FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Condimento hamburguesa al carbón
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Adición directa en masa cárnica, salmueras. Saborización de jamones.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Es usado en la preparación de carne para hamburguesa y se recomienda para 1 kilogramo de carne cruda crudo adicionar de 1 a 3 gramos por kilogramo de masa cárnica.
COLOR	Café claro
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Bolsa por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50171902
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Condimento hamburguesa de pollo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Adición directa en masa cárnica, salmueras.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Es usado en la preparación de hamburguesas tipo pollo y se recomienda para 1 kilogramo de carne crudo adicionar de 1 a 3 gramos por kilogramo de masa cárnica de pollo.
COLOR	Rosado claro
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Bolsa por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50171902
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Condimento chorizo ahumado
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Adición directa en masa cárnica, salmueras.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Es usado en la preparación de chorizos y se recomienda para 1 kilogramo de carne crudo adicionar de 2 a 5 gramos por kilogramo de masa cárnica.
COLOR	Naranja claro
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Bolsa por kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50171902
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Condimento jamón
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Adición directa en masa cárnica, salmueras. Saborización de jamones.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Es usado en la preparación de jamón y se recomienda para 1 kilogramo de jamón crudo adicionar de 4 a 5 gramos por kilogramo de masa cárnica.
COLOR	Naranja claro
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Bolsa por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50171902
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Condimento pavo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Adición directa en masa cárnica, salmueras.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Es usado en la preparación de pavo, salchichas tipo pavo, se recomienda para 1 kilogramo de carne crudo adicionar de 2 a 4 gramos por kilogramo de masa cárnica.
COLOR	Rosado Claro
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Bolsa por kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50171902
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA**
Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Condimento salchicha perro
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Adición directa en masa cárnica, salmueras.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Es usado en la preparación de salchichas tipo perro y se recomienda para 1 kilogramo de carne crudo adicionar de 1 a 4 gramos por kilogramo de masa cárnica.
COLOR	Rosado Claro
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Bolsa por kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50171902
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Condimento salchicha ranchera
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Adición directa en masa cárnica, salmueras.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Es usado en la preparación de salchichas tipo ranchera, se recomienda para 1 kilogramo de carne crudo adicionar de 2 a 4 gramos por kilogramo de masa cárnica.
COLOR	Rosado Claro
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Bolsa por kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50171902
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Condimento salchicha americana
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Adición directa en masa cárnica, salmueras.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Es usado en la preparación de salchichas, se recomienda para 1 kilogramo de carne crudo adicionar de 1 a 4 gramos por kilogramo de masa cárnica.
COLOR	Rosado Claro
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Bolsa por kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50171902
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **DIANA CAROLINA GONZALEZ**
NANCY OFIR ROBAYO
CAMILO CABRERA
LAIONEL SANCHEZ
SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Fibrosa calibre 50
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Las tripas o envolturas Fibrosas están fabricadas a partir de viscosa con una matriz de celulosa lo cual la hace muy resistente a la hora de embutir. Gracias a su gran resistencia y alta flexibilidad, las Tripas Fibrosas son ideales para la fabricación de embutidos curados tipo Salami o Pepperoni, productos cocidos embutidos.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Tripa de colágeno, permite estabilidad en el calibre y alta permeabilidad controlada, micro-perforada con el fin de expulsar el exceso de aire o líquido en el embutido, elaboración de piezas de carne cocidas con musculo o carne procesada con trozos de carne de distintas medidas para productos tipo jamón cocido o salami.
COLOR	Amarillo Claro
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Fibrosa calibre 50 x ML
UNIDAD DE MEDIDA	Metro Lineal (ML)
CODIGO UNSPSC	31181701
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA**
Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**
01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Fibrosa calibre 100
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Las tripas o **envolturas Fibrosas** están fabricadas a partir de viscosa con una matriz de celulosa lo cual la hace muy resistente a la hora de embutir. Gracias a su gran resistencia y alta flexibilidad, **las Tripas Fibrosas son ideales para la fabricación de embutidos curados** tipo Salami o Pepperoni, productos cocidos embutidos.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Tripa de colágeno, permite estabilidad en el calibre y alta permeabilidad controlada, micro-perforada con el fin de expulsar el exceso de aire o líquido en el embutido, elaboración de piezas de carne cocidas con musculo o carne procesada con trozos de carne de distintas medidas para productos tipo jamón cocido o salami.
COLOR	Amarillo Claro
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Fibrosa calibre 100 x ML
UNIDAD DE MEDIDA	Metro lienal (ML)
CODIGO UNSPSC	31181701
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA**
Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**
01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Sal curante (Curandina)
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El Nitral Sal curante se utiliza en la preparación de embutidos como precursor de color en productos curados.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Se recomienda aplicar máximo un (1.0) gramo de Nitral sal curante por kilogramo de masa en proceso (200 ppm de nitrato).
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Bolsa metalizada x Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	20171551
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Almidón de papa x bolsa 250 gramos
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Debe presentar color blanco o crema, olor característico a papa y sabor ligeramente dulce. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase origina. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Un polvo fino, con "excelente sabor", el **almidón de papa** proporciona una viscosidad más alta que los **almidones** de trigo y maíz, y ofrece un producto más sabroso. Es usado como espesante de salsas y guisos, y como aglutinante en mezclas, como ligante en cárnicos.
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	bolsa x 250 GRAMOS
UNIDAD DE MEDIDA	UN
CODIGO UNSPSC	50221303
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **SERGIO OSWALDO ROA MANTILLA**
Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**
01/ MARZO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Bicarbonato sobre x 500 gramos
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Sal química sólida granular de color blanco, completamente soluble en agua, prácticamente insoluble en alcohol. Olor: Inodoro. Formula Molecular: $NaHCO_3$ Peso Molecular: 84,01
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El Bicarbonato de Sodio se utiliza en la industria láctea como neutralizante en leches concentradas como arequipes, panelitas etc.
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION	Sobre x 500 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	12161702
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **DIANA CAROLINA GONZALEZ**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

FEBRERO/ 2021

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	Azúcar refinada
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99,90 % de polarización. Este tipo de azúcar se obtiene sometiendo el azúcar crudo (mascabado) o estándar a proceso de refinación.
USO / CLASIFICACIÓN	Aditivo Edulcorante. Útil en el endulzado de diversos productos de panadería, repostería, lácteos y Fruver.
COLOR	BLANCA
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resolución 2674, Resolución 5109, Resolución 2606 de 2009
OTROS REQUISITOS	Fecha de vencimiento no menor a (1) un año, contado a partir de la fecha de entrega. Empaque plástico sellado.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Saco polipropileno con bolsa interna de polietileno x kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	12164504
IMAGEN	

FIRMA DE QUIEN LA PROYECTA Y DEL COORDINADOR CON FECHA DE ELABORACION.



Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor
21/04/2020



Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**Crema de leche**
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Crema de leche entera con toda su materia grasa puede ser consumida en su forma líquida, como sustituto de la leche, espesa para batir y ser utilizada en cocina o repostería, en empaque larga vida. Crema de leche pasteurizada de procesadora láctea certificada por el invima, No debe tener orificios, no este maltratada, no este sucia, con fecha de vencimiento, no este abollada, con número de lote y fecha de producción
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Se utiliza en diferentes preparaciones saladas como dulces, para cremar sus texturas o suavizar salsas.
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION	Bolsa plástica x 1 litro
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	**73131804**
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **CAMILO ANDRÉS CABRERA CAMACHO**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

FEBRERO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Vinagre
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es un líquido miscible en agua, con sabor agrio, que proviene de la fermentación acética del alcohol, como la de vino y manzana (mediante las bacterias mycoderma acete). El vinagre contiene una concentración que va del 3% al 5% de ácido acético en agua.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Tiene muchos usos, uno de ellos es como preservante natural de alimentos y desinfectante para las superficies y alimentos.
COLOR	Transparente
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION	botella plastica por un (1) litro
UNIDAD DE MEDIDA	L
CODIGO UNSPSC	50171700
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **NANCY OFIR ROBAYO VILLAMIL**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

FEBRERO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**Estabilizante CMC**
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es un polvo fino de color blanco amarillento, no tiene olor y se usa en pequeñas cantidades. Al adicionar CMC (carboximetilcelulosa) a líquidos, se recomienda mezclarlo con azúcar refinada para facilitar su incorporación y evitar que se formen grumos.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Es un estabilizador que se utiliza en distintos productos alimenticios para dar lasensación y textura de espesor ayudando a mantener la humedad. Es uno de los estabilizadores más utilizados para alimentos como salsas, sopas, helados derivados de lácteos y productos de repostería, también en sus masas.
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION	Bolsa por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50192302
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **NANCY OFIR ROBAYO VILLAMIL**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

FEBRERO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pectina lenta
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es una fibra natural que se encuentra en las paredes celulares de las plantas y alcanza una gran concentración en las pieles de las frutas. Es muy soluble enagua y se une con el azúcar y los ácidos de la fruta para formar un gel. (fecha de vencimiento 2 año)
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Las pectinas se comportan muy bien como estabilizantes de las caseínas frente a los tratamientos térmicos a pH ácido. Dado que a pH por encima de 3,5 las pectinas tienen carga negativa, son capaces de unirse a las regiones con carga positiva de las micelas, formando una "bola peluda" que se mantiene en suspensión. Clasificación: - Geles de pectina de alto metoxilo - Geles de pectina de bajo metoxilo
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	Registro Sanitario Invima
PRESENTACIÓN DEL BIEN:	Bolsa por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CÓDIGO UNSPSC	12161805
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área
NANCY OFIR ROBAYO VILLAMIL

Nombre y firma Coordinador de área
CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR

Marzo/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Gelatina sin sabor
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Gelatina neutra, grenetina o en inglés unflavored gelatine, es una mezcla semi-sólida (coloide), incolora y desabrida. La gelatina en polvo, es de color amarillento y en láminas, llamada cola de pescado, colapiscis, colapez, colapí o ictiocola, es translúcida y quebradiza.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La gelatina tiene un amplio uso en la industria alimenticia, principalmente como emulsificante en la repostería y heladería. CLASIFICACIÓN - GELATINA EN HOJAS O LÁMINAS: Las encontramos de sabor neutro o sin sabor, y de colores. Para utilizar este tipo de gelatina debemos dejarlas primeramente en agua a temperatura ambiente durante unos 3 a 5 minutos hasta que éstas se esponjen o se hinchen, más no se disuelvan. - GELATINA EN POLVO: Encontramos la gelatina de sabor neutro o sin sabor, también conocida en muchos países como grenetina, y también encontramos en el mercado las de sabores artificiales.
COLOR	Amarillento
REGISTRO y/o LICENCIA	registro Sanitario Invima
PRESENTACIÓN DEL BIEN:	Bolsa de Aluminio o plástica por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CÓDIGO UNSPSC	51131903
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área
NANCY OFIR ROBAYO VILLAMIL
Nombre y firma Coordinador de área
CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR

Marzo/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Sorbitol por galón
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El sorbitol es un polialcohol (alcohol de azúcar) que se utiliza como edulcorante de carga en diversos productos alimentarios. Además de otorgar dulzura, es un excelente agente humectante y texturizador. El sorbitol es aproximadamente un 60 % tan dulce como la sacarosa y tiene un tercio menos de calorías. (fecha de vencimiento 1 año)
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Humectante, edulcorante y estabilizante. Clasificación: - Sorbitol E420i - Jarabe de Sorbitol E420ii
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	Registro Sanitario Invima
PRESENTACIÓN DEL BIEN:	Empaque por galón
UNIDAD DE MEDIDA	UN
CÓDIGO UNSPSC	51211610
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área
NANCY OFIR ROBAYO VILLAMIL

Nombre y firma Coordinador de área
CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR

Marzo/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Ácido ascórbico
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El ácido ascórbico se usa como aditivo alimentario principalmente para combatir la oxidación y también es utilizado principalmente en suplementos dietéticos. También se usa como un suplemento dietético, ya que es una forma de vitamina c, que es un componente dietético esencial. (fecha de vencimiento 1 año)
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Conservante / antioxidante empleado en la industria alimentaria.
COLOR	Blanco o amarillo pálido
REGISTRO y/o LICENCIA	Registro Sanitario Invima
PRESENTACIÓN DEL BIEN:	Bolsa por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CÓDIGO UNSPSC	12162201
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área
NANCY OFIR ROBAYO VILLAMIL

Nombre y firma Coordinador de área
CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR

Marzo/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Ácido cítrico
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El ácido cítrico es uno de los ácidos comestibles más fuertes, el uso dominante del ácido cítrico es como agente saborizante y conservante en alimentos y bebidas, especialmente en refrescos y dulces. El ácido cítrico también es útil para mejorar la efectividad de los jabones y detergentes de ropa, en la industria de la limpieza. (fecha de vencimiento 1 año)
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El ácido cítrico es un ácido orgánico tricarboxílico que está presente en la mayoría de las frutas, sobre todo en cítricos como el limón y la naranja. Es un buen conservante y antioxidante natural que se añade industrialmente como aditivo en el envasado de muchos alimentos como las conservas de vegetales enlatadas.
COLOR	Cristalino blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	Registro Sanitario Invima
PRESENTACIÓN DEL BIEN:	Bolsa por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CÓDIGO UNSPSC	12164501
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área
NANCY OFIR ROBAYO VILLAMIL

Nombre y firma Coordinador de área
CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR

Marzo/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**Aceite vegetal de girasol**
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Este aceite se elabora a partir de las semillas oleaginosas del girasol mediante prensado de estas contienden un alto contenido de aceite este producto se emplea hace miles años tanto en alimentos y muchas otras aplicaciones.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El aceite de girasol refinado (del que se compra en los supermercados), es de color amarillo tenue y carece de sabor y olor intenso, el "virgen" (sin refinar) de 1ª prensa, tiene un aroma intenso muy agradable.
COLOR	AMARILLO
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION	Frasco de 1 litro
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	**73101503**
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **CAMILO ANDRÉS CABRERA CAMACHO**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

Mayo/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**Arequipe tarro x 500 gramos**
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El manjar blanco o ariquipe es un producto lácteo obtenido mediante al sometimiento al calor a presión normal en todo o parte del proceso, de leche cruda o leches procesadas con el agrado de azucares y otros ingredientes o aditivos permitidos. El producto resultante tiene una consistencia pastosa más o menos estable y de color caramelo.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	es un producto que puedes utilizar para consumo directo, o acompañarlo para untar con obleas, brevas, galletas e incluso los quesos frescos puede ser usado como relleno de productos de panadería, como cobertura de pasteles, o elaboración de postres.
COLOR	ámbar brillante
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION	Tarro x 500 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	**50131702**
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **CAMILO ANDRÉS CABRERA CAMACHO**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

FEBRERO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**Arroz blanco grano largo**
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es una variedad de arroz caracterizada por tener un grano largo, y es famoso por sus delicadas fragancias y su exquisito sabor. Se recomienda que no tengan los siguientes defectos: Físico o mecánico: por compresión, impactos, daño, deshidratación o magulladuras, Biológico: contaminación de insectos, y/o parásitos Microbiológico: contaminación levaduras, bacterias, y hongos, Bioquímico: reacciones causadas por enzimas del vegetal oxidación, o alteración del aroma
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Los granos del arroz basmati son mucho más largos que anchos, y se hacen incluso más largos mientras se cocinan. Durante la cocción permanecen juntos y se separan poco; no son pegajosos después de cocinar.
COLOR	BLANCO
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION	Bolsa por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	**50221001**
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **CAMILO ANDRÉS CABRERA CAMACHO**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

FEBRERO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**Arroz parbolizado**
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El arroz vaporizado se obtiene tras someter al arroz con cáscara a un remojo de 60 ℃ y a continuación, a una fuerte presión de vapor, así se elimina una buena parte del almidón, conservando vitaminas y sales minerales que los arroces tradicionales pierden durante su pulido.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Otra ventaja de la utilización del arroz "parboiled" es la disminución de la absorción de las grasas: El parboilizado provoca una gelatinización del almidón externo que reduce la penetración de los condimentos grasos al interior del grano.
COLOR	RUBIO
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Bolsa por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	**50221001**
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **CAMILO ANDRÉS CABRERA CAMACHO**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

FEBRERO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**Bocadillo de guayaba para panadería**
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Pasta solida obtenida por concentración de pulpa madura y sana DE LA GUAYABA hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder su forma y textura cuando este fría.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	De la familia de las mirtáceas se desarrolla en temperaturas cálidas entre 23 y 28 grados Celsius y es una de las frutas con más contenido de vitaminas: calcio, fósforo, hierro; sustancias albuminoides, ácido tánico y vitaminas A, B1, B2, B3 y C.
COLOR	ROJO BRILLANTE
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION	Lonja por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	**550192401**
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **CAMILO ANDRÉS CABRERA CAMACHO**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

FEBRERO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**Harina de trigo para panificación**
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La harina de trigo es conocida también como harina fuerte o refinada, resultado del proceso de trillado del trigo por ser la que ha pasado un mayor proceso de refinamiento. de este modo, se establece una clasificación en que el número de ceros indica cómo de refinada es esa harina especial para panificación, rica en gluten.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Enriquecidas con micronutrientes básicos. La estrategia de «fortificación» se establece para mejorar la alimentación de grandes segmentos de población, sin que sufran variaciones en sus hábitos alimenticios.
COLOR	BLANCA
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Bolsa por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	**50221002**
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **CAMILO ANDRÉS CABRERA CAMACHO**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

FEBRERO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**MANTEQUILLA**
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es la emulsión de grasa, agua y sólidos lácteos, obtenida como resultado del batido, amasado y lavado de los conglomerados de glóbulos grasos, que se forman por el batido de la crema de leche o nata y es apta para el consumo humano, con o sin maduración biológica producida por bacterias lácticas específicas.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La mantequilla es un producto lácteo elaborado a partir de la leche de vaca. Básicamente, es la parte grasa de la leche, la cual ha sido aislada de la proteína y de los carbohidratos. Es sabrosa y suele ser utilizada para cocinar, hornear y untar el pan.
COLOR	AMARILLA
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Paquete por 5 Kilogramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete (PAC)
CODIGO UNSPSC	**50131700**
	

Nombre y firma instructor del área **CAMILO ANDRÉS CABRERA CAMACHO**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

FEBRERO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**Leche entera**
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es una leche que no ha sido sometida a ninguna modificación en su contenido nutricional, lo que la hace ideal para las personas que desean aprovechar todos los nutrientes de la leche, como proteínas, grasas y carbohidratos. También es perfecta para los niños ya que al tener todos sus nutrientes originales es adecuada para sus etapas de crecimiento y desarrollo.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Su aporte en materia grasa ayuda a dar contextura a muchas comidas. Por ejemplo, la repostería y las salsas blancas que se ocupan con pastas frescas. La mayoría de las recetas la utilizan, más aún las panacotas, flanes y tortas; también comidas calientes, como sopas y cremas.
COLOR	BLANCA
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACION DEL BIEN:	Por Litro
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
CODIGO UNSPSC	**50131702**
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área **CAMILO ANDRÉS CABRERA CAMACHO**

Nombre y firma Coordinador de área **CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR**

FEBRERO/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Sal de mesa
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Producto denominado como cloruro de sodio, popularmente conocido como sal común, ligeramente comestible y comúnmente es utilizado como condimento.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Diversos panificación y reposteria.
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACIÓN DEL BIEN:	BOLSA por kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CÓDIGO UNSPSC	50171551
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área

LAIONEL SANCHEZ TRIANA

Nombre y firma Coordinador de área

CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR

Marzo/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Levadura secas
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Levadura química para aligerar las masas y aumentar el volumen de productos horneados. Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. Fina granulometría
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Panificación
COLOR	Caramelo
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACIÓN DEL BIEN:	Empaque x 500 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CÓDIGO UNSPSC	50181709
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área

LAIONEL SANCHEZ TRIANA

Nombre y firma Coordinador de área

CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR

Marzo/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Margarina industrial 72 % por 15 Kls
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es la emulsión liquida o solida, usualmente de tipo agua-aceite, obtenida principalmente a partir de grasas y aceites que no proceden de la leche. La mayoría de materias primas se obtienen de mataderos (grasas animales) y de las semillas oleaginosas.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Diversos, cocina y panificación.
COLOR	Amarillo
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACIÓN DEL BIEN:	PAQUETE X 15 kilogramos
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CÓDIGO UNSPSC	50151514
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área

LAIONEL SANCHEZ TRIANA
Nombre y firma Coordinador de área

CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR

Marzo/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Polvo de hornear sobre x 7 gramos
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Diseñado para otorgar mayor volumen, esponjosidad y alveolado uniforme en productos de pastelería y panadería.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Panificación y repostería.
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	No aplica
PRESENTACIÓN DEL BIEN:	x libra
UNIDAD DE MEDIDA	UN
CÓDIGO UNSPSC	50181709
IMAGEN	

Nombre y firma instructor del área

LAIONEL SANCHEZ TRIANA

Nombre y firma Coordinador de área

CARLOS EDUARDO VALCARCEL SALAZAR

Marzo/ 2021