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 las mismas contienden un alto contenido de aceite este producto se emplea hace miles años tanto en alimentos y muchas otras aplicaciones Botella plástica transparente por 1 litro de contenido neto
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 0,1 máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo. Y debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 264. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Amarillo claro
GARANTÍA	Vida útil mínimo un año a partir de la fecha de entrega del oferente.
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco de 1 litro
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50151513
IMAGEN	

WILMER CAMILO REYES MONTENEGRO

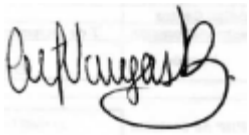
JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	Aceite de oliva
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.
COLOR	Verde amarillento
EMPAQUE Y ROTULADO	Envase de Vidrio color ámbar. Conservación: temperatura ambiente.
GARANTIA	Vida útil mínimo un año a partir de la fecha de entrega del oferente.
PRESENTACION DEL BIEN	Frasco x 1 Litro
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPEC	50151513
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Aceite vegetal de Soya
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano Aceites puros: Aceite de Soya: aceite extraído de las semillas de Soya Debe corresponder a aceite puro de Soya. El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El aceite vegetal de soya es un compuesto orgánico obtenido a partir de semillas u otras partes de las plantas OLEOGINOSAS en cuyos tejidos se acumula como fuente de energía. Debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento
COLOR	Color amarillo claro
GARANTIA	Vida útil mínimo un año a partir de la fecha de entrega del oferente.
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco x 1 Litro
UNIDAD DE MEDIDA	Litro (L)
CODIGO UNSPSC	50151513
IMAGEN	

WILMER CAMILO REYES MONTENEGRO

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Azafrán
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El azafrán de Italia - El azafrán de España - El azafrán de Francia - El azafrán de Austria – El azafrán de Oriente o de Persia tiene filamentos gruesos y poco aromáticos.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El azafrán se caracteriza por su sabor amargo y su aroma; éstos provienen de sus componentes químicos picrocrocina y safranal EN HEBRAS
COLOR	Naranja
GARANTÍA	El producto debe traer la certificación de procedencia rotulado en el empaque
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 4 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50171830
IMAGEN	

WILMER CAMILO REYES MONTENEGRO

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Ahuyama
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Hortalizas frescas de colores propios según la variedad, sin evidencias de ataques de plagas e insectos, sin deformidades, sin manchas de enfermedades de la planta, sin residuos de tóxicos, lavadas con agua potable. El producto debe estar fresco, sano, sin ataques de hongos o cualquier sustancia extraña.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Se recomienda que las hortalizas 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
COLOR	Verde Oscuro
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50406700
IMAGEN	

WILMER CAMILO REYES MONTENEGRO

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Alas de pollo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Alas de pollos sin costillar provenientes de pollo blanco alimentado a partir de sorgo soya o maíz con un ciclo de engorde entre 38 y 42 días, de granjas avícolas con registro sanitario y certificadas con BPM o HACCP.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Limpias, libre de grasa, quistes o materiales extraños como: plumas, cañones de plumas y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne de pollo, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposiciónpor enzimas del vegetal oxidación, o alteración del aroma
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111515
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Albahaca fresca
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Hortalizas frescas de colores propios según la variedad, sin evidencias de ataques de plagas e insectos, sin deformidades, sin manchas de enfermedades de la planta, sin residuos de tóxicos, lavadas con agua potable.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Se recomienda que las hortalizas 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
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50404101
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Alcachofa
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Hortalizas frescas de colores propios según la variedad, sin evidencias de ataques de plagas e insectos, sin deformidades, sin manchas de enfermedades de la planta, sin residuos de tóxicos, lavadas con agua potable. .
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Se recomienda que las hortalizas 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
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50401503
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Almejas con conchas
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Almeja es un molusco bivalvo se entierra en la arena o el lodo por medio de un pie musculoso en forma de hacha. Su concha está formada por dos valvas iguales, unidas por un ligamento que posibilita su apertura y cierre. El producto debe estar congelado
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Poseen un cuerpo blando el cual se encuentra protegido por una concha o valva más bien delgada. Pueden alcanzar los 3,5 centímetros de longitud y en el exterior poseen unas llamativas estrías finas y semicirculares. Además, poseen aparato digestivo y corazón.
COLOR	Gris Claro
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121611
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Aguacate hass
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla se conoce nombre genérico como aguacate o palta. El producto debe llegar fresco, sano, sin ataques de hongos o cualquier sustancia extraña.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248
COLOR	Morado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50401718
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

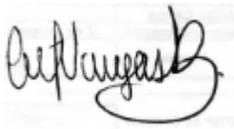
JEINY ROMERO

20/02/2020

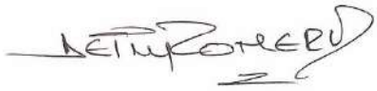
FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	APIO DE CASTILLA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Posee tallos estirados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, es decir agrio. Del cuello de la raíz brotan tallos herbáceos que alcanzan de 30 a 80 cm. de altura. Las hojas son grandes que brotan en forma de corona; el pecíolo es una penca muy gruesa y carnosa que se prolonga en gran parte del limbo.
USOS / CLASIFICACIÓN	Hortaliza. De consumo humano en forma directa y en infusiones. Tiene propiedades medicinales.
COLOR	Verde Intenso
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resol. 14712 de 1984, Resol. 2155 de 2012
OTROS REQUISITOS	Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños. El producto debe cumplir las especificaciones requeridas, debe estar fresco, sano sin ningún tipo de alteración. Conservar el color verde intenso homogéneo. Se empaca en bolsas plásticas o vinipel. Su transporte es en canastillas cubiertas con vinipel para evitar contaminación.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Bolsa x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50402702
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:	Arequipe tarro x 500 gramos
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Producto lácteo higienizado, condensado azucarado, obtenido por la condensación térmica de la mezcla de leche, sacarosa u otros azucares naturales, aditivos e ingredientes opcionales.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas.
COLOR	Café
GARANTIA	Vida útil mínimo 6 meses a la fecha de entrega del oferente. Después de abierto manténgase refrigerado o a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.
PRESENTACION DEL BIEN:	Tarro x 500 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50131700
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Arracacha amarilla
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Tubérculo frescas de colores propios según la variedad, sin evidencias de ataques de plagas e insectos, sin deformidades, sin manchas de enfermedades de la planta, sin residuos de tóxicos, lavadas con agua potable. El producto debe llegar fresco, sano, sin ataques de hongos o cualquier sustancia extraña.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Se recomienda que el tubérculo no tenga 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
COLOR	Marrón
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50407201
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

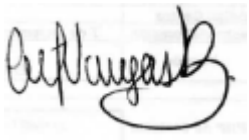
JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	Arveja verde desgranada
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	La arveja es una leguminosa, por el área cultivada y por ser fuente de proteína, (22% y 25%), constituyéndose en un alimento básico de la canasta familiar. Debe llegar fresca. El grano debe ser sano y no presentar brotes de nacimiento que indicarían que el producto no es fresco. Su color debe ser verde y en ningún caso será amarillo ni café y deberá ser empacada en bolsa transparente sin humedad, que permita ver el grano en qué estado se encuentra. No debe venir ni seca ni en su vaina.
EJEMPLO PARA A EL CASO DE BIENES	
COLOR	Verde
EMPAQUE Y ROTULADO	A granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Los empaques deben estar construidos con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
GARANTIA	Refrigeración: 1 a 2 días, en el sitio de recepción final. Congelación: máximo 3 meses.
PRESENTACION DEL BIEN	Empaque x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPEC	50407107
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Arroz blanco
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor a 14%. El arroz blanco no debe tener contenido de Aflatoxinas superior a 20 ppb. Arroz blanco seleccionado Vitamina A y Ácido fólico. 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
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	NTC 671
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50221101
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Arroz arborio risotto
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz de grano corto, utilizado para hacer rissotos
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz de grano corto y redondo Tipo 1 La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14%. El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	NTC 671
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50221101
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Arroz parbolizado
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Producto que mediante un proceso el arroz con cascara es sometido a un tratamiento hidrotérmico (Agua-Vapor) con secado constante y uniforme permitiéndole así absorber todas aquellas propiedades naturales provenientes del grano y que son desechadas en el momento del descascarado y pulido. Debido a este proceso el grano adquiere un característico color dorado y un más grande y suelto otorgándole un aspecto más provocativo.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El arroz precocido debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1643. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto3075 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas
COLOR	Blanco
REGISTRO y/o LICENCIA	NTC 671
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50221101

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Atun
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Postas de atún fresco de pesca legal y beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA postas limpias Postas de atún frescas limpias, libre de grasa, tejido conectivo, quistes o materiales extraños como: piel y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de los pescados frescos; textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposición Color Rosado
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**Atún en lata**
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. - El peso escurrido para el atún en conserva al natural debe ser mínimo el 65% del peso neto declarado. - El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. - Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. - Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - Color, sabor y aroma característico.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la Resolución 148 de 2007, envasado en aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presentados en envases herméticos sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
COLOR	Marrón
PRESENTACION DEL BIEN:	Lata en base de agua x 160 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50467007
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

14/05/2021

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	AZUCAR 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 1 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

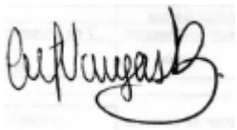


Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	AZUCAR PULVERIZADA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Polvo blanco y fino que se obtiene a partir de azúcar refinada. Se caracteriza por estar molido a tamaño de polvo (con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm) con añadido de 2 o 3% de almidón.
USO / CLASIFICACIÓN	Aditivo Edulcorante. Útil en el endulzado de diversos productos de panadería, repostería, lácteos y Fruver.
COLOR	Blanco
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	Bolsa x 1 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:	Bagre tigre entero
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La boca es grande, cabeza plana, cuerpo redondo; provista de una serie de dientes diminutos en los labios; presenta espina predorsal punzante. El cuerpo es de color plateado uniforme; las aletas tienen matices negros o amarillos; no posee escamas Debe provenir de pesca legal y plantas de proceso certificadas por el invima y registro sanitario Color: Gris Rayado
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Gris Rayado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Banano
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El banano es una de las variedades del plátano procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum., destinados a consumo fresco. El banano fruta de forma falcada o alongada, crece en racimos de hasta cien unidades y 50 kg de peso; de color amarillo cuando está maduro, es dulce y carnoso, rico en carbohidratos, potasio, vitamina A y vitamina C El producto debe llegar fresco, sano, sin ataques de hongos o cualquier sustancia extraña.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190 Grasas – 0 Agua – 73’8 Fibra – 4’9 g Calcio – 9 mg Hierro – 0’6 mg Yodo – 2 mcg Magnesio – 38 mg Cinc – 0’23 mg Sodio – 1 mg Potasio – 350 mg Vitamina A – 33 mcg Vitamina B1 – 0’06 mg Vitamina B2 – 0’07 mg Vitamina B3 – 0’8 mg Vitamina B6 – 0’51 mcg Vitamina B9 – 22 mcg Vitamina C – 10 mg Triptófano Betacaroteno Cobre Manganeso Fósforo Selenio
COLOR	Amarillo
REGISTRO y/o LICENCIA	NTC 1190
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50301700
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Berenjenas
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Fruto de forma aovada alargada, de color morado oscuro brillante, con pulpa de sabor agradable. ... BERENJENA GIOTTO: variedad de berenjena producida de una planta bastante robusta y con una buena resistencia a las enfermedades; esta variedad de berenjena se presenta con forma ovalada y cáscara de color morado oscuro El producto debe llegar fresco, sano, sin ataques de hongos o cualquier sustancia extraña.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Las berenjenas son una fuente excelente de fibra. Contienen vitaminas B1, B6 y potasio, alto contenido de los minerales cobre, magnesio y manganeso. Que cumplan con todas sus características organoléptica y su inocuidad alimentaria
COLOR	Morado Oscuro
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50403509
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

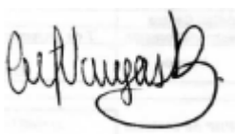
JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA PARA PANADERÍA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PORODUCTO	Pasta solida obtenida por la cocción o concentración del jugo (zumo) o pulpa de fruta selecta, madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permite cortar.
USO / CLASIFICACIÓN	Fruta concentrada, procesada y/o elaborada. Consumo directo y útil en la industria panadera.
COLOR	Marrón
NORMATIVIDAD APLICABLE	NTC 5856: Bocadillo de guayaba. Resolución 3929 de 2013, Resolución 14712 de 1984, Resolución 2674/2013 y Resolución No. 5109 de 2005.
OTROS REQUISITOS	Fecha de vencimiento no menor a (3) meses, contados a partir de la fecha de entrega. Empaque plástico sellado o papel vinipel. Buena consistencia fresca, color y sabor característicos, ausente de defectos. Consistencia sólida fácil de cortar.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Bloque o barra x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50467007
IMAGEN	

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

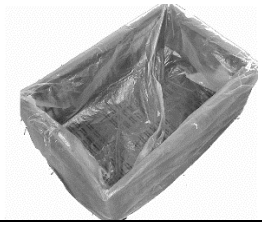


Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor
21/04/2020



Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Bolsa plástica de media arroba
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Bolsa para ser utilizada en canastillas de transporte y/o almacenamiento Producto para media arroba Que cumpla todas las condiciones organolépticas del producto e inocuidad alimentaria. Color Transparente
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Transparente
PRESENTACION DEL BIEN:	Por unidad
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	24111503
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

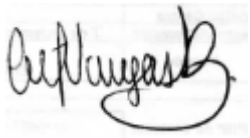
DENOMINACION DEL BIEN:	Bota de res
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Carne de res procedente de postas de novillos machos entre 18 y 22 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA postas limpias al rojo Postas con maduración comercial de 72 horas, limpias, libre de grasa, tejido conectivo, quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne res, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien: químicos, rancidez o descomposición Color Rojo Intenso
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Rojo Intenso
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Brazo de Cerdo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Extremidad delantera del porcino que se caracteriza por tener el hueso de la paleta del cerdo, sin piel o tocino, Carne de cerdo procedente de postas de cerdos machos o hembras entre 6 y 12 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA Posta del porcino; limpias, libre de grasa, quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne de cerdo, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien: químicos, rancidez o descomposición Color Rosado
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	BROCOLI
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	El brócoli (Brassica oleracea itálica) es una planta de la familia de las Brasicáceas, antes llamadas Crucíferas, que es un conjunto de yemas florales que están en desarrollo y que tienden a florecer en muy poco tiempo.
USO / CLASIFICACIÓN	Frutas y Hortalizas. Útil en gastronomía, para la elaboración de ensaladas y distintos platos.
COLOR	Verde intenso
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resol. 14712 de 1984, Resol. 2155 de 2012
OTROS REQUISTOS	Empacar en canastillas cubiertas con vinipel, cortar las hojas dejando solo las que están protegiendo la flor del brócoli para evitar maltratos El producto debe estar fresco, sano. Libre de ataque de hongos, plagas o cualquier sustancia extraña.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50402001
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:	Cachama (entera)
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Piaractus es un género de peces agua dulce de América del Sur, de la subfamilia Serrasalminae, la misma de las pirañas. El producto empacado al vacío sin visera
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto de la pesca legal y plantas de proceso certificadas por el invima, sin quistes o materiales extraños como: larvas y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de pescado fresco, textura dura, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposición
COLOR	Gris Característico
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Cadera de res en posta
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Carne de res procedente de postas de novillos machos entre 18 y 22 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA postas limpias al rojo Postas con maduración comercial de 72 horas, limpias,5%grasa, sin tejido conectivo, quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne res, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposición
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Rojo Intenso
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Calabacín español
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	frutos de tamaño muy variable y formas diversas, fuertemente costillados, con frecuencia verrucosos, cáscara rígida, de coloración diversa, verde clara a oscuro, liso o diminutamente moteada en crema o verde contrastando con amarillo, anaranjado o bicolor; pulpa de color crema a amarillenta o anaranjada pálida, de suave y no amarga a fibrosa y amarga, semillas numerosas, elípticas, levemente comprimidas, de 3 -20 x 4-12 mm.4
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Frescas de colores propios según la variedad, sin evidencias de ataques de plagas e insectos, sin deformidades, sin manchas de enfermedades de la planta, sin residuos de tóxicos, lavadas con agua potable. Hortalizas frescas de colores propios según la variedad, sin evidencias de ataques de plagas e insectos, sin deformidades, sin manchas de enfermedades de la planta, sin residuos de tóxicos, lavadas con agua potable. Hortalizas frescas de colores propios según la variedad, sin evidencias de ataques de plagas e insectos, sin deformidades, sin manchas de enfermedades de la planta, sin residuos de tóxicos, lavadas con agua potable
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50403900
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Calamar morado de tubo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	calamares poseen ocho brazos y dos tentáculos musculados llenos de ventosas similares a las del pulpo Si alguna ventosa es arrancada esta nunca vuelve a regenerarse. Tienen un par de branquias y un sistema circulatorio formado por un corazón sistémico y dos corazones branquiales y mide de 5 cm hasta 14 metro
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C
COLOR	Morado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121612
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Calamar blanco entero
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Calamares poseen ocho brazos y dos tentáculos musculados llenos de ventosas similares a las del pulpo Si alguna ventosa es arrancada esta nunca vuelve a regenerarse. Tienen un par de branquias y un sistema circulatorio formado por un corazón sistémico y dos corazones branquiales y mide de 5 cm hasta 14 metro
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121612
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Camarón tigre
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Crustáceos de la clase Malacostraca a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeración. Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C Color Blanco
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121612
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Camarón titi
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Crustáceos de la clase Malacostraca a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeración. Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C Color Blanco
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121612
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

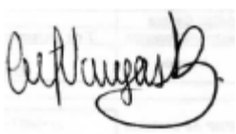
JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	CARNE DE CERDO PULPA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Postas de provenientes de cualquier de la canal de cerdo.
USO / CLASIFICACIÓN	Carne y productos cárnicos. Útil para el proceso de embutido y carnes procesadas. Tiene una aplicación amplia en gastronomía.
COLOR	Rosado claro
NORMATIVIDAD APLICABLE	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Decreto 1500 de 2007. Decreto 2270 de 2012. Resolución 240 de 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. NTC 512-1
OTROS REQUISITOS	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales. Debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	empaque al vació x kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50111514
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor
24/04/2020

Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Carne o tren de chuleta de cordero
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Carne de cordero parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, proveniente de corderos (cualquier especie del género Ovis aries, la oveja doméstica) que han sido declarados aptos para el consumo humano. La carne de cordero, procede de animales de entre un mes y un año de edad y con un peso de entre 5,5 y 25 kg, es la forma principal en que se consumen estas especies. La carne de ovejas mayores se comercializa con otro nombre.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Animal joven y castrado a temprana edad. tipo carnero tipo cordero, carnes de cordero procedente de postas de corderos machos de 6 a 12 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA Sin cuero,5% de grasa, Sin quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne cordero, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposición
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vació x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

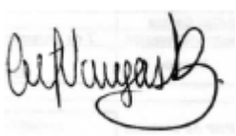
JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	La cebolla cabezona o Alliun cepa es una hortaliza su bulbo es comestible y presenta una estructura globosa, esférica elipsoidal su interior está formado por capas gruesas carnosas donde se acumulan sus nutrientes.
USO / CLASIFICACIÓN	Hortaliza o verdura. De consumo humano en ensaladas y como aderezo en distintos platos de la gastronomía. Útil también en la preparación de guisos y salsas Tiene propiedades medicinales.
COLOR	Blanco
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resol. 14712 de 1984, Resol. 2155 de 2012
OTROS REQUISITOS	El producto debe garantizar una vida útil mínima de 10 días, debe estar fresco, sano, sin ataques de hongos o cualquier sustancia extraña. El producto debe estar empacado en polietileno o en mallas y embalado en cajas o canastas forradas con vinipel.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Bolsa o bandeja X kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50405301
IMAGEN	

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





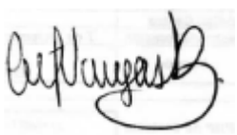
Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor
24/04/2020

Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA OCAÑERA (Pequeña)
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Bulbo es comestible y presenta una estructura globosa, esférica elipsoidal su interior está formado por capas gruesas carnosas donde se acumulan sus nutrientes
USO / CLASIFICACIÓN	Hortaliza o verdura. De consumo humano en ensaladas y como aderezo en distintos platos de la gastronomía. Útil también en la preparación de guisos y salsas Tiene propiedades medicinales.
COLOR	Rojo - violeta
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resol. 14712 de 1984, Resol. 2155 de 2012
OTROS REQUISITOS	El producto debe estar fresco, sano, sin ataques de hongos o cualquier sustancia extraña. Empaque de polietileno, debe ser trasportadas en canastillas.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Bolsa o malla x kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50405312
IMAGEN	

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





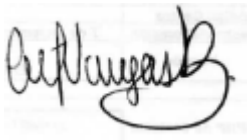
Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor
24/04/2020

Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	Cebolla junca
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Las raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares de 25-35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, parecido a las hojas, termina en una umbela de pedicelos cortos y forma ovalada.
COLOR	TALLO: Blanco HOJAS: Verdes
EMPAQUE Y ROTULADO	Comúnmente la cebolla recogida se lava y se le corta una pequeña parte de su base (sólo las raíces), luego es empacada en sacos de yute o fique, formando bultos de unos 60 kg. Para venta al detal suele cortarse las hojas verdes y formar paquetes de un kilogramo envueltos en la base con polietileno transparente.
GARANTIA	La cebolla junca tiene como condiciones óptimas de conservación una temperatura de 0 °C y una humedad relativa óptima de 95-100 %. En tales condiciones pueden conservarse hasta 3 semanas.
PRESENTACION DEL BIEN	Empaque x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPEC	50402209
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Cebolla puerro
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La planta del puerro posee 3 partes que son: las hojas largas y lanceoladas (con tonalidades verde-azuladas) algo planas, el tallo y un pequeño bulbo blanco y alargado del que salen una cierta cantidad de raíces pequeñas. Con sólo 29 Kcal, 2 gramos de fibra y 92% de agua, el puerro constituye una fuente concentrada de vitaminas y minerales
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. Descartar producto que presenten cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas cafés o moho el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio.
COLOR	Blanca
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50402209
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Cebollín
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El cebollino es rico en vitamina A, B y C (de la que contiene hasta 130,5 mg por 100 gramos de hierba fresca). Su aporte proteico y lipídico es escaso, de sólo 27 kCal/100 g.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año y que aportan a las ensaladas un toque muy sabroso. La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30 cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo.
COLOR	Verde Oscuro
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50402209
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

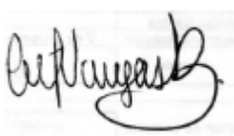
JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	CHAMPIÑON BLANCO DE PARIS
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Subespecie de champiñón que produce una carne blanca con un toque rosado, esta variedad se caracteriza por poseer un sombrero blanco manchado con gris con láminas de color marrón, no presenta ningún aroma particular y la carne enrójese al ponerse en contacto con el aire. Los champiñones frescos según su calidad se clasifican en categorías Extra, I y II.
USO / CLASIFICACIÓN	se consume como acompañante o como plato principal en cremas, caldos, salteados, ensaladas, salsas, etc. Es más común que se consuman cocidos, pero también se pueden consumir crudos en ensaladas. Ideal como guarnición o un ingrediente más en distintos platos.
COLOR	Blanco
NORMATIVIDAD APLICABLE	Empacado debe cumplir con la NTC 940-2. Resolución 5109 de 2005. Ley 09 de 1979. Decreto 3075 de 1999
OTROS REQUISITOS	El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
PRESENTACION DEL BIEN	Bandeja x Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50404819
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor
24/04/2020

Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Cilantro
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Utilizada en el caribe y oriente; alcanza una altura entre 0,20 y 1,40 m; tallos numerosos, corteza negruzca, altamente productivo, contiene vitamina C, Produce una cantidad de néctar, le agrega un sabor importante a las comidas, hierba rica en aceites y alto nivel nutricional, se da en terrenos flojos, planos y su forma es abanico. El producto debe llegar fresco, sano, sin ataques de hongos o cualquier sustancia extraña.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	hierba rica en aceites y alto nivel nutricional, se da en terrenos flojos, planos y su forma es abanico
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50404106
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

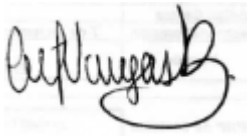
FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Cola de Res
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Vísceras de res procedente de novillos machos entre 18 y 22 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA Limpias, libre de grasa, tejido conectivo, quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne res, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien: químicos, rancidez o descomposición Color Rojo Intenso
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Rojo Intenso
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	Coliflor blanco
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Se reproduce por semillas, contiene muchos elementos fitoquímicos, como los compuestos azufrados. Su principal componente es el agua, y es un alimento de escaso aporte calórico.es una buena fuente de fibra dietaría, contiene vitamina B6, vitamina B5, ácido fólico y minerales como el potasio y el fosforo. Puede prepararse al vapor, frito o gratinado, favorece a la eliminación del exceso de líquidos en el organismo.
COLOR	Blanco
EMPAQUE Y ROTULADO	Mantener en lugar fresco, Conservarse en el frigorífico, en bolsa plástica perforada. Congelada precocida en agua. Lavar al consumirse.
GARANTIA	El producto debe llegar fresco, sano, sin ataques de hongos o cualquier sustancia extraña.
PRESENTACION DEL BIEN	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPEC	50402601
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Conejo en canal
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Animal joven carnes de conejo procedente de cuniculturas reconocidas y preferentemente certificadas, machos de 6 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Sin quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne conejo, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposición
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque al vacío x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Costilla de res
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Carnes de res procedente de postas de novillos machos entre 18 y 22 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA postas limpias al rojo. Postas con maduración comercial de 72 horas, limpias, libre de grasa, tejido conectivo, quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne res, textura dura, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien: químicos, rancidez o descomposición Color Rojo Intenso
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Rojo Intenso
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Costilla de cerdo corte ST.LOUIS
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Son un corte especial del cerdo, diferente de la chuleta. Este corte contiene las partes óseas de la caja torácica (a veces unidas por la pleura y su cartílago) del cerdo doméstico, que se denomina costillas. Se caracteriza por ofrecer una alternancia de hueso y carne que habitualmente se cocinan juntos. Una variante es el spareribs (costillas esternales) que contiene una porción de carne menor. El número de preparaciones culinarias es muy grande. Siendo una de las versiones más populares en muchas culturas el asado a la barbacoa. Aunque son populares los marinados (generalmente en adobos), ahumadas. Corte ST.LOUIS
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Crema de leche
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultra pasteurización (UHT) o esterilización.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semientera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 930
COLOR	Blanca
GARANTÍA	Vida útil mínimo de 2 meses a partir de la fecha de entrega del oferente.
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco x 1 Litro
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
CODIGO UNSPSC	50131702

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO 

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	DURAZNOS O MELOCOTONES EN ALMIBAR
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Producto obtenido esterilizando los fruta o partes de frutas frescas sanas desprovista o no de semillas, puestas en su propio jugo, en jugo edulcorado con productos naturales o en jarabe o almíbar como líquido de gobierno. En el almíbar el contenido de azúcar: 14°BRIX
USO/CLASIFICACION	Se usa para Pastelería y repostería
COLOR	Amarillo, naranja y rojizo
NORMATIVIDAD APLICABLE	RESOLUCION 14712 de 1984- NTC 4929 de 2013
OTROS REQUISITOS	Vida útil 1 año después de entregado. Productos empacados en latas que se proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Lata x 820 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CODIGO UNSPSC	50364901
IMAGEN	

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

Jairo Enrique García P
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Espárragos verdes
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	espárragos frescos (Asparagus officinalis), sanos y limpios, envasados herméticamente en un medio de cobertura apropiado (solución a base de sal o ácido acético o vinagre de origen vínico) y sometidos a tratamientos físicos permitidos que garanticen su conservación. En los espárragos en conserva se emplean las siguientes variedades, espárragos blancos, espárragos, verdes y espárragos silvestres o trigueros
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El producto en conserva debe alcanzar un pH de 4.5 El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50401600
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Espinacas
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Se da en zonas costeras, o terrenos salinos templados, formada por tallos ramificados de unos 15 cm y manojo de hojas de 20cm, reguladora de peso, contiene un 90% en agua, vitaminas E, C, B, A, ayuda en los aspectos de la piel, cabello, vista, mucosas, huesos, tratamiento de anemias, previene malformaciones en el feto y contiene calcio, magnesio, potasio y hierro entre otros
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Que cumpla con todas sus características organolépticas y su inocuidad alimentaria.
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50406200
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	**FECULA DE MAIZ**
Código UNSPSC	**50181700**
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
Generalidades	El almidón de maíz es u producto obtenido por molienda húmeda del grano de maíz y que corresponde a un polímero. El almidón de maíz se clasifica así: Almidón o fécula de maíz sin modificar para uso en la industria alimentaria.
Calidad	**CUMPLIR CON LA NTC 926**
Requisitos Específicos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 926 y Microbiológicos. Unidad de medida unidad por 500 gramos.
PRESENTACION DEL BIEN:	El almidón de maíz en sus usos, se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo como mínimo. El rotulado del producto debe cumplir con la resolución N° 05109 del Min de la Protección Social. Bolsa por 500 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	SC
IMAGEN	
Nombre y firma instructor del área	
Nombre y firma Coordinador de área	Día / mes / año

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	Fresa fresca
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Fresa de la variedad Chandler Fragaria vesca, L., o freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. El producto debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional.
COLOR	Rojo
EMPAQUE Y ROTULADO	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto empacado en su rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
GARANTIA	Producto fresco en estado ideal de maduración. Libre de deterioro por manipulación indebida o exceso de madurez. La fresa debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. La fresa debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4103
PRESENTACION DEL BIEN	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPEC	50306700
IMAGEN	

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

Jairo Enrique García P
Instructor
19/02/2020

Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	Gelatina neutra (sin sabor)
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	La gelatina debe ser insoluble en alcohol, en cloroformo y en aceites volátiles. La gelatina debe presentar una fuerza de Gel expresada en grados Bloom, según necesidades del consumidor La solución de gelatina en agua a una concentración del 1% a 40 °C debe tener olor y color característico. No presentar grumos ni materiales extraños en su interior. Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1629
COLOR	Blanco - Beige
EMPAQUE Y ROTULADO	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Producto herméticamente empacado, en foil de aluminio o Plástico, evitando higroscopia y/o daños al producto.
GARANTIA	Mínimo 12 meses a partir de la fecha de entrega.
PRESENTACION DEL BIEN	Bolsa de Aluminio o plástica con cierre hermético x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPEC	51131903
IMAGEN	

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

Jairo Enrique García P
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Margarina para hojaldrar
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La margarina de uso industrial comestible es un producto elaborado por la emulsión estabilizada de grasas y aceites vegetales, comestibles modificados o sin modificar por hidrogenación, fraccionación o interesterificación, incorporados de agua y adicionados o no de leche, sólidos de leche, ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia. Es un producto elaborado con las normas más estrictas de calidad y avanzadas técnicas de fabricación.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La margarina debe cumplir con los siguientes aspectos, Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brilloso Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos Plasticidad = mejor separación de capas de masa y volumen, Margarina con sabor y aroma a mantequilla, después de horneo Contenido graso: 81% Humedad: 16% Punto de fusión 41.5° clima Frío, Cálido 43°C Cloruros 1,4%
COLOR	Amarillo Claro
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado en caja de 5 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50151514
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	HABICHUELA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	**Composición Nutricional**: Las habichuelas son una rica fuente de vitamina C, vitamina K, vitamina A (contienen beta-caroteno) y riboflavina (vitamina B2). Tanto la beta-caroteno como la vitamina C contienen propiedades desinflamantes, por lo cual ayudan a reducir los síntomas de ciertas enfermedades como el asma, la artritis y el reumatismo. Porción de 100 gramos: 31 cal, 7 g de Carbohidratos o sea 88%, Grasas 0%, 1 g de Proteínas o sea 13%. Se llama ejote, judía verde, chaucha, habichuela, entre otros nombres, al fruto inmaduro de la planta Phaseolus vulgaris. Son vainas aplanadas y alargadas, en cuyo interior se dispone un número de semillas variable según la especie. Aunque en el proceso de maduración las paredes de la vaina se endurecen mediante la formación de tejidos fibrosos, en su forma inmadura resultan comestibles y se consumen como legumbre. El producto debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN O PRODUCTO	
USOS/CLASIFICACION	El vegetal fresco se usa en Gastronomía en los menú, también en enlatados, encurtidos, Escaldados para ensaladas , antipastos, etc.
COLOR	Verde
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
OTROS REQUISITOS	Fecha de vencimiento: Por tratarse de un Producto fresco, la fecha dependerá del estado ideal de maduración. Libre de deterioro por manipulación indebida o exceso de madurez, Libre de daños visibles por insectos, enfermedades, podredumbre, magulladura y demás reglas exigidas por los entes reglamentarios. Empacado en canastillas por kg, o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la verdura, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque por Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPEC	50401847
IMAGEN	

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

Jairo Enrique García P
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACIÓN
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	**Composición**: Contiene en su mayor parte almidón, un 70 %, entre un 9 y un 12% de proteínas, un 1,5 % de grasas, hasta un 15% de agua en el momento del envasado y distintos minerales como potasio y ácido fosfórico. Los porcentajes están regulados por ley. Producto elaborado con granos de trigo común, triticum aestivum l., o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con la NTC 267 y NTC 291. Almacenar en área seca y fresca, a temperatura controlada de 20-35°C y que sea protegida contra la exposición de olores extremos y/o contaminantes.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN O PRODUCTO	
USOS/CLASIFICACION	Usada en panificación, Gastronomía y otras formulaciones.
COLOR	Blanco
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con la NTC 267 y NTC 291. Almacenar en área seca y fresca, a temperatura controlada de 20-35°C y que sea protegida contra la exposición de olores extremos y/o contaminantes. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
OTROS REQUISITOS	Fecha de vencimiento: 6 meses a partir de la fecha de entrega. Empacado en envases impermeables, inertes, Bolsa por kilo, rotulado con fecha de vencimiento con país de origen con contra indicaciones y registro INVIMA y demás reglas exigidas por los entes reglamentarios.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque por 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPEC	50221102
IMAGEN	

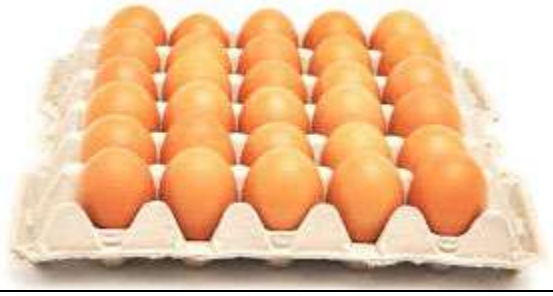
FIRMA DE QUIEN LA PROYECTA Y DEL COORDINADOR CON FECHA DE ELABORACION.

Jairo Enrique García P
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	Huevos de gallina tipo AAA cubeta x 30 unidades
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	El huevo fresco, es el óvulo de la gallina (Gallusgallus) completamente evolucionado, no fecundo, con sus correspondientes reservas de sustancias nutritivas y su revestimiento calcáreo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1240
COLOR	Marrón
EMPAQUE Y ROTULADO	Canastilla doble de cartón (encima y debajo del huevo) para 30 huevos, que lo proteja de los impactos. Deben estar limpios y secos y sin señales de ruptura.
GARANTIA	Debe ser fresco, máximo 5 días de postura. Peso promedio: 50 a 80g.
PRESENTACION DEL BIEN	Cubeta x 30 unidades
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CODIGO UNSPEC	50131612
IMAGEN	

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

Jairo Enrique García P
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Cubeta de huevos de codorniz x 24 unidades
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	los huevos son redondeados, en un número que normalmente oscila entre los seis y los dieciocho, de color marrón muy claro, con manchas oliváceas y con forma de corona en su extremo más largo.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Contiene todos los aminoácidos esenciales para el hombre, Contiene vitaminas (en especial vitamina B12, ácido pantoténico, biotina, Vitaminas D, A, B2 y niacina) y minerales (fósforo, zinc, selenio). los huevos tienen un alto contenido de colesterol
COLOR	Gris
PRESENTACION DEL BIEN:	Cubeta x 24 unidades
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50131618
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Jamón
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada, sometido o no a tratamiento de ahumado. El Jamón crudo madurado es un producto cárnico procesado crudo, no embutido, elaborado con carne de animales de abasto público y sometido a un proceso de maduración o curado que garantice su conservación por largo tiempo, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal El producto debe estar tajado de 0,5 cm de grosor certificación de la cadena de frio incluyendo los transporte al destino.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente.
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 500 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50112009
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO	20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Langosta cruda
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Langosta (Palinurus elephas) crustáceo decápodo tiene un cuerpo largo dividido en dos partes claramente diferenciadas: el cefalotórax o cabeza y el abdomen o cola ambos cubiertos por el caparazón. Entre otras especies más comunes se encuentran: Langosta americana (Homarus americanus) Langosta del Caribe (Panulirus argus) Langosta roja.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Los crustáceos como la langosta deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La langosta debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4347. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Roja
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121612
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Langostinos Crudos (U 12)
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Langostino nombre científico del langostino es Penaeus kerathurus. Es un crustáceo decápodo que habita en aguas profundas. Está emparentado con el camarón y la gamba. Existen dos variedades de langostinos caracterizadas por poseer, o no, bandas longitudinales oscuras en su cuerpo, son los langostinos tigre y blanco. Entre los primeros destacan: Langostino Atlántico (Penaeus duorarum).
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Los crustáceos como el langostino deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El langostino en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121612
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	**LECHE ENTERA LIQUIDA**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Sustancia líquida y blanca que segregan las mamas de las hembras de los mamíferos para alimentar a sus crías y que está constituida por caseína, lactosa, sales inorgánicas, glóbulos de grasa suspendidos y otras sustancias; especialmente la que producen las vacas, que sirve como alimento y de la cual se obtiene, además, queso, yogur, mantequilla y otros derivados.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	PROVIENE DE LA VACA Y PASTEURIZADA EN PLANTA
COLOR	BLANCO
REGISTRO O LICENCIA	REGISTRO INVIMA / REGISTRO SANITARIO
Garantía	Leche tipo UHT, pasteurizada, con fecha de vencimiento superior a 6 meses.
PRESENTACION DEL BIEN	Bolsa poliuretano x 1 litro
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
CODIGO UNSPEC	50131701
IMAGEN	

TIRSON FREDDY DAZA PEÑA

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Lechuga Batavia
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Propia de las regiones Semi-Templadas, Contiene vitaminas A, E, C, B1, B2, B3, B6, minerales calcio, hierro, magnesio, zinc, sodio, ´potasio, fosforo, mejora el funcionamiento de nuestro cerebro y metabolismo, agua 95,63g, grasas 0,22g, contiene tiamina, caroteno
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Que cumpla con todas sus características organolépticas y su inocuidad alimentaria
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50404600
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Lechuga crespa
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Reconocida por los griegos y romanos, baja en calorías, contiene vitaminas A, K, protege el sistema cardiovascular, elimina la retención de líquidos, alta en alcalino, contiene antocianina y son de interés en el organismo
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Que cumpla con todas sus características organolépticas y su inocuidad alimentaria
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50404600
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Lechuga escarola
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Hortalizas frescas de colores propios según la variedad, sin evidencias de ataques de plagas e insectos, sin deformidades, sin manchas de enfermedades de la planta, sin residuos de tóxicos, lavadas con agua potable
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Hortalizas frescas de colores propios según la variedad, sin evidencias de ataques de plagas e insectos, sin deformidades, sin manchas de enfermedades de la planta, sin residuos de tóxicos, lavadas con agua potable. Hortalizas frescas de colores propios según la variedad, sin evidencias de ataques de plagas e insectos, sin deformidades, sin manchas de enfermedades de la planta, sin residuos de tóxicos, lavadas con agua potable
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50404600
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pescado lenguado entero
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Forma. Posee un cuerpo ovalado y plano, y una boca dentada Talla mínima: 20 cm Color: su costado superior es de color arenoso, mientras que el lado que está en contacto con el fondo del mar es blanco. Longitud y peso: no suele medir más de 45 cm. Su peso ronda a los 200- 400 g. Alimentación: se alimenta de peces pequeños, crustáceos e invertebrados que habitan en el fondo del mar.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El lenguado es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de los peces lenguados que son una familia (Soleidae) de peces, el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración.
COLOR	Gris
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Limón Tahití
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Defecto en el color, cicatrices superficiales, y daño ocasionado por insectos no puede exceder el 50% del área total del fruto. El limón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4087, específicamente el índice de madurez mínimo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50304100
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Lomo ancho (chatas) entera
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es un corte blando con forma rectangular gruesa. El Solomo o Lomo ancho está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región dorsal y lumbar.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	LOMO DE CERDO
Código UNSPSC	50112008
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
Generalidades	El lomo pulpa de carne de cerdo es homogéneo de color rosado pálido tiene que estar libre de grasa su proceso se lleva hasta que tiene un peso estipulado. Lomo de cerdo Tiene que sacarse un gran porcentaje de grasa para su optimo consumo. Unidad de medida por 500 gramos
Calidad	Excelente calidad
Requisitos Específicos	Por su total proceso debe tener un color rojo y poco color blanco. Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC.
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacada al vacío y refrigerada, unidad por 500 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	UN
IMAGEN	
Nombre y firma instructor del área	
Nombre y firma Coordinador de área	Día / mes / año

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Lomo de ternera
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Se llama carne de ternera a la carne de las vacas que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento de sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. El valor nutritivo de la carne de ternera es la misma que la de buey. La industria cárnica es la encargada de procesar los subproductos de la carne de ternera. La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La carne de bovino debe llevar rotulado donde se indique la clasificación y corte respectivo. La tinta empleada en la elaboración del sello debe ser atóxica. Debe ser fresa libre de malos olores
COLOR	Rosado Blanquecino
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Lomo fino de res entero semi limpio
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	DESTAZADURA DEL VACUNO UBICADO EN LA PARTE INTERNA DE LA CANAL, JUNTO A LA COLUMNA VERTEBRAL EN LA REGION LUMBAR-SACRA,EN EL CUARTO POSTERIOR, Carne de res procedente de postas de novillos machos entre 18 y 22 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA postas limpias al rojo.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino.
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	Lulo nacional
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	El lulo (Solanum quitoense) es una fruta ácida y agria que se produce en los países andinos. Es conocida también como naranjilla, coconilla, uva de monte, obando o nuquí y se caracteriza por ser un zumo cítrico bastante efectivo para calmar la sed. **Color:** Anaranjado intenso **Sabor:** Dulce ligeramente ácido. **Textura:** Firme al tacto **Olor**: Muy aromático **Tamaño y peso:** Tiene 4-7 de diámetro. Su peso oscila desde los 60 hasta los 130 gramos.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN O PRODUCTO	
USOS/CLASIFICACION	Fruta utilizada para gastronomía, elaboración de conservas como jugos y néctares, entre otros.
COLOR	Piel: Marrón – Pulpa: Verde Esmeralda
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Norma NTC 1265.
OTROS REQUISITOS	Fecha de vencimiento: Por tratarse de un Producto fresco, la fecha dependerá del estado ideal de maduración. Libre de deterioro por manipulación indebida o exceso de madurez y demás reglas exigidas por los entes reglamentarios. Empacado en canastillas por kg, o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPEC	50405103
IMAGEN	

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

Jairo Enrique García P
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Mandarina arrayana
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La mandarina es el fruto de las diferentes especies de cítricos llamados comúnmente mandarino, entre ellas Citrus reticulata, Citrus unshiu, Citrus reshni, así como sus híbridos, incluyendo Citrus × tangerina, cuya taxonomía está discutida.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Pertenece al grupo de frutos llamados hesperidios y su pulpa está formada por un considerable número de gajos llenos de zumo o jugo; el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales. Es el cítrico más parecido a la naranja, aunque de menor tamaño, sabor más aromático y con mayor facilidad para quitar su piel en la mayoría de las variedades, así como una acidez ligeramente inferior y una mayor proporción de azúcares simples.
COLOR	Naranja
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50304400
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Mantequilla
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La mantequilla debe cumplir con los siguientes requisitos: Materia grasa %m/m: 80% mínimo Humedad: 16% máximo. Sólidos lácteos no grasos % mlm, 2,0%máximo Cloruro de sodio %m/m: 3,0% máximo. Índice de Reichert-Meissel : 22-32 Prueba de Kreiss: negativa Prueba de fosfatasa: negativa La mantequilla debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos. El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.
COLOR	Amarillo – Crema
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50161800
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

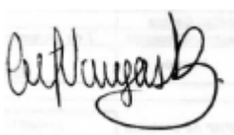
FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Margarina multipropósito
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La margarina de uso industrial comestible es un producto elaborado por la emulsión estabilizada de grasas y aceites vegetales, comestibles modificados o sin modificar por hidrogenación, fraccionación o interesterificación, incorporados de agua y adicionados o no de leche, sólidos de leche, ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia. Es un producto elaborado con las normas más estrictas de calidad y avanzadas técnicas de fabricación.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La margarina debe cumplir con los siguientes aspectos, Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brilloso Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.
COLOR	Amarillo – Crema
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque por 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50151514
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	MANZANA ROJA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODCUTO:	Género: (Mallus Pumila Mill), Variedad: Domestica Roja, Fruto de buen tamaño, de color rojo vinotinto, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro). Enteras, sanas, se excluyen en todo caso los frutos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. Categoría Primera.
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto sano, fresco para la preparación de néctares, compotas y/o conservas.
COLOR	Rojo
REGISTRO Y/O LICENCIA	NTC 3523-1. Categoría Primera. Calibre 100 variedad redondeada.
OTRO REQUISITO	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño, pueden estar en malla, bolsas de plástico o bandejas que pueden ser de cartoncillo, plástico o poliestireno expandido y se recubren con plástico.
PRESENTACION DEL PRODUCTO	Empaque X 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo
CODIGO UNSPSC	50301500
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

18/04/2020

ficha TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Manzana verde
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La manzana es una fruta pomácea comestible, fruta del manzano doméstico (Malus domestica), otros manzanos (especies del género Malus) o híbridos de aquel.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Características sensoriales de la manzana: Color: depende de la variedad (verde, roja amarilla o combinadas de estos colores) Olor: característico de la variedad. Sabor: característico de la variedad. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50301500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

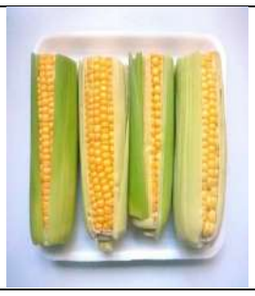
DENOMINACION DEL BIEN:	Mango dulce
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es una drupa carnosa, cuyo tamaño, forma, color y peso es variable dependiendo de múltiples factores. El peso del fruto puede ser desde menos de 100 gramos hasta más de 2 kilogramos y tarda de 100 a 120 días en formarse desde la floración a la cosecha. La referencia del producto es Tommy
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Debe estar entero, firme, de aspecto fresco y sano (sin magulladuras o podredumbre). Por ningún motivo deben presentar manchas negras o perforaciones causadas por insectos u otros agentes. No deben estar mojados y tampoco puede presentar olor o sabor extraño.
COLOR	Amarillo - Naranja a rojo intenso
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50304500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

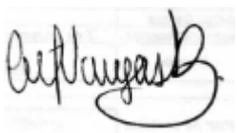
JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	MAZORCA TIERNA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	El Choclo, es un maíz o elote perteneciente a la especie Zea mays, familia de las gramíneas (Poáceas). Es la mazorca tierna del maíz, sus granos son de color blanco o amarillo blanquecino y consistencia lechosa. Las mazorcas deberán ser frescas y limpias.
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto empleado en la preparación de conservas de vegetales.
COLOR	Blanco o amarillo blanquecino
NORMATIVIDAD APLICABLE	NORMA TCNICA COLOMBIANA. NTC 1291 1977-05-25
OTROS REQUISITOS	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. El producto debe ser entregado en canastilla reempacado en bolsa.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	10326043
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/04/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Mazorca desgranada
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El Choclo criollo, es un maíz o elote amiláceo perteneciente a la familia de las gramíneas (Pomáceas). Es la mazorca tierna del maíz. Su nombre científico es Zea Mays y su género es Zea.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El choclo criollo se diferencia del choclo serrano en la calidad de los granos que son más grandes, carnosos y lechosos. Color de los granos : Los granos deberán presentar un color blanco, salvo tolerancias permitidas en color clase. Consistencia : Los granos deberán tener consistencia lechosa.
COLOR	Amarillo Claro
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50403200
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Mejillones en concha
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Conocidos comúnmente como mejillones o choros (en algunas partes de América del Sur), son una familia de moluscos bivalvos de gran interés económico y gastronómico. Como otros bivalvos, son animales filtradores que viven fijados al sustrato. Son exclusivamente marinos y viven tanto en zonas intermareales como zonas sumergidas de las costas de todo el mundo.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Los moluscos como el mejillón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Rosado Palido – Rojo Intenso
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121611
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Melón cantaloup
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es una baya de temporada veraniega con un gran contenido de agua y de sabor dulce.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración d etileno, dióxido
COLOR	Rosado Palido – Rojo Intenso
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50304600
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Merluza entera por kilo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Merluza es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez mero (Epinephelus marginatus), El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza, sin cola sometidos a refrigeración. Forma: pez marino de cuerpo largo, delgado y cabeza ancha Talla mínima: 20 cm, Longitud y peso: puede medir 1,8 m y pesar 11 kilos. Las merluzas más pequeñas tienen una talla media de 20 a 30 cm.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Dorso de color gris, con un toque pardo o azulado. Los laterales presentan un color plateado claro que se vuelve blanco en el vientre.
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Mero entero por 2,5 kilogramo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	mero es el de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez mero, El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza, sin cola sometidos a refrigeración. Forma: su cuerpo es alargado, aplanado en los laterales y con la mandíbula inferior saliente. Talla mínima: 45 cm Longitud y peso: su tamaño varía entre sus diversas especies.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	oscuro y oscila entre el verde y el marrón. Su parte inferior es amarillenta, su aleta dorsal tiene el borde naranja, y las demás, de borde azul claro
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 2,5 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Mostaza
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La Mostaza es una salsa baja en calorías y colesterol. Su semilla tiene un alto contenido proteico y de minerales. Además posee propiedades antisépticas Producto viscoso preparado con harina de mostaza, compuesto por una mezcla de semillas molidas de mostaza amarilla o blanca (Brassicahirtamoench), mostaza café (Brassicajuncea) o mostaza negra (Brassicanigra); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC - 1755 Los productos desengrasados de la mostaza debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 6%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1,5% máximo Fibra bruta (%) m/m: 17% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 0.5% mínimo 1% máximo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC1755. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
COLOR	Amarilla
GARANTÍA	Vida útil mínimo de 6 meses a partir de la entrega del oferente
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50464900
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO  20/02/2020	

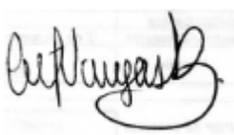
FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Mostaza dijon
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Se trata de una mostaza de sabor fuerte de la que existen muchas variedades. Está hecha a partir de granos de mostaza negra (brassica nigra), de vinagre, de sal y de ácido cítrico, además de agua. Acompaña fácilmente todo tipo de carnes y suele formar parte de la salsa mayonesa en Francia
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Conserva sus propiedades durante 12 meses a partir de su producción.
COLOR	Amarilla
GARANTÍA	Vida útil mínimo de 6 meses a partir a la fecha de entrega del oferente
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco de vidrio x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50464900
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO  20/02/2020	

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	**MUCHACHO DE RES ENTERO** (c/u de 2 Kg de peso)
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Parte muscular que por su forma redondeada sirve para rellenar, es una carne un poco dura pero que con muy buena cocción puede volverse más blanda. Este corte se encuentra ubicado en la parte posterior de la pierna. Es un corte cilíndrico y seco, con bajo contenido de grasa
USOS / CLASIFICACIÓN	Sus usos más comunes son para el rellenado y cocinado
COLOR	Rojo vivo
NORMATIVIDAD APLICABLE	DECRETO 1500 DE 2007
OTROS REQUISITOS	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada, debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Debe llegar en bolsas plásticas empacada al vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque al vacío X 2 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50111517
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

21/04/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Murillo de pierna
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	DESTAZADURA DEL VACUNO DE LA PIERNA EN LA PARTE INFERIOR PEGADO AL HUESO DE LA CANILLA, carnes de res procedente de postas de novillos machos entre 18 y 22 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA postas limpias al rojo. Postas con maduración comercial de 72 horas, limpias, libre de grasa, sin tejido conectivo, quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne res, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposición
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Papa criolla
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Vitaminas A, B, C. de 25 a 35 mm de diámetro, pesa 20 a 25 gr, fundamental en el ajiaco, fuertes en potasio, carbohidratos y minerales.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Que cumpla con todas sus características organolépticas y su inocuidad alimentaria
COLOR	Amarilla
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50405700
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Papa pastusa
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es un tubérculo que contiene minerales, vitaminas, proteínas, agua carbohidratos, entre otros componentes.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El producto debe cumplir las especificaciones requeridas, pero es importante que no tenga ningún tipo de humedad para que el alimento se pueda conservar en buen estado; aproximadamente su duración es de 2 meses luego de su cosecha
COLOR	Pardo Beige En el exterior.
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50405700
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	PAPA SABANERA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Es un tubérculo que contiene minerales, vitaminas, proteínas, agua carbohidratos, entre otros componentes. La papa Sabanera es fácil de reconocer, tiene algunas tonalidades purpura y crema en su cascara. Es un poco más dura que las otras variedades.
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto empleado para procesos de industrialización: Papa a la francesa prefreida y congelada
COLOR	Color morado en la parte externa y amarillo en la parte interna.
NORMATIVIDAD APLICABLE	NTC 341-3. INDUSTRIA ALIMETARIA. PAPA PARA CONSUMO. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.
OTROS REQUISITOS	Vida útil: Aproximadamente su duración es de 2 meses luego de su cosecha. El producto debe cumplir las especificaciones requeridas, pero es importante que no tenga ningún tipo de humedad para que el alimento se pueda conservar en buen estado. Empacado en bolsa plástica o malla.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Bolsa X 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50405700
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

21/04/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Papaya maradol
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	De maduración lenta, pulpa suave y gran consistencia. Piel lisa, gruesa y resistente, presentando larga vida de anaquel (Semillas Varias, 1996). La Maradol, produce frutos cilíndricos (alargados) y redondos, de color rojo salmón ensu interior al madurar y de color naranja brillante en su exterior cuando alcanza la madurez fisiológica (Jiménez Cruz Fortunato, 1998). El largo oscila entre los 22 cm y 27 cm y su diámetro está entre los 9 cm y 13 cm. La cavidad (diámetro) mide entre los 3 cm y 4.5 cm. El Brix promedio es de 12 (puede bajar, si existe carencia de Potasio asimilable en el suelo).
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Empaque. Se realizará en cajas de cartón con diseño apropiado. Las frutas serán envueltas con papel o mallas de forma que queden destapadas en las partes del extremo distal y en los fondos de las cajas se colocará un material acolchonado. Dentro de la caja, las frutas envueltas quedarán con el pedúnculo hacia abajo y los espacios vacíos serán rellenados con papel u otro material adecuado para inmovilizar las frutas y evitar daños por golpes o rozaduras. En ningún caso las frutas llegarán alnivel superior de las cajas. Las estibas de cajas se pondrán separadamenteatendiendo a la clasificación por grado de madurez, forma y tamaño
COLOR	Amarillo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50305102
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Papaya hawaiana
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	los frutos son pequeños de 15 a 16 cm y poco dulces SU arbusto herbáceo de tronco generalmente no ramificado cultivado presenta una altura entre 1,8 y 2,5 m coronado por un follaje de hojas largamente pecioladas
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Que cumpla con todas las BPM y BPH hacen según el decreto 3075 de 1997
COLOR	Amarillo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50305100
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Papel aluminio
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El papel aluminio, (también conocido como papel de plata o platita por su semejanza al brillo cromado que refleja la alúmina), son hojas delgadas de aluminio de un grosor inferior a 0,2 mm, habiendo medidas tan finas como las que están por debajo de los 0,006 mm. Así, la hoja de metal es sumamente flexible, maleable y puede ser doblada o cubrir objetos con mucha facilidad, empleado en aislamientos térmicos y barreras contra el vapor. Sin embargo, este producto es frágil y fácilmente se daña, siendo comúnmente laminado en combinación con otros materiales como plástico o papel para hacerlo más útil. El papel aluminio debe cumplir con los siguientes requisitos. Características Valores Color Plateado Ancho 30 cm Composición Aluminio al 99.5 % de pureza Calibre 0.02 mm y largo 50 metros. hacerlo más útil.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Metálico
PRESENTACION DEL BIEN:	Rollo x 50 metros
UNIDAD DE MEDIDA	Rollo
CODIGO UNSPSC	48102108
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Papel parafinado
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El papel parafinado es un papel impermeabilizado recubierto de cera biodegradable, insoluble, sin sabor ni olor, comúnmente utilizado para preparaciones en el horno, aunque tiene múltiples usos. Es una óptima solución de propiedades antiadherentes que sirve como separador de alimentos, ejemplo: carnes de hamburguesa, filetes, galletas, etc. Rollo x 50 metros de largo
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Que cumpla con todas las BPH, BPM y HACCP del decreto 3075 de 1997
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Rollo x 50 metros
UNIDAD DE MEDIDA	Rollo
CODIGO UNSPSC	14121806
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Película Plástica para alimentos Film para cocina
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Papel para envoltura autosellante no toxica que mantiene el sabor, la frescura y la humedad de los alimentos
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La principal cualidad de este producto es la capacidad para resistir la humedad y la grasa haciendo que el consumidor pueda disfrutar sus alimentos frescos, secos de una manera higiénica, cómoda y segura. Resistentes al agua, aceites y grasas. Excelente durabilidad. No se degradará si está fuera del alcance de la luz solar directa.
COLOR	Transparente
PRESENTACION DEL BIEN:	Rollo x 300 metros
UNIDAD DE MEDIDA	ROL
CODIGO UNSPSC	48102100
IMAGEN	

WILMER CAMILO REYES MONTENEGRO

JEINY ROMERO

14/ 5/ 2021

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Paprika o pimentón rojo en polvo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La páprika es un cultivo originario de América del Sur, concretamente del área de Perú y en algunas zonas de Bolivia. Es una planta cultivada desde la antigüedad por los habitantes americanos que Colón encontró en su primer viaje y la llevó a España en 1.943, extendiéndose a lo largo del siglo XVI por otros países de Europa, Asia y África. La Páprika constituía un alimento básico de la población indígena. La páprika es una planta con multitud de tipos que da origen a diferentes formas y usos del fruto.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Especia obtenida del secado y molido del pimenton rojo dulce, origen hungaro, debe provenir de industrias para alimentos certificadas en bpm o haccp, empacada en bolsas de polietileno por kilos, rotulados según la norma con fecha de fabricacion y vencimiento, grado de pureza y porcentaje de mezclas de otros ingredientes. Envase plástico que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el vidrio o el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque.
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50171550
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pargo rojo / Platero
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Pescado de Agua Salada alcanza hasta los 96 centímetros de longitud, normalmente su tamaño es de 46 centímetros con un peso que oscila entre los 7 y 8 kilogramos, Color rojo y Carne de color blanco. Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C).
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El producto se debe empacar en material grado alimentario, inocuo y resistente, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 , Unidades de 1kg Empacado al vacío.
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	Pasta de tomate
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Es el producto obtenido por la concentración del jugo y la pulpa de los tomates maduros, frescos, fitosanitariamente sanos y limpios. Este tipo de pasta se logra calentando la pulpa a una temperatura de 75-98ºC, inactivando las enzimas pectolíticas para permitir la preservación de la pectina que conferirá una mayor consistencia al producto. El producto tiene la característica de materia prima preelaborada y está destinado para el consumo humano.
EJEMPLO PARA A EL CASO DE BIENES	
COLOR	Rojo intenso
EMPAQUE Y ROTULADO	Bolsas asépticas trilaminares de barrera doble de dos presentaciones.
GARANTIA	Vida útil mínimo un año a partir de la fecha de entrega del oferente.
PRESENTACION DEL BIEN	Doypack x 1 Litro
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPEC	50466400
IMAGEN	

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

Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pato joven en canal
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Carne de pato es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo su piel, grasa, tendones y vasos, proveniente de patos domésticos (de la familia Anatidae), que en edad de sacrificio que han sido declarados aptos para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	EL PATO DEBE SER SACRIFICADO JOVEN MENOR A 6 MESES DE SEBA, PROVENIENTE DE GRANJAS CERTIFICADAS CON BPM O HACCP, Sin quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne de pato, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien químicos, rancidez o descomposición Animales enteros machos o hembras en canal, pertenecientes a las especies descritas, previamente faenados bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas
COLOR	Rojo oscuro
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1,5 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pavo en canal entero
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El pavo común pertenece a la especie Meleagris gallopavo, y dentro de esta especie se diferencian varias razas. Los pavos domésticos (Meleagris gallopavo gallopavo). Desde el punto de vista productivo del pavo para consumo humano no se puede hablar de razas debido al gran número de cruces que se han producido. De ahí que sea más adecuado hablar de híbridos comerciales. Los pavos silvestres o salvajes, son más pequeños que los pavos de granja y tienen menos carne, aunque más delicada y sabrosa, Animales enteros hembras en canal, previamente faenados bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas ; Sin quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne cerdo, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposición
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Conserve el pavo en la envoltura original. · Mantenga la carne en el frigorífico o en el congelador. · Conserve las carnes en general separadas de los demás alimentos para evitar contaminaciones cruzadas.
COLOR	Blanca Color Crema
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 5 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pavo Pechuga
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Que cumplan con todas sus características organolépticas e inocuidad alimentaria, Sin quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne cerdo, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposición, Animales enteros hembras en canal, previamente faenados bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Pechuga de pavo fresca un color rosa debe ser de contextura muy carnuda y no tan blanda
COLOR	Blanca Color Crema
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 3 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	PEPINO COHOMBRO
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	El pepino es una verdura, que forma parte de la hortaliza de fruto y pertenece a la familia botánica de las cucurbitáceas (bot.: Cucurbitaceae).
USOS / CLASIFIACIÓN	Producto para ser empleado en la preparación de conservas de vegetales
COLOR	Cascara: Verde Oscuro Pulpa: Blanco cristalino
NORMATIVIDAD APLICABLE	RESOLUCION 2155 DE 2012
OTROS REQUISITOS	se requiere llegar máximo 4 días después de su recolección. El producto debe llegar fresco, sano, sin ataques de hongos y cumplir las especificaciones requeridas para transporte de frutas y verduras. Empacado en bolsa plástica o en malla y embalado en canastillas forradas con vinipel para higiene del producto.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50307024
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

22/04/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	NARANJA TANGELO
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Es un fruto híbrido de las especie Citrus reticulata Blanco con Citrus paradisi Macfadyen, que presenta la acidez de una toronja con el sabor, el olor y la facilidad de pelado de una mandarina. Su piel es de color verde amarillento a anaranjado y posee más jugo que pulpa.
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto empleado en la elaboración de jugos, mermelada, salsas.
COLOR	Verde Amarillento a Anaranjado
NORMATIVIDAD APLICABLE	RESOLUCIÓN 3929 DE 2013
OTROS REQUISITOS	Aunque el producto no se estropea con tanta facilidad, se requiere llegar máximo 6 días después de su recolección. El producto debe llegar en buen estado de desarrollo, sanas, libres de daños causados por plagas, enfermedades o maltratos, maduras con °Brix mínimo de 9. Empacada en mallas sintéticas de nylon especiales para el producto o canastillas plásticas, además se reciben en buenas condiciones higiénico-sanitarias.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50304415
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/04/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pera verde
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Se denomina pera al fruto de distintas especies del género Pyrus, integrado por árboles caducifolios conocidos comúnmente como perales. Sin embargo, cuando se trata del fruto comestible, se hace referencia mayormente al producido por el llamado peral común (Pyrus communis). La pera es una fruta jugosa, carnosa, y una de las más importantes producidas en las regiones templadas.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	ETIQUETADO DE CAJAS: Fecha de despacho (dd/mm/aa) – Mantener refrigerado – Duración 20 días Evitar quiebres de temperatura. Se debe lavar antes de consumir.
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50305400
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Perejil crespo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Planta herbácea bienal, aunque puede cultivarse también como anual. Forma una roseta empenachada de hojas muy divididas, alcanza los 15 cm de altura y posee tallos floríferos que pueden llegar a rebasar los 60 cm con pequeñas flores verde amarillentas.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Que cumpla con todas las BPH, BPM y HACCP del decreto 3075 de 1997
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50404105
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Perejil liso
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Planta herbácea bienal, aunque puede cultivarse también como anual. Forma una roseta empenachada de hojas muy divididas, alcanza los 15 cm de altura y posee tallos floríferos que pueden llegar a rebasar los 60 cm con pequeñas flores verde amarillentas
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Que cumpla con todas las BPH, BPM y HACCP del decreto 3075 de 1997
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50404105
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

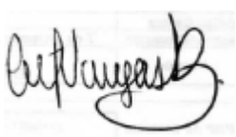
FICHA TÉCNICA

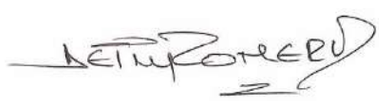
DENOMINACION DEL BIEN:	Pernil de cordero
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Carne de cordero parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, proveniente de corderos (cualquier especie del género Ovis aries, la oveja doméstica) que han sido declarados aptos para el consumo humano. La carne de cordero, procede de animales de entre un mes y un año de edad y con un peso de entre 5,5 y 25 kg, es la forma principal en que se consumen estas especies. La carne de ovejas mayores se comercializa con otro nombre.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Extremidad posterior de la canal del cordero entera y sin el hueso de la cadera proveniente de animal joven y castrado a temprana edad. tipo carnero tipo cordero, carnes de cordero procedente de postas de corderos machos de 6 a 12 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA Sin cuero,5% de grasa, Sin quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne cordero, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposición
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	PIMIENTON ROJO
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Pimentón (*Capsicum annuum)* de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%.
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto empleado en la elaboración de conservas vegetales.
COLOR	Rojo
NORMATIVIDAD APLICABLE	RESOLUCION 2155 DE 2012
OTROS REQUISITOS	Sr requiere que el producto sea entregado máximo 5 días después de su cosecha. Debe estar entero, limpio (sin materiales extraños), libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Empacado en bolsas plásticas o malla. Su transporte es en canastillas cubiertas con vinipel para evitar contaminación.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPEC	50405602
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

22/04/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pimentón verde
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%. El género Capsicum, incluye entre 20 a 30 especies de pimientos. El pimentón puede clasificarse como: pimentón alargado, cónico, cuadrado, obtuso, liso (tomate pimentón).
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50405600
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pimentón amarillo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%. El género Capsicum, incluye entre 20 a 30 especies de pimientos. El pimentón puede clasificarse como: pimentón alargado, cónico, cuadrado, obtuso, liso (tomate pimentón).
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
COLOR	Amarillo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50405600
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Piña Golden
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), fruta o parte de la misma la cual es desecada, deshidratada o pasa, porque se le ha removido parcialmente o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales, alcanzando a reducir el contenido de humedad en el cuerpo de la misma hasta llegar a un 20% del peso. El proceso de deshidratación en las frutas se puede realizar empleando las técnicas de atomización, secado en rodillos, secado al vacío en bandejas o en cámaras de sacado por aire caliente.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Sólidos solubles (°Brix): 85 mínimo. Humedad: 15 % máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729 y NTC 695. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 o norma que adicione modifique o sustituya. Se recomienda que las frutas 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
COLOR	Naranja
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50305600
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pitahaya
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La fruta es ovoide, de color verde al comienzo y amarilla en la madurez, su pulpa es blanca con múltiples y pequeñas semillas. La pitahaya es casi una porción de agua deliciosamente azucarada, posee además fósforo, calcio y vitamina C. Su sabor es exquisito y con un tenue gusto dulce. Se suele consumir al natural.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Para el mercado interno se puede usar canastillas plásticas cuyas medidas externas son 600 mm x 400 mm. Se deben empacar máximo dos capas, dependiendo del calibre de la fruta y con un peso que no exceda de 13 kg. Para exportar se puede presentar en envases rígidos de cartón corrugado, madera o una combinación de ellos. Puede llevar separadores (de pulpa de celulosa o de cartón) y/o una capa amortiguadora en la base.
COLOR	Amarillo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50303000
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	PLÁTANO HARTÓN VERDE
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Fruta tropical y nutritiva, su uso en verde y madura le da versatilidad en su consumo. El plátano verde es de tamaño más grande que la banana, tiene una piel gruesa de color verde o pardusca y su pulpa es harinosa, rica en almidones y por lo tanto mucho menos dulce que los bananos ricos en azúcar.
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto empleado para procesos de industrialización: Patacón prefrito.
COLOR	Verde
NORMATIVIDAD APLICABLE	RESOLUCIÓN 14712 DE 1984
OTROS REQUISITOS	E producto debe ser entregado máximo 3 días después de la cosecha, en estado VERDE. El producto debe cumplir las especificaciones requeridas, debe estar fresco, sano sin ningún tipo de alteración. Empacado en bolsas, su transporte es en canastillas o guacales.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50307025
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

23/04/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pollo en canal x 1,5 kilogramos
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Pollo entero en canal fresco que ha sido sometido al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. Cortado a nivel de la articulación tibio metatarsiana las patas y a nivel de la última vértebra cervical el cuello
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo.
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1,5 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pechuga de pollo con hueso
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Pechuga de pollo sin costilla, ni alas, proveniente de Pollo en canal fresco que ha sido sometido al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. Cortado a nivel de la articulación tibio metatarsiana las patas y a nivel de la última vértebra cervical el cuello, Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo. Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos. - Para este caso no se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.
	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO
USOS / CLASIFICACIÓN	Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18ºC o inferior medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío
COLOR	Beige Con Piel Blanca
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO	20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pierna pernil de pollo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Pierna de pollo con piel, separada del cuerpo por corte anatómico a nivel de la articulación y desprovista de la pata (dedos y uñas), obtenida en condiciones higiénicas, bajo control oficial y de la propia industria
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos. - Para este caso no se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18ºC o inferior medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío Producto refrigerado: máximo 12 días contados a partir de su fecha de producción, a una temperatura de -2 a 4 °C medidos en el interior de la masa muscular. Producto congelado: máximo 10 meses contados a partir de su fecha de producción, a una temperatura de -18 °C medidos en el interior de la masa muscular
COLOR	Beige
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pulpa de maracuyá
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La pulpa debe ser elaborada con un mínimo de 70 % de fruta de la pasionaria es una baya oval o redonda, de medidas 4 y 10 cm de diámetro, recubierta de una cáscara gruesa, cerosa, delicada e incomestible. La pulpa contiene numerosas semillas pequeñas. El color presenta grandes diferencias entre variedades; la más frecuente en los países de origen es amarilla, obtenida de la variedad P. edulis f. flavicarpa pero, por su superior atractivo visual, suele exportarse a los mercados europeos, sin adición de azúcar. El producto debe estar congelado
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La pulpa, el zumo, las flores y la infusión de las hojas de la maracuyá tienen un efecto relajante, mucho más pronunciado en el caso de la infusión, que puede utilizarse como sedante ligero o como calmante para dolores musculares o cefaleas; contiene varios alcaloides
COLOR	Amarillo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50307503
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pulpa de mango
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La pulpa debe contener un mínimo del 70 % de mango; sin adición de azúcar, crece en la Zona Intertropical y es de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor. Dicha pulpa puede ser o no fibrosa, siendo la variedad llamada mango de hilacha la que mayor cantidad de fibra contiene. Es una fruta normalmente de color verde en un principio, y amarillo, naranja e incluso rojo-granate cuando está madura, de sabor medianamente ácido cuando no ha madurado completamente. De origen asiático
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La pulpa, el zumo, las flores y la infusión de las hojas de la maracuyá tienen un efecto relajante, mucho más pronunciado en el caso de la infusión, que puede utilizarse como sedante ligero o como calmante para dolores musculares o cefaleas; contiene varios alcaloides
COLOR	Amarillo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50307503
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO	20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pulpo entero
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Los pulpos son animales marinos, invertebrados y carnívoros que a lo largo de todo su cuerpo tienen ocho brazos largos, llenos de ventosas de 15 centímetros o alcanzar hasta 6 metros de largo.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Morado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121612
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

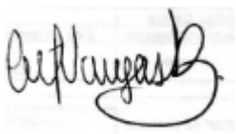
JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	QUESO MOZZARELLA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Es un queso de mediana, alta o muy alta humedad y extra graso, graso a semigraso, que se obtiene por hilado de una masa acidificada (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio de cuajo y/o otras enzimas coagulantes apropias), y por acción de bacterias lácticas específicas
USOS / CLASIFICACIÓN	Consumo directo, como aderezo, complemento para pizzas y pastas o como parte integral de otros alimentos elaborados.
COLOR	Blanco crema
NORMATIVIDAD APLICABLE	Res. 2674 de 2013, Res.1804 de 1989, Res. 2610 de 1986, Res. 5109 de 2005, Res. 1506 de 2011, Res. 4143 de 2012; NTC 750:2009, NTC 4315:1997
OTROS REQUISITOS	Empaque plástico termocontraible y al vacío. Conservar cadena de frío, a una temperatura entre 0 y 5°C. Vida útil mínimo 20 días a partir de la fecha de empacado.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (KG)
CODIGO UNSPSC	50131802
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Queso doble crema
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Producto fresco higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco. Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano El queso campesino está clasificado como queso fresco, blando graso o semigraso
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50131702
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

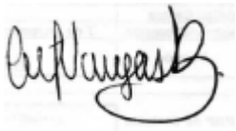
JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	QUESO PARMESANO
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Producto madurado elaborado con leche fresca, parcialmente descremada, adicionado de cultivos lácteos, cuajo y/o enzimas, caracterizado por una textura granular y una corteza dura y quebradiza, pudiéndose rallar fácilmente. Es un queso con un tiempo de maduración mínimo de 10 meses.
USOS / CLASIFICACIÓN	Consumo directo, como aderezo, complemento para pizzas y pastas o como parte integral de otros alimentos elaborados.
COLOR	Amarillo crema
NORMATIVIDAD APLICABLE	Res. 2674 de 2013, Res. 2310 de 1986, Res. 5109 de 2005, Res. 1506 de 2011, Res. 4143 de 2012; NTC 750:2009, NTC 4320:1997
OTROS REQUISITOS	Conservar cadena de frío, a una temperatura entre 0 y 5°C. Vida útil mínimo 30 días a partir de la fecha de entrega. Empacado al vacío.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO (KG)
CODIGO UNSPSC	50131802
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Queso campesino
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Producto fresco higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco. Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano El queso campesino está clasificado como queso fresco, blando graso o semigraso.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50131702
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	QUESO DE UNTAR x 400 gramos
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	El **queso** crema es un **queso** sin corteza, de pasta blanda, con una consistencia cremosa muy fácil de extender y de fundir para acompañar cualquier aperitivo. Calorías por porción 40 Calorías de grasa 25 Grasa total 4 gramos Vitamina A 4% Calcio 0%
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	DERIVADOS LACTEOS
COLOR	BLANCO
REGISTRO O LICENCIA	Registro Sanitario / Fecha de vencimiento no superior a 6 meses
Garantía	Vida útil mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega del oferente
PRESENTACION DEL BIEN	Envase de plástico por 400 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CODIGO UNSPEC	50131801
IMAGEN	

TIRSON FREDDY DAZA PEÑA

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Raíces Chinas
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Los brotes de soja verde, también llamado brotes de soja, son germinaciones de la legumbre denominada soja (judías mungo o soja verde). Es habitual en la cocina asiática. Generalmente son judías que llevan germinando de una semana, su composición nutricional es mayor que la procedente de las judías sin germinar y el proceso hace que sea más favorable su proceso culinario.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Los brotes de soja verde se conservan en lata, generalmente han de ser puestos en remojo y luego lavados antes de ser consumidos. Se suelen consumir crudos o escaldados.
COLOR	Beige
PRESENTACION DEL BIEN:	Bandeja x 250 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50417040
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Robalo entero
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Tiene gran tamaño que presenta una ancha boca, mandíbula inferior prominente, cabeza achatada, laterales y vientre plateado, cola bifurcada, una característica raya lateral negra que se prolonga hasta la cola crece más de 1metro el producto debe entregarse entero de un peso de 500 gramos
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Que cumpla BMP, BPH Y HACCP SEGÚN SU DECRETO 3075 DE 97, Cadena de frio, trazabilidad del producto, Congelado o Fresco Refrigerado.
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1000 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Robalo en Filete
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Filete de Robalo es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez Robalo, El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza, sin cola sometidos a refrigeración. Tiene gran tamaño que presenta una ancha boca, mandíbula inferior prominente, cabeza achatada, laterales y vientre plateado, cola bifurcada, una característica raya lateral negra que se prolonga hasta la cola .crece más de 1metro
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443., Cadena de frio, trazabilidad del producto, Congelado o Fresco Refrigerado.
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1000 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

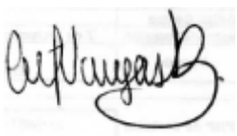
JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	SAL REFINADA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Sal para consumo humano: Producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente.
USOS / CLASIFICACIÓN	Acentuador de sabor, sazonador, aderezo y conservante para alimentos
COLOR	Blanco
NORMATIVIDAD APLICABLE	Res. 2674 de 2013, Res. 5109 de 2005, Decreto 547 de 1996 y normas que le modifiquen; NTC 1254:1998.
OTROS REQUISITOS	El producto debe cumplir las especificaciones requeridas; vida útil un año a partir de la fecha de empacado.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO (KG)
CODIGO UNSPSC	50171551
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Salchicha tipo ranchera
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Producto de salsamentaría, salchicha ahumada con granulado tipo chorizo
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Para la presentación del mango, el Icontec determinó que el contenido de cada empaque debe ser homogéneo e incluir únicamente salchichas dela mismo calidad y calibre semejante. Empacada al vacío
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 10 unidades
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50112009
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Salmón entero
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El filete de salmón: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de los salmónidos "pez salmón" (del lat. Pristis,), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, y ser sometidos a refrigeración.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El filete de salmón debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 3 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Salsa de soya
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La salsa soya es un condimento producido al fermentar semillas de soya con los hongos Aspergyllus Orizae o Aspergillus Sojae. Su sabor es agridulce, de olor penetrante y acético, color negro Marrón.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC5121 y NTC 5122. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Negra
REGISTRO y/o LICENCIA	NTC 5122
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco x 1 litro
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50172000
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Salsa inglesa x 1 litro
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La salsa Worcestershire, también conocida como salsa worcester o salsa inglesa o simplemente salsa perrins, es un condimento líquido fermentado usado como saborizante de salsas (sobre todo en la cocina inglesa). Se elabora con vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, ajíes o pimentón, salsa de soja, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, vino (ocasionalmente), clavo de olor y ajo. Se considera un potenciador del sabor empleado en diversos platos, tanto cocidos como crudos, y en la cocina inglesa se aplica a la carne de res.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Es un condimento líquido fermentado usado como saborizante de salsas (sobre todo en la cocina inglesa). Se elabora a base de vinagre, melaza o azúcar, jarabe
COLOR	Negra
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco x 1 Litro
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50172000
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Salsa de tomate x 3 litros
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Características fisicoquímicas de la salsa de tomate: Humedad en % :73 máximo Sólidos totales en % a 20°C: 31% mínimo 38.0 % máximo Acidez, como ácido acético %: 0,85 Debe ser envasado en materia inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético o tapa que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco x 3 Litros
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50171830
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Sierra
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	en forma de sierra, representa la parte más importante de su cuerpo con lo cual es capaz de detectar movimientos y sonidos Boca: se encuentra en la parte inferior de su cuerpo, en ella se encuentra unos filosos dientes súper puestos que a su vez son escamas dentales Cuerpo: su cuerpo es de forma plana al igual que su cabeza, esto se debe a la forma de vida y rutina, ya que están casi todo el tiempo echados en el piso marino.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Este producto debe estar rotulado con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles. Debe contener: Nombre del producto, Nombre del fabricante, indicarse el país y ciudad de origen, Contenido nominal en peso o volumen, número de lote, composición básica, Instrucciones de uso, precauciones y advertencias de acuerdo con la categoría del producto, número de Formato sanitario, Texto: Uso en la industria de alimentos, fecha de vencimiento la cual debe estar soportada técnicamente. Debe ir en idioma castellano.
COLOR	Gris
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 500 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Sobrebarriga de res
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El corte de la sobrebarriga varía según las regiones y las tendencias de los carniceros. En efecto, esta pieza que también se llama "falda", en algunas zonas y carnicerías, se corta dividida entre la "sobrebarriga gruesa" y la "sobrebarriga delgada". La primera alcanza a incluir algo del pecho del animal y por eso aparecen algunas partes gruesas. La segunda responde a un corte similar, a una tela delgada de carne con hebras gruesas y una capa con tejidos grasos.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas El producto se comercializará empacado al vacio, sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad, en presentación de 5 kilogramos, no debe exceder el 30% de su composición en grasa.
COLOR	Rojo y Crema
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	T-Bone Steak
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El T-bone es un filete generalmente elaborado a la parrilla y de corte típico en el que puede verse el hueso en forma de T. El grosor de este filete no debe sobrepasar los dos centímetros (en EE. UU. Suele decirse que el grosor ideal corresponde al del diámetro de una moneda de un cuarto de dólar, 24.26 mm)
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas El producto se comercializará empacado al vacío, sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad, en presentación de 5 kilogramos, no debe exceder el 30% de su composición en grasa.
COLOR	Rojo claro
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 375 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Tilapia entera
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C).
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Cuerpo. Es generalmente comprimido y a menudo discoidal, raramente alargado. Cabeza: la del macho es invariablemente más grande que la de la hembra algunas veces con la edad y el desarrollo, en el macho se presentan tejidos grasos en la región anterior y dorsal de la cabeza Boca: es protráctil, generalmente ancha, a menudo bordeada por labios gruesos Coloración: su color es predominante gris plata y rosa hacia los lados, en época de reproducción su color se torna más oscuro. Empaque al Vacio Congelado
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Tocino carnudo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. Debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. El tocino de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Los materiales de, empaque deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.
COLOR	Café y Beige
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50112009
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

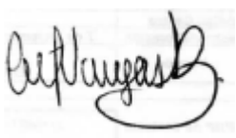
FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Tocineta x 1 kg
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Derivado cárnico procesado, curado, ahumado o no, cocido, no embutido, elaborado con el costillar deshuesado del cerdo, con la adición de sustancias de uso permitido y sometido a tratamiento térmico.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la resolución 2906 de2007 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325 El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo, al vacío y resistente, de tal manera que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización. En el rotulo se debe especificar para el caso de los derivados cárnicos crudos (precocidos), la leyenda: “este producto debe consumirse bien cocido” o equivalente. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Café y Beige
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50112009
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	TOMATE CHONTO MADURO
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Nombre común: Tomate, jitomate o tomatera Nombre Científico: Solanum lycopersicum Nombre comercial: Tomate / Jitomate Familia: Solanáceas Género: Solanum Variedad:Lycopersicum Tipo:Fruta / Hortaliza
USOS / CLASIFICACIÓN	**Tomate tipo Chonto** Estos tomates son de forma redonda u ovalada, levemente elongados u oblongos, con dos a cuatro cavidades; se consumen en fresco y son utilizados en la preparación de guisos, pastas, ensaladas y encurtidos. Los frutos tienen un peso promedio de 70 a 220 g.
COLOR	Rojo
NORMATIVIDAD APLICABLE	Res. 2674 de 2013, Res. 14712 de 1984; NTC 1102-1:1995
OTROS REQUISITOS	1. Debe llegar empacado en canastilla cubierta con papel vinilo para protección el producto. 2. Sano, fresco, sin nigún tipo de ataque causado por plagas o microorganismos ni deñal alguna de deterioro físico. 3. En estado de madurez fisiológica, enteros, limpios, en apariencia frescos, libres de humedad, sin olores o sabores extraños. 4. Niveles de plaguicidas dentro de lo límites máximos permitidos en Colombia.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50406500
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Tomate milano
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es una planta herbácea, antioxidante, contiene nutrie Solanum lycopersicum, conocido comúnmente como tomate, tomatera o jitomate, es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceaentes como el licopeno, (le da el color rojo), ayuda a eliminar los radicales libres y toxinas de nuestro cuerpo, contiene vitamina C Y vitamina A. Es un alimento muy versátil y fácil para combinar con una gran variedad de alimentos.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad. Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50406500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO  20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Tren de chuletas de cerdo en bloque
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Corte de la canal del cerdo que corresponde al lomo ancho con columna vertebral y un segmento de costilla de la región dorsal, carne de cerdo procedente de postas de cerdos machos o hembras entre 6 y 12 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Sin cuero,5% de grasa, Sin quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne cerdo, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposición
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Trucha arcoíris entera
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es una especie íctica perteneciente a la familia de los salmónidos presenta un cuerpo de forma alargada fusiforme con 60- 63 vértebras. La coloración varía con el hábitat tamaño y condición sexual. La Tendencia de los residentes en corrientes y de los desovantes tiende a ser más oscuros con color más intenso mientras que los residentes de lagos son más 'brillantes y más plateados. El producto debe ser entero, sin viseras y el peso promedio de 500 gramos
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El producto debe cumplir las especificaciones requeridas. Firme carne blanca a ligeramente rosácea característica de la especie, Bolsa plástica con ice gel congeladas para preservación en caja térmica. Bolsa empacada al vacío, congelado.
COLOR	Azul verdoso
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacada al vacío x 500 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121539
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Uvas negras
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas vienen en racimos, son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir agraz, mosto, vino, vinagre y pisco. Crecen agrupadas en racimos de entre 6 y 300 uvas.[cita requerida] Pueden ser negras, moradas, amarillas, doradas, púrpura, rosadas, anaranjadas o blancas, aunque estas últimas son realmente verdes y evolutivamenteproceden de las uvas rojas con la mutación de dos genes que hace que no desarrollen antocianinas, siendo estas las que dan la pigmentación.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Libres de cuerpos extraños, presencia de agroquímicos o sustancias químicas, frutos saludables sin huellas de impactos o quemaduras, descomposición o magulladuras, en punto óptimo de maduración, debidamente empacada y rotulada para su trazabilidad.
COLOR	Negra
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1000 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50303400
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Uvas verdes
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas vienen en racimos, son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir agraz, mosto, vino, vinagre y pisco. Crecen agrupadas en racimos de entre 6 y 300 uvas.[cita requerida] Pueden ser negras, moradas, amarillas, doradas, púrpura, rosadas, anaranjadas o blancas, aunque estas últimas son realmente verdes y evolutivamenteproceden de las uvas rojas con la mutación de dos genes que hace que no desarrollen antocianinas, siendo estas las que dan la pigmentación.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Libres de cuerpos extraños, presencia de agroquímicos o sustancias químicas, frutos saludables sin huellas de impactos o quemaduras, descomposición o magulladuras, en punto óptimo de maduración, debidamente empacada y rotulada para su trazabilidad.
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1000 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50303400
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO  20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Uvas Rojas
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas vienen en racimos, son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir agraz, mosto, vino, vinagre y pisco. Crecen agrupadas en racimos de entre 6 y 300 uvas.[cita requerida] Pueden ser negras, moradas, amarillas, doradas, púrpura, rosadas, anaranjadas o blancas, aunque estas últimas son realmente verdes y evolutivamenteproceden de las uvas rojas con la mutación de dos genes que hace que no desarrollen antocianinas, siendo estas las que dan la pigmentación.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Libres de cuerpos extraños, presencia de agroquímicos o sustancias químicas, frutos saludables sin huellas de impactos o quemaduras, descomposición o magulladuras, en punto óptimo de maduración, debidamente empacada y rotulada para su trazabilidad.
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1000 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50303400
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Vieiras
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Sus bordes son afilados y ondulados Las vieiras poseen conchas con surcos, canales en los cuales se puede apreciar el registro del crecimiento del animal al igual que el resto de los moluscos bivalvos, sus valvas se abren y cierran gracias al músculos abductores y mide Atlántico (de 7 a 13 cm) y la del Mediterráneo (de 8 a 10 cm).
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empacado al vacío x 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50121612
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Vinagre Balsámico
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El aceto, vinagre de Módena o vinagre balsámico es un tipo de vinagre de origen italiano, de la región de Emilia-Romaña, sobre todo de la ciudad de Módena. Se trata de un vinagre obtenido a partir de una mezcla de vinos, en la que intervienen vinos tintos y vinos blancos, los cuales han sido producidos a partir de uvas de las variedades: trebbiano, uniblanc, malbec o barbera. Dentro de sus características se destaca un sabor fuerte y ligeramente dulce, y su color oscuro. Mientras que las versiones industriales se obtienen mediante maduración por períodos de 4 a 5 años, las versiones más limitadas de este vinagre mencionan al menos doce años de maduración, en toneles de madera.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas. Producto elaborado con agua, vinagre conservante (metabisulfito de potasio y sulfito.
COLOR	Negro
PRESENTACION DEL BIEN:	Botella de vidrio x 1 Litro
UNIDAD DE MEDIDA	Botella (GAR)
CODIGO UNSPSC	50171707
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO  20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	VINO TINTO ARGENTINO CEPA MERLOT
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Es un tipo de vino procedente mayormente de mostos de uvas tintas, con la elaboración pertinente para conseguir la difusión de la materia colorante que contienen los hollejos de la uva. En función del tiempo de envejecimiento que se realice en la barrica y en la botella Graduación alcohólica entre 12.55 y 13,5% Contenido neto: 750 ml
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto de fermentación de la uva
COLOR	VINOTINTO
REGISTRO O LICENCIA	REGISTRO INVIMA / SELLOS DE IMPORTACIÓN
PRESENTACION DEL BIEN	Botella de vidrio x 750 ml
UNIDAD DE MEDIDA	Botella
CODIGO UNSPEC	50202203
IMAGEN	

TIRSON FREDDY DAZA PEÑA

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	Vino blanco argentino cepa Torrontes
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Es un tipo de vino procedente mayormente de mostos de uvas Blancas TORRONTES, con la elaboración pertinente para conseguir la difusión de la materia colorante que contienen los hollejos de la uva. Botella de vidrio por 750 cc Graduación alcohólica: 13,5% Contenido neto: 750 ml
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto de fermentación de la uva
COLOR	Blanco / Ámbar
REGISTRO O LICENCIA	registro INVIMA / sellos de importación
PRESENTACION DEL BIEN	Botella de vidrio x 750 ml
UNIDAD DE MEDIDA	Botella (GAR)
CODIGO UNSPEC	50202203
IMAGEN	

TIRSON FREDDY DAZA PEÑA

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

<table>
<tr><td>DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO</td><td>YUCA ARMENIA</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO</td><td>Raíz tuberosa procedente de las especies manihot spp
Tabla 1. Requisitos que debe cumplir la yuca seca
<table><tr><th>Requisito</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Humedad
% máximo</td><td>12,0</td></tr><tr><td>Contenido de almidón
Porcentaje mínimo</td><td>62,0</td></tr><tr><td>Cenizas totales
Porcentaje máximo</td><td>2,0</td></tr><tr><td>Fibra cruda
Porcentaje máximo</td><td>2,5</td></tr><tr><td>Contenido de sílice
Porcentaje máximo</td><td>3,0</td></tr><tr><td>Celulosa en bruto
Porcentaje máximo</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Ácido cianhídrico
Contenido máximo (mg/kg)</td><td>50,0</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>USOS / CLASIFICACIÓN</td><td>Para elaborar alimentos procesados, como ingrediente de otros alimentos procesados.</td></tr>
<tr><td>COLOR</td><td>En su exterior negro o café oscuro en su interior blanco</td></tr>
<tr><td>NORMATIVIDAD APLICABLE</td><td>NTC 2716:1990</td></tr>
<tr><td>OTROS REQUISITOS</td><td>Embalaje en bolsas de polipropileno perforadas y canastillas plásticas limpias. El producto debe cumplir las especificaciones requeridas tales como frescura peso tamaño y calidad libre de daño mecánico manchas heridas, sobre-madurez o falta de madurez , insectos, ácaros, hongos, lesiones, golpes o cualquier otro defecto.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO</td><td>Empaque X 1 Kilogramo</td></tr>
<tr><td>UNIDAD DE MEDIDA</td><td>KILOGRAMO (KG)</td></tr>
<tr><td>CODIGO UNSPSC</td><td>50407070</td></tr>
<tr><td>IMAGEN</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">FIRMA DE QUIEN LA PROYECTA Y DEL COORDINADOR CON FECHA DE ELABORACION.

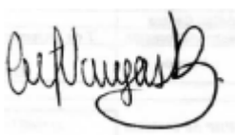
Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor
19/02/2020

Jeiny Romero
Coordinador de área</td></tr>
</table>

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	ZANAHORIA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Raíz proveniente de la especie *Daucus carota L.* fresca, recién cosechada, de primera categoría (I), de acuerdo a la NTC 1226:1994.
USOS / CLASIFICACIÓN	Elaboración de alimentos procesados o como ingrediente de otros alimentos procesados
COLOR	Característico - zanahoria
NORMATIVIDAD APLICABLE	Res. 2674 de 2013; NTC 1226:1994
OTROS REQUISITOS	Producto empacado en bolsas plásticas de polipropileno perforadas, embalado en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos. Sanas, limpias, lavadas, libres de materiales extraños, macizas, sin bifurcaciones ni raíces secundarias, no deben tener aspecto leñoso, sin germinar, libres de humedad exterior anormal, no deben mostrar indicios de deshidratación, límites máximos de residuos de plagicidas dentro de la normativa del *codex alimentarius.*
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X 1 Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO (KG)
CODIGO UNSPSC	50412506
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

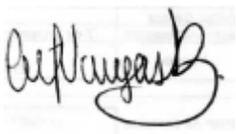
FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Zucchini verde
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El zucchini, conocido también como calabacín y zapallito, pertenece a la familia de las calabazas pequeñas, en términos gastronómicos se le considera como un vegetal, pero botánicamente es una fruta, de forma cilíndrica y verde, de sabor entre dulce y ácido.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Producto empacado en bolsa plástica para alimentos con agujeros o malla, embalado en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color El producto debe llegar en refrigeración, estar sano, fresco y libre de cualquier agente contaminante.
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50403900
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	SERVILLETAS (Paquete X 100 unidades)
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Producto de papel Tissue destinado para evitar el contacto directo de la piel con alimentos, entre otros usos, con las características de ser absorbente y desechable. Es una pieza rectangular generalmente elaborada de papel proveniente de fibra virgen, empleada para tomar alimentos, y de manera personal para limpiar manos o boca mientras se come.
USOS / CLASIFICACIÓN	Para contener, envolver o asir alimentos, limpiar alimentos de la piel o para uso personal.
COLOR	Blanco
NORMATIVIDAD APLICABLE	Res. 2674 de 2013, Res. 834 de 2013, Res. 862 de 2017.
OTROS REQUISITOS	Se empaca en bolsas plásticas. Su embalaje es en cajas de cartón corrugado. El producto debe estar en perfectas condiciones, sin signos de deterioro o contaminación alguna.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Paquete x 100 unidades
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CODIGO UNSPSC	14111705
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Harina precocida de maíz para arepas
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz precocida: Proteína % (m/m): 6% mínimo. Humedad % (m/m): 13% máximo. La harina de maíz precocido debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3594. El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50221303
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	LEVADURA FRESCA PARA HORNEAR
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Masa suave utilizada para panadería, pastelería y galletría, La levadura de panadería es un producto puro obtenido a partir de la fermentación controlada en un medio nutritivo adecuado de la Saccharomyces cerevisae. Características físico químicas: Grados Brix a 20 °C, : 60 - 62 pH a 20° C : 3.4 – 3.6 La levadura de cerveza debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC 1807.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN O PRODUCTO	
USOS/CLASIFICACION	Para productos de panificación.
COLOR	Beige
NORMATIVIDAD APLICABLE	Cumplimiento en la NTC 1807. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
OTROS REQUISITOS	Fecha de vencimiento: 6 meses desde la fecha de entrega. Empacado en caja de cartón y en su interior papel parafinado, rotulado con fecha de vencimiento con país de origen con contra indicaciones y registro INVIMA y demás reglas exigidas por los entes reglamentarios.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	En empaque X 500 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CODIGO UNSPEC	50181709
IMAGEN	

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

Jairo Enrique García P
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Jabón desengrasante grado alimenticio
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Un desengrasante es una mezcla de sustancias químicas limpiadoras, fuertemente activas, que penetran en los depósitos de suciedad y los desprenden, dejando las superficies completamente limpias y libres de residuos. El desengrasante está formulado con una mezcla pura de solventes tipo hidrocarburos y unos solventes 100% naturales biodegradables. No contiene solventes clorados que dañen la capa de ozono y debe poseer un alto índice de solubilidad.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El producto debe ser envasado en recipientes adecuados de forma tal que protejan el producto, y a las personas que lo manipulan, y lo conserven durante su transporte y almacenamiento. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza, e incluir los ingredientes activos. El envase debe ser nuevo, en plástico o canecas metálicas y venir debidamente sellado, sin observarse el reenvasamiento del producto.
COLOR	Traslucido
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco x 1 Litro
UNIDAD DE MEDIDA	Litro (L)
CODIGO UNSPSC	47131805
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	JABÓN DESINFECTANTE PARA MANOS
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	**Composición**: La mayoría de los jabones líquidos de manos y cuerpo contienen triclosán y triclocarbán. Estos están presentes en niveles de conservante, a no ser que el producto esté marcado como antibacterial, antiséptico o germicida. También pueden contener cloruro de benzalconio, cloruro de benzetonio o cloroxilenol. esto es importante resaltar gracias a que contiene posibilidades para destruir bacterias. Diseñado para una efectiva limpieza y desinfección en las manos en el sector de alimentos, su formulación contiene agentes humectantes y un pH balanceado que previene irritaciones o la resequedad de la piel. Ideal para corregir problemas de sensibilidad causados por otros antibacteriales.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN	
USOS/CLASIFICACION	En fábricas para procesamiento de alimentos, para su personal de planta. También para uso del personal en restaurantes, Personal de laboratorios de control calidad de alimentos, Entre otros.
COLOR	Traslucido
NORMATIVIDAD APLICABLE	Cumplimiento de la NTC-5465.
OTROS REQUISITOS	Fecha de vencimiento: Mínimo 6 meses después de la entrega. Empacado en envase garrafa nuevo, Galón de 3785 CC (Líquido Viscoso transparente), en plástico, que protejan el producto y a las personas que lo manipulan, debidamente sellado, e incluir los ingredientes activos. Rotulado con fecha de vencimiento con país de origen con contra indicaciones y registro INVIMA y demás reglas exigidas por los entes reglamentarios.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X 3785 CC
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CODIGO UNSPSC	53131626
IMAGEN	

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

Jairo Enrique García P
Instructor

19/02/2020

Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Hipoclorito de sodio
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El hipoclorito de sodio (cuya disolución en agua es conocida como lejía en España, como clarasol en México y como lavandina en Argentina) es un compuesto químico, fuertemente oxidante de fórmula NaClO. Contiene cloro en estado de oxidación +1, es un oxidante fuerte y económico. Debido a esta característica se utiliza como desinfectante, además destruye muchos colorantes por lo que se utiliza como blanqueador.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El hipoclorito de sodio o hipoclorito sódico, cloro, es un compuesto químico, fuertemente oxidante, cuya fórmula es NaClO. Contiene el cloro en estado de oxidación +1 y por lo tanto es un oxidante fuerte y económico. Debido a esta característica destruye muchos colorantes por lo que se utiliza como blanqueador. Además se aprovechan sus propiedades desinfectantes. En disolución acuosa sólo es estable a pH básico. Al acidular en presencia de cloruro libera cloro elemental. Por esto debe almacenarse alejado de cualquier ácido. El hipoclorito de sodio debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC 925. Empaque y rotulado El producto se debe envasar en material, que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El producto en el rótulo debe contener toda la información técnica y especificaciones requeridas para su uso.
COLOR	Traslucido
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco x 1 Litro
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	47131805
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO  20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Toallas desechables de papel, rollo x 100 metros
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	PAÑOS DE LIMPIEZA alta capacidad de absorción de líquidos y aceites y una baja liberación de pelusa Paños de limpieza para alimentos, en polipropileno con capacidad de absorción mayor Debe estar compuesto por los siguientes ítems; Gramaje g/m2 87,6 79,5 95,0 Calibre mil pulg 19, Ancho de hoja mm 284 Largo de hoja mm 432 Resistencia en seco Longitudinal gf/3'' 11153 Resistencia en húmedo Longitudinal gf/3'' 10829 Resistencia en seco Transversal gf/3'' 7195 Resistencia en húmedo Transversal gf/3'' 4641 Tamaño 42 x 28 cm Empacados en materiales inertes que no aporten al producto algún tipo de contaminación, ya que son para la industria alimentaria, Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Rollo x 100 metros
UNIDAD DE MEDIDA	Rollo
CODIGO UNSPSC	47131502
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO	20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO:	JABÓN EN COCA SIN AROMA X 500 GR
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	**Composición**: Pasta Sulfonica, Agua, Talco Neutro, Perborato de Sodio, Sulfato de sodio, Color al Gusto. Sustancia que por acción química disuelve la grasa y la Suciedad adherida a objetos, comúnmente utilizado para lavar utensilios de cocina. Puede ser sólido o semisólido. El producto debe presentar consistencia homogénea, no poseer olores objetables. No puede dejar remanentes al tacto de color u olor desagradables en los objetos lavados. No puede contener sustancias que irriten la piel en Condiciones normales de uso. No puede contener sustancias peligrosas para el medio ambiente, debe ser biodegradable, no toxico, ni inflamable. El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 2860, que establece los requisitos que debe cumplir la pasta empleada para lavar loza.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN O PRODUCTO	
USOS/CLASIFICACION	Lavado de todo tipo de utensilios de planta y laboratorio.
COLOR	Blanco
NORMATIVIDAD APLICABLE	Cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 2860. la NTC-5465.
OTROS REQUISITOS	Fecha de vencimiento: 6 meses desde la fecha de entrega. Empacado en Coca plástica por 500 gramos, rotulado con fecha de vencimiento con país de origen con contra indicaciones y registro INVIMA y demás reglas exigidas por los entes reglamentarios.
PRESENTACION DEL BIEN	Empaque plástica X 500 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CODIGO UNSPEC	53131608
IMAGEN	

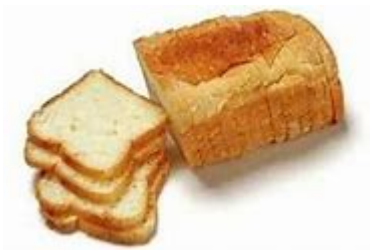
FIRMA DE QUIEN LA PROYECTA Y DEL COORDINADOR CON FECHA DE ELABORACION.

Jairo Enrique García P
Instructor

19/02/2020

Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pan tajado
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El pan (del latín panis) es un alimento básico, El pan fermentado es el que utiliza levadura, El pan de molde, pan inglés, pan de barra, pan cuadrado, pan lacteado, pan de sándwich, pan tajado o pan de caja es un tipo de pan que se caracteriza por tener una textura muy blanda y ser vendido comúnmente en rebanadas. Suele conservarse mucho más tiempo tierno en comparación al resto de los panes
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Su contenido en grasas es mayor que el pan común, ya que, a diferencia de este último, acostumbra llevar mantequilla u otras grasas; si estas provienen de la leche, se denomina pan lactal. Bolsa termosellable, bolsa plástica
COLOR	Amarillo
PRESENTACION DEL BIEN:	Paquete x 450 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50181906
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO	20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pan Baguette
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Una baguette (en francés literalmente 'varita') o baguete es una variedad de pan que se caracteriza por emplear harina de trigo, por ser mucho más largo que ancho y por su corteza crujiente. Es ideal para la elaboración de bocadillos. Su contenido en grasas es menor que el pan común, ya que, a diferencia de este último, acostumbra llevar mantequilla u otras grasas. Bolsa termosellable, bolsa plástica Bolsa, plástica o de papel Tradicionalmente en 56cm y 64 cm de largo y 50 grs
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Blanco, pardo marrón
PRESENTACION DEL BIEN:	Por unidad
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50181906
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Croissant
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Croissant, es una pieza de panadería de origen austriaco, cuya versión hojaldrada se desarrolló en Francia. Está hecho con una masa de hojaldre específica que contiene levadura, mantequilla o margarina. Dado que en el siglo XX la popularidad del croissant se extendió a muchos países del mundo, existen numerosas variantes con ingredientes, consistencia y nombres propios.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Su contenido en grasas es Mayor que el pan común, ya que, a diferencia de este último, acostumbra llevar mantequilla u otras grasas. Bolsa termosellable, bolsa plástica
COLOR	Amarillo
PRESENTACION DEL BIEN:	Unidad x 420 gramos
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50181906
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO  20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Tortilla de Harina de Trigo Tipo WRAP Grande
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es un alimento hecho con Harina de trigo de forma circular y aplanado. Es una preparación de origen precolombino. Se consume como acompañante de los alimentos, para envolverlos o como la base de algunas recetas como los tacos, las enchiladas, los chilaquiles o las quesadillas. El producto debe ser de tipo WRAP grande
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El origen de la tortilla en Mesoamérica se remonta antes del año 500 a. C. Por ejemplo, en la región de Oaxaca se tienen evidencias de que la tortilla empezó a utilizarse al final de la Etapa de Villas (1500 a 500 a. C.), se sabe esto porque las planchas de arcilla utilizadas para su cocimiento aparecieron en ese entonces.2 Las civilizaciones precolombinas de Mesoamérica usaban el maíz como su alimento base al igual que la sociedad moderna de esta misma región.
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 8 unidades
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50181906
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Escoba cerda blanda de nylon
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Utensilio de limpieza consistente en un mango alargado y una base, sobre la cual se fijan cerdas flexibles para limpiar y barrer los pisos. El mango está unido a la base de la escoba mediante un soporte enroscado. Longitud mínima de 120 cm. Base de plástico: Caja rosca y con fibra de poliéster. Longitud de la base: 25 cm mínimo. Longitud de la fibra: 10 cm mínimo. Longitud de barrido: mínima de 35 cm. Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. El producto debe estar etiquetado con nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, dimensiones, número de lote y fecha de fabricación.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Surtido
PRESENTACION DEL BIEN:	Por unidad
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	47131604
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Cepillo para piso cerda dura
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Utensilio de limpieza consistente en un mango alargado y una base, sobre la cual se fijan cerdas flexibles para limpiar y barrer los pisos. El mango está unido a la base del cepillo mediante un soporte enroscado. Longitud mínima de 120 cm. Base de plástico: Caja rosca y con fibra de poliéster. Longitud de la base: 25 cm mínimo. Longitud de la fibra: 10 cm mínimo. Longitud de barrido: mínima de 35 cm. Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. El producto debe estar etiquetado con nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, dimensiones, número de lote y fecha de fabricación.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Varios
PRESENTACION DEL BIEN:	Por unidad
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	47131605
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO	20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Esponja abrasiva sintética verde
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Utensilio de limpieza utilizado para remover por acción de frote, con agua y jabón, los residuos de mugre adheridos a las superficies de los elementos de cocina, tiene la capacidad de retener agua y otros productos líquidos. La apariencia de la esponjilla debe ser uniforme en color y textura, debe estar libre de defectos e impurezas. Las partes de la esponjilla deben formar una unidad, no pueden desprenderse o despegarse con el uso normal o presentar otro tipo de deficiencias de ensamble. No puede dejar residuos de la esponjilla, tintes residuales o elementos que produzcan manchado sobre las superficies en donde son utilizadas. La esponjilla debe estar elaborada con fibra de nylon y poliéster, Tamaño 10 cm ancho x 14 cm largo x 8 mm espesor Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. El producto debe estar etiquetado con nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, dimensiones, número de lote y fecha de fabricación.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Por unidad
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	47121803
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Esponjillas de brillo inoxidable
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Utensilio de limpieza utilizado para remover por acción de frote, con agua y jabón, los residuos de mugre adheridos a las superficies de los elementos de cocina. La apariencia de la esponjilla debe ser uniforme en color y textura, debe estar libre de defectos e impurezas. Las partes de la esponjilla deben formar una unidad, no pueden desprenderse o despegarse con el uso normal o presentar otro tipo de deficiencias de ensamble. No puede dejar residuos de la esponjilla, tintes residuales o elementos que produzcan manchado sobre las superficies en donde son utilizadas. Las esponjillas de fibras metálicas deben estar elaboradas en lana de acero de primer uso, construidas con hebras muy finas de acero con bajo contenido de carbono
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. El producto debe estar etiquetado con nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, dimensiones, número de lote y fecha de fabricación. Consiste en una espuma o malla de forma poliédrica o cilíndrica, regular o irregular, puede o no contar con un mango para accionarla manualmente.
COLOR	Gris Metalizado
PRESENTACION DEL BIEN:	Por unidad
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	47121803
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Trapeador
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Fregona, lampazo, trapeador, mapo, mopa, trapero, coleto, suape, aljofifa, lava suelos o trapo de piso es una herramienta para limpiar el suelo en húmedo y suele constar de un palo en cuyo extremo se encuentran unos flecos absorbentes. Mango de metal, plastificado con pabilo de fibras mezcladas. 250 grm-300 grm-400grm
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	No se recomienda su uso en ambientes en los cuales exista contacto directo con alimentos.
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Por unidad
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	47131618
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Guantes de Vinilo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Los guantes de vinilo son ideales para la realización de tareas cortas, y tienen un confort y elasticidad aceptables, aunque no son tan resistentes a las perforaciones como los de látex o sobre todo los de nitrilo. Su precio es similar al de los guantes de látex El producto debe ser de talla M
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Se deben almacenar entre temperaturas de 10ºC-30ºC. Proteger contra los rayos ultravioletas, rayos solares y agentes oxidantes. Los guantes se decoloran mediante la presencia de iones de cobre.
COLOR	Transparente
PRESENTACION DEL BIEN:	Caja con dispensador por 50 pares
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	48102107
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO	20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Gel antibacterial
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Antiséptico gel para manos que no requiere enjuague formulado a base de alcohol etílico de 60-80% w/w; adicionado con humectantes y emolientes hipo alergénico. Gel antibacterial o alcohol en Gel presenta la manera más práctica de mantener una higiene a cualquier hora del día y en cualquier lugar. Producto especialmente formulado para satisfacer las nuevas necesidades de limpieza de manos.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Lo establecido en la Resolución 2400 de 1979 y norma técnica colombiana 947-1. Empaque en envases plásticos (Frascos)
COLOR	Transparente
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco Plástico x 1000 ml, con dispensador
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	47131805
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pimienta en grano
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Como pimienta Piper se conoce a una gran variedad de plantas cuyo fruto se emplea molido como especia picante en gastronomía: entre las más conocidas: Pimienta blanca: producto molido obtenido del fruto maduro y privado de la parte externa del ``Piper nigrum'', L. Pimienta de Cayena o roja:producto molido obtenido de frutos enteros desecados del ``Capsicum frutescens'', L. y ``C. Baccatum'', L. Pimienta de Jamaica molida procedente de la ``Pimenta officinalis'', B. Pimienta negra: producto molido, procedente del ``Piper nigrum'', L. Con no más del 5% de pedúnculos y granos abortados. Para cualquier variedad de pimienta molida, por efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%. Pimienta negra: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Negra
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	10151800
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	ALMENDRA ENTERA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Semilla comestible del fruto del almendro dulce, de color blanco brillante envuelta con una cubierta marrón rojiza.
USO / CLASIFICACIÓN	Consumo Humano como fruto seco, frito y/o salado y también se elaboran productos tan conocidos como el turrón y el mazapán
COLOR	Marrón y blanco
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resolución 2674. Decreto 3075 de 1999
OTROS REQUISISTOS	Fecha de vencimiento no menor a (1) un año, contado a partir de la fecha de entrega. Empaque plástico sellado. El envase debe proteger de la humedad al producto, debe mantenerse en un lugar fresco, seco y oscuro cerrado herméticamente para evitar enranciarse ya que contiene un alto contenido graso.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Bolsa x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CODIGO UNSPSC	50101700
IMAGEN	

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

Carol Mabel Vargas Bermúdez
Coordinador de área
21/04/2020

Jeiny Romero **Instructor**

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Chocolate para cobertura con leche
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El producto debe contar con registro sanitario. Debe contener en sus componentes de fabricación, pasta de cacao, lecitina de soja, manteca de cacao.
COLOR	Café Oscuro
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50161511
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN	Tipo de chocolate que contiene manteca de cacao en proporción (32 – 39%) y sólidos de cacao debe alcanzar al menos un 54%. El alto porcentaje de manteca de cacao, combinado con un buen templado proporciona al chocolate un mayor lustre y una textura más rígida al romperse, sabor cremoso.
COLOR	CREMA
MATERIAL DE EMPAQUE	Empaque Doypack, hojalata o tarro plástico, debidamente sellado y rotulado de acuerdo a normatividad para alimentos.
PRESENTACION DEL BIEN	Bolsa por Libra
UNIDAD DE MEDIDA	LB
CODIGO UNSPEC	50161511
IMAGEN	

Nombre y firma Coordinador de área: Carlos Eduardo Valcarcel Salazar

30/04/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Tomillo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es una hierba aromática bastante habitual en la cocina mediterránea. Debido a su intenso olor y característico sabor se utiliza en diferentes elaboraciones, y es un elemento familiar en estofados, parrillas, escabeches, adobos, marinados y aliños (por ejemplo, para las aceitunas), que aporta, además de sus características organolépticas, propiedades digestivas. Se puede utilizar tanto fresco como seco, dependiendo de la receta.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Que cumpla con todas las BPM, BPH y HACPP según el decreto 3075 del 97
COLOR	Gris – verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50404125
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

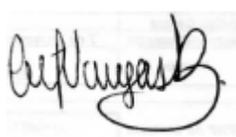
JEINY ROMERO

20/02/2020

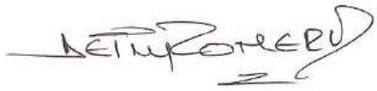
FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	BRANDY
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Producto destilado obtenido a partir del fermento de vinos, jugo de uvas u otras frutas. Contiene un volumen de hasta un 40% de alcohol debe estar libre de olores colores y sabores extraños que representen contaminación en el producto.
USO / CLASIFICACIÓN	Bebida alcohólica. Útil en la preparación de aperitivos, cócteles, etc. y consumo directo.
COLOR	Dorado
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resolución 3515 de 2007, Decreto 1686 de 2012, Decreto 262 se 2017,
OTROS REQUISITOS	El producto debe empacarse en botellas de vidrio. Su rotulación debe contener información de proveedor, fecha de vencimiento, lote de producción, modo de conservación país de origen registro Invima y demás información requerida por entes asignados Fecha de vencimiento no menor a (1) un año, contado a partir de la fecha de entrega.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Botella x 750 ML
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50202206
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:	Esencia de Vainilla Blanca
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Concentrado líquido que aporta aroma y sabor a los productos alimenticios, El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador(marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
COLOR	Transparente
PRESENTACION DEL BIEN:	Frasco x 1 Litro
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50171500
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO  20/02/2020	

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	UVAS PASAS
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Producto natural proveniente de la deshidratación de las especies *Vitis vinífera L.* o *Vitis labrusca L.*, al que se le ha eliminado la humedad por medios naturales o artificiales y que posteriormente puede ser sometida a otro tratamiento para su preparación y envasado con uso de ingredientes facultativos adecuados.
USOS / CLASIFICACIÓN	Para consumo directo o como ingrediente en productos de panificación, pastelería, repostería, derivados lácteos y cárnicos.
COLOR	Negro
NORMATIVIDAD APLICABLE	Res. 3929 de 2013; NTC 4931:2001
OTROS REQUISITOS	Adecuadamente limpias, sin pedúnculos y pedicelos, humedad no superior al 12%. Almacenamiento en un lugar fresco y seco, su vida útil es de 12 meses en un ambiente de 25- 30 centígrados
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50303400
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor

Jeiny Romero
Coordinador de área

19/02/2020

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	CIRUELAS PASAS SIN SEMILLA
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Ciruela sin semilla. Producto deshidratado con sólidos solubles que han sido sometidas a un proceso de secado; ya sea mediante calor solar o bien en hornos. Obtenidas del árbol del cerezo.
USO / CLASIFICACIÓN	Frutas y verduras. Se emplea en confitería, pastelería y repostería
COLOR	Morado oscuro
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resolución 5109 de 2005. Resolución 3929 de 2013
OTROS REQUISITOS	El producto se empaca en bolsa de polietileno, debidamente sellado, debe estar exento de contaminantes, envasado higiénico. Fecha de vencimiento no menor a (6) meses, contados a partir de la fecha de entrega.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Empaque X Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50325821
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor
24/042/2020

Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pistacho
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Es un árbol pequeño del género Pistacia, originario de las regiones montañosas de Grecia, Siria, Turquía, Kirguistán, Turkmenistán, Irán, Pakistán y Afganistán occidental, que produce un importante fruto para uso culinario llamado pistacho, o alfóncigo. A la Pistacia vera se la confunde a menudo con otras especies del género Pistacia, pueden diferenciarse de la P. vera por su distribución geográfica originaria y por sus frutos, más pequeños, con un intenso sabor a trementina y un pericarpio (cáscara) duro.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Es una planta desértica y por esto tiene una alta tolerancia al suelo salino. Se ha informado que crece bien cuando se la irriga con agua que contiene 3000-4000 ppm de sales solubles.6 Los alfóncigos son bastante resistentes bajo las condiciones correctas, y pueden sobrevivir en temperaturas que van desde –10 °C en invierno, hasta 40 °C en verano. Necesitan estar orientados hacia el sol y en suelo bien drenado. Los alfóncigos no se desarrollan bien en condiciones de alta humedad, sino que son susceptibles a que sus raíces se pudran durante el invierno si reciben demasiada agua y el suelo no tiene suficiente drenaje libre. Se requieren largos veranos para la adecuada maduración del fruto. Las plantas son dioicas, tienen pies masculinos y femeninos separados. Las flores son apétalas y se reúnen en inflorescencias llamadas panículas (popularmente racimos).
COLOR	Crema – Verde
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50101700
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Cerveza Rubia
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Cerveza es la bebida obtenida por fermentación alcohólica de un mosto Elaborado Con cebada germinada y otros cereales o azúcares, adicionado de lúpulo o su extracto natural, levadura yagua potable, a la cual se le podrán adicionar sabores naturales permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Esta bebida está comprendida entre 2.5 y 15 grados alcoholimétricos. Las cervezas con una graduación alcoholimétrica, inferior a 2.5 grados alcoholimétricos, se denominarán cervezas sin alcohol o cervezas no alcohólicas y se clasificarán como alimento.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Graduación alcoholimétrica: 5°. El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3854. El envase de vidrio deberá cumplir con la NTC 1853. El envase metálico deberá cumplir con la NTC 853.
COLOR	Rubia
PRESENTACION DEL BIEN:	Lata x 330 cc
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPSC	50202201
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Cereza Marraschino
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Cerezas (Prunus avium), el cerezo común o de monte, es una especie de cerezo nativo de la familia de Rosaceae y al género Prunus, del cual se derivan la gran mayoría de los cultivares comerciales de cereza. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50362500
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Frijol Bola Roja
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolussppque presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere.
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
COLOR	Rojo
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50401800
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Pezuñas de cerdo
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Parte inferior de las extremidades de la canal del cerdo; la carne de cerdo procedente de postas de cerdos machos o hembras entre 6 y 12 meses de edad beneficiados en planta autorizadas por el INVIMA
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Sin quistes o materiales extraños como: pelos y parásitos, sin residuos de coágulos de sangre, o, color y olor característicos de carne cerdo, textura blanda, firme al tacto sin aromas extraños que evidencien : químicos, rancidez o descomposición
COLOR	Rosado
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x 1 kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete
CODIGO UNSPSC	50111500
IMAGEN	
EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR JEINY ROMERO 20/02/2020	

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL BIEN O PRODUCTO	COCO DESHIDRATADO SIN AZÚCAR
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O PRODUCTO	Fruta natural deshidratada y rallada, sin aditivos ni conservantes para consumo directo, textura seco olor característico del coco.
USO / CLASIFICACIÓN	Frutas y verduras. Se emplea en confitería, pastelería y repostería.
COLOR	Blanco
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resolución 5109 de 2005. Resolución 3929 de 2013
OTROS REQUISITOS	El producto debe conservarse en un lugar fresco, limpio y seco, no se debe golpear, presionar, o maltratar y debe ser empacado en bolsa de polipropileno y apartado de olores fuertes y productos corrosivos durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Fecha de vencimiento no menor a (1) un año, contado a partir de la fecha de entrega.
PRESENTACION DEL BIEN O PRODUCTO	Bolsa X Kilogramo
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CODIGO UNSPSC	50327008
IMAGEN	

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





Carol Mabel Vargas Bermúdez
Instructor
24/04/2020

Jeiny Romero
Coordinador de área

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN:	Polvo Para Hornear por libra
DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	Levadura química para aligerar las masas y aumentar el volumen de productos horneados Cumplir con la NTC 1582
DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O PRODUCTO	
USOS / CLASIFICACIÓN	Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. Fina granulometría Alto y constante poder de gasificación Doble acción: actúa en el reposo y en el horneo Seguridad de volumen
COLOR	Blanco
PRESENTACION DEL BIEN:	Empaque x libra
UNIDAD DE MEDIDA	Libra
CODIGO UNSPSC	50181700
IMAGEN	

EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR

JEINY ROMERO

20/02/2020