Funza, 15 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 8
Tema: Registro de la Tabla 25 relación equipos y utensilios mínimos del servicio de alimentos
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa - Nutricionista

EQUIPOS

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

1. Refrigerador en acero inoxidable (1 unidad)

2. Nevera mixta (refrigeración – congelación) (1 unidad)

3. Congelador en acero inoxidable (1 unidad)

ESTUFAS

1. Estufa de acero inoxidable de 4 o 6 fogones, con planta a gas natural (1 unidad)

2. Estufa enana en acero inoxidable con 1 puesto a gas natural (1 unidad)

CAMPANA EXTRACTORA DE VAPORES

1. Campanas tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable. (1 unidad)

LICUADORES

1. Licuadora industrial en acero inoxidable 20 litros de capacidad (1 unidad)

2. Licuadora semi-industrial o familiar o mínimo 2 litros de capacidad (1 unidad)

HORNO INDUSTRIAL

1. Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura. (1 unidad)

HORNO MICROONDAS

1. Horno microondas casero de alta gama (1 unidad)

INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA ALIMENTOS

1. Báscula electrónica digital (1 unidad)

2. Báscula electrónica industrial para alimentos (1 unidad)

3. Gramera digital (1 unidad)

4. Termómetro digital para productos fríos y calientes (2 unidades)

EQUIPOS DE MEDICIÓN ANTROPOMETRÍA

1. Cinta métrica (1 unidad)

2. Báscula electrónica industrial (1 unidad)

3. Tallímetro (1 unidad)

4. Pesa patrón con manija de agarre de 10 kg con certificación ONAC.

MUEBLES Y ELEMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

1. Anaquel y estanterías (10 unidades)

15/05/2024 9:28:25 a. m.
Funza
#C. C. Corazón Inmaculado de María

20/05/2024 10:26:48 a. m.
Funza
#C. C. Corazón Inmaculado de María

2. Canastillas (30 unidades)

3. Escurridores por cada cocineta (1 unidad)

4. Estibas (6 unidades)

5. Mesa de trabajo (3 unidades)

6. Mesas de participantes (1 por cada 4 personas mayores en la unidad operativa)

7. Sillas de participantes (1 por participante)

MENAJE Y ELEMENTOS DE COCINA

1. Cucharas de sopa y postre (1 por persona mayor en unidad operativa)

2. Platos (1 por persona mayor en unidad operativa)

3. Vasos – pocillos con agarradera (1 por persona mayor en unidad operativa)

4. Calderos hondos de aluminio fundido 75tls (2 por unidad operativa)

5. Olla presión 5 y 10 litros (2 por unidad operativa)

6. Pailas en aluminio fundido 46 cm (2 por unidad operativa)

7. Bandejas en material higiénico sanitario (20 por unidad operativa)

8. Jarra plástica con tapa 1 litro (6 por unidad operativa)

9. Jarra plástica con tapa 2 litros (7 por unidad operativa)

10. Jarra plástica con tapa 5 litros (8 por unidad operativa)

11. Recipiente plástico para desinfección de fruver 10 litros (5 por unidad operativa)

12. Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras (5 por unidad operativa)

13. Set de cucharas medidoras en plástico resistente a la distorsión y a temperaturas altas (3 por unidad operativa)

14. Taza plástica grande (5 por unidad operativa)

15. Tina plástica de 50 litros (5 por unidad operativa)

16. Vasos medidos con sensibilidad 10cc (3 por unidad operativa)

17. Batidor manual en acero inoxidable (3 por unidad operativa)

18. Cernidor en aluminio grande (2 por unidad operativa)

19. Colador grande (2 por unidad operativa)

20. Cuchara perforada para servir ensalada (5 por unidad operativa)

21. Cucharón de aluminio (5 por unidad operativa)

22. Martillo para cocina en acero inoxidable (2 por unidad operativa)

23. Pelador de papas industrial (2 por unidad operativa)

24. Pinza en acero inoxidable (5 por unidad operativa)

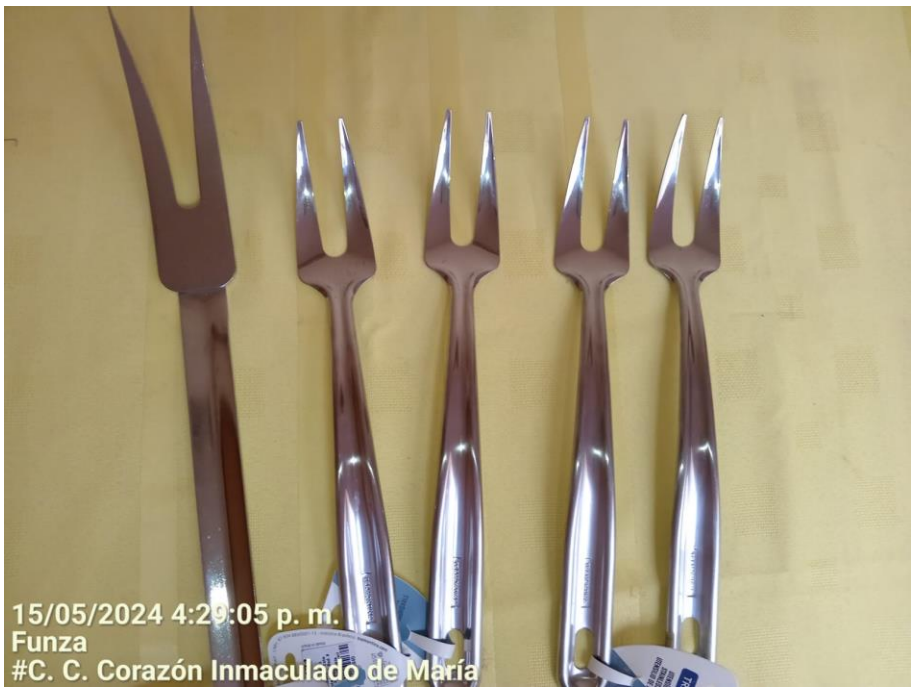
25. Rayador en acero inoxidable (2 por unidad operativa)

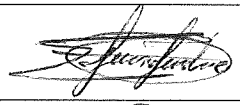
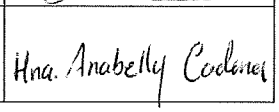
26. Set de cuchillos (5 por unidad operativa)

27. Tablas para picado de colores (6 por unidad operativa)

28. Tijeras para cocina (3 por unidad operativa)

29. Trinche de cocina de acero inoxidable (5 por unidad operativa)



REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		**NOMBRE COMPLETO**	**CARGO**	**FIRMA**
Elaboró	16/05/2024	Hna. Jenny Jaramillo	Aux. de cocina	
Revisó	16/05/2024	David Esteban Perdomo	Nutricionista	
Aprobó	16/05/2024	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora