ACTA N° 912

FECHA: La Mesa, marzo 30 de 2023

HORA: 4:00 pm

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado La Mesa

TEMA: Registro Fotográfico utensilios, equipos y menaje del Servicio de Alimentos

ASISTENTES: Nancy Sánchez - Nutricionista, María Del Pilar García - Coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

1. Registro Fotográfico utensilios, equipos y menaje del Servicio de Alimentos

DESARROLLO

1. Registro Fotográfico utensilios, equipos y menaje del Servicio de Alimentos

Relación equipo y utensilios mínimos del componente nutrición y salubridad Centro Comunidad de Cuidado La Mesa	
ELEMENTO	**OBSERVACIONES**
Refrigerador en acero inoxidable	

Nevera mixta (refrigeración-congelación)	
Congelador en acero inoxidable	

Estufa industrial en acero inoxidable de 4 6 quemadores (fogones), con plancha a gas natural.	
Estufa enana en acero inoxidable con 4 puestos a gas natural	
Extractor de olores: Campanas tipo pared, central o isla manufactura da en acero inoxidable	

Licuadora industrial en acero inoxidable.	
Licuadora familiar con características: Potencia: 600 W, capacidad de jarra: 1,5 litros, cristal templado 2 velocidades más pulsador, 2 pares de cuchillas de acero inoxidable, tapa y medidor de alimentos. Función pica hielo, base antideslizante	

Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura	
Horno microondas casero de alta gama	

Báscula para alimentos: Báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 libras.	
Báscula para alimentos: Báscula de plataforma con graduación, mínima de 50 kg. Capacidad máxima 150 Kg	
Gramera: Balanza gramera de mesa, máximo de 1- Gramo de sensibilidad.	

Termómetro de punzón digital para productos fríos / Termómetro de punzón digital para productos calientes	
Cinta Métrica: Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1 mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm. 0.1mm/0.0005"	

Báscula electrónica industrial: Material: acero inoxidable, capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura, certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC para garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones.	
Tallímetro: material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho.	

Pesa patrón con manija de agarre material hierro fundido superficie lisa sin grietas ni bordes afilados, peso de 10Kg garantía mínima de 1 año con certificación decalibración por unlaboratorio acreditado por la ONAC.	
Anaquel: Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario.	
Canastillas: Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm X Alto 25 cm.	

Escurridor: de pared para loza lavable en acero inoxidable.	
Estibas: En material plástico.	
Mesa de Trabajo: Lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas.	

Mesas Beneficiarios: En acero inoxidable o plásticas de 4 y 8 puestos Sillas Beneficiarios: En material plástico con espaldar y brazos.	
Platos - Vasos: Material en acero inoxidable, para sopa, seco, postre, bebidas calientes y bebidas frías para el 100% de los	

beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario.	  

Cubiertos: Cucharas de sopa y postre, en acero inoxidable para el 100% de los beneficiarios	
	
Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	

Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 litros, extrafuerte en aluminio con tapa.	
Ollas en aluminio número 36 con tapa	
Ollas a presión	

Olletas de 2 litros	
Recipiente almacenamiento de alimentos en plástico con tapa de 5 libras	

Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 Libras	
Canecas plásticas con tapa 37 litros tapa para almacenamiento de granos	

Taza plástica grande	
Tina plástica 50 litros	
Jarra plástica con tapa de 1 litro	

Jarra plástica con tapa de 2 litros	
Jarra plástica con tapa de 5 litros	
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, 1/2taza - 125 ml, 1 taza - 250 ml.	

Bandejas en acero inoxidable entre 50 cm-55 cm de largo x 30 - 38 cm de ancho.	
Recipiente en plástico para desinfección de fruver, con capacidad de 10 litros	
Colador acero grande	

Cernidor grande	
Tabla para picado en acrílico con código de colores	
Set de cuchillos	

Cuchara perforada para servir ensalada	
Cuchara para servir (aluminio fundido)	
Cucharon de aluminio	

Rallador en acero inoxidable de 4 caras, con dimensiones aproximadas: base 9.5 x 12.5 cm altura 22 cm.	
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	
Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada	

Trinche de cocina acero Inoxidable	
Cuchara espumadera	
Molinillo plástico	

Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 a 35 cm	
Batidor manual en acero inoxidable	
Martillo para cocina en acero inoxidable	

Vaso medidor con sensibilidad 10cc	
Tijeras para cocina de tamaño aproximado 8”, manija en polipropileno	

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nancy Sánchez Duarte	Nutricionista	Comunidad de Cuidado la Mesa	
María del Pilar Galvis García	Coordinadora	Comunidad de Cuidado la Mesa	

Anexos: NA

Elaboró: Juan Daniel Correa