas tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable: 1 unidad por unidad operativa.



- ✓ Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo2 litros de capacidad: 1 unidad por unidad operativa



- ✓ Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad: 2 unidades por unidad operativa.



- ✓ Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura: 1 unidad por unidad operativa



- ✓ Horno microondas casero de alta gama: 1 unidad por unidad operativa



- Instrumentos de medición para alimentos:

  ✓ Báscula electrónica industrial, material: Capacidad máxima 150 kg: 1 unidad por unidad operativa.



  ✓ Báscula electrónica con capacidad mínima de 50 libras: 1 unidad por unidad operativa.



  ✓ Gramera digital, máximo de 1 gramo de sensibilidad: 1 unidad por unidad operativa.



✓ Termómetro digital para productos frío: 2 unidades por unidad operativa.



✓ Termómetro digital para productos calientes: 2 unidades por unidad operativa.



- Equipos de medición antropométrica:

✓ Cinta Métrica: 1 unidad por unidad operativa



✓ Báscula electrónica industrial: 1 unidad por unidad operativa



✓ Tallímetro: 1 unidad por unidad operativa.



- Equipos de antropometría

✓ Pesa patrón: 1 unidad por unidad operativa



- Muebles y elementos para la operación del servicio de alimentos.

  ✓ Anaquel o Estanterías: 10 unidades por unidad operativa





  ✓ Canastillas: 30 unidades por unidad operativa





✓ Escurridor por cada cocineta: 1 por capacidad de cada cocineta



✓ Estibas: 6 unidades por unidad operativa



✓ Mesa de Trabajo: 3 unidades por unidad operativa







- ✓ Mesas Beneficiarios: 8 unidades



- ✓ Sillas Beneficiarios: 50 unidades



- Menaje y elementos de cocina:
  - ✓ Cucharas de sopa y postre, en acero inoxidable para el 100% de los participantes: 1 unidad por cada persona mayor.





- ✓ Platos – Vasos – Pocillos con agarradera: 1 unidad por cada persona mayor









- ✓ Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa: 2 unidades por unidad operativa



- ✓ Olla a presión 10 litros: 2 unidades por unidad operativa.



- ✓ Olla a presión de 5 litros: 2 unidades por unidad operativa.



- ✓ Ollas en aluminio número 36 con tapa: 5 unidades por unidad operativa.





- ✓ Olleta con tapa de dos litros: 5 unidades por unidad operativa.



- ✓ Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm: 2 unidades por unidad operativa.



- ✓ Bandejas en material higiénico sanitario entre 50cm - 55cm de largo x 30 - 38 cm de ancho: 20 unidades por unidad operativa.



✓ Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos: 5 unidades por unidad operativa.



✓ Jarra plástica con tapa de 1 litro: 6 unidades por unidad operativa



✓ Jarra plástica con tapa de 2 litros: 7 unidades por unidad operativa



- ✓ Jarra plástica con tapa de 5 litros: 8 unidades por unidad operativa



- ✓ Recipiente en plástico para desinfección del fruver, con capacidad de 10 litros: 5 unidades por unidad operativa



- ✓ Recipiente en plástico para almacenar queso con capacidad mínima de 2.5 kilos: 3 unidades por unidad operativa.



✓ Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras: 5 unidades por unidad operativa



✓ Set de cucharas medidoras: 3 unidades por unidad operativa.



✓ Taza plástica grande: 5 unidades por unidad operativa



- ✓ Tina plástica 50 litros: 5 unidades por unidad operativa



- ✓ Vaso medidor con sensibilidad 10cc: 3 unidades por unidad operativa



- ✓ Batidor manual en acero inoxidable: 3 unidades por unidad operativa



✓ Cernidor en aluminio grande: 3 unidades por unidad operativa



✓ Colador en acero grande: 3 unidades por unidad operativa



✓ Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas 30 a 35 cm: 5 unidades por unidad operativa



- ✓ Cuchara espumadera: 3 unidades por unidad operativa



- ✓ Cuchara para servir (aluminio fundido): 5 unidades por unidad operativa



- ✓ Cuchara perforada para servir ensalada: 5 unidades por unidad operativa



- ✓ Cucharon de aluminio: 5 unidades por unidad operativa



- ✓ Martillo para cocina en acero inoxidable: 2 unidades por unidad operativa



- ✓ Tabla para picado: 6 unidades por unidad operativa



- ✓ Pela papas industrial: 1 unidad por unidad operativa



- ✓ Pinza: 5 unidades por unidad operativa



- ✓ Rallador en acero inoxidable de 4 caras: 2 unidades por unidad operativa



- ✓ Set de cuchillos x 3 unidades: 5 unidades por unidad operativa



- ✓ Tijeras para cocina: 3 unidades por unidad operativa



- ✓ Trinche de cocina acero inoxidable: 5 unidades por unidad operativa



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Acta registro fotográfico tabla 25	Nutricionista	Mayo de 2023

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para mayo de 2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Disneyla Díaz	Coordinadora	Comunidad de cuidado gratitud	
Juliana Castro	Nutricionista	Comunidad de cuidado gratitud	

Elaboró: Juliana Castro

Powered by CamScanner