Gobernación de Casanare
NIT:892099210-6

ANEXO 11. FICHAS TECNICAS

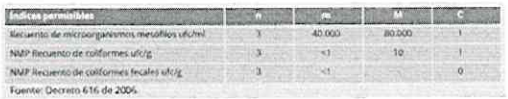
Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**CARNES**
PRODUCTO	**RES, CARNE MAGRA, CRUDA**
DESCRIPCIÓN	Parte muscular esquelética de los animales de abasto, incluyendo tejido conectivo y adiposo que haya sido declarada apta para el consumo humano por la inspección oficial antes y después del beneficio.
REQUISITOS GENERALES	•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. •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 u olores fuertes. •No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. •Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. •Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. •En caso de requerirse el suministro de embutidos de carnes en el ciclo de menús, la Entidad Territorial debe enviar el respectivo soporte técnico y solicitar la aprobación de la UApA, teniendo en cuenta que el producto que se suministre cumpla con los límites de nutrientes críticos y acompañado de un Plan de Educación Alimentaria y Nutricional, suministrándose máximo una vez en el ciclo de menús. •Se permite el empleo de carne molida, siempre y cuando se garantice que provenga de los cortes mencionados anteriormente, así como el cumplimiento del porcentaje establecido para el tipo de proteína, además de los controles de calidad e inocuidad. •Se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Carne de Res • Color: Rojo Cerezo Brillante • Olor: Propio de la especie. • Textura: Firme al Tacto, descartar si presenta textura pegajosa
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Resolución 2505/2004.
ALMACENAMIENTO	•Productos refrigerados: 0°C a 4°C. •Productos congelados: -18°C o inferior.
VIDA ÚTIL	•Definida por el productor o proveedor. •Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016, Decreto 1975 de 2019 y sus modificaciones, Resoluciones 240 y 241 de 2013, y las demás normas que los modifiquen, aclaren, complemente, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

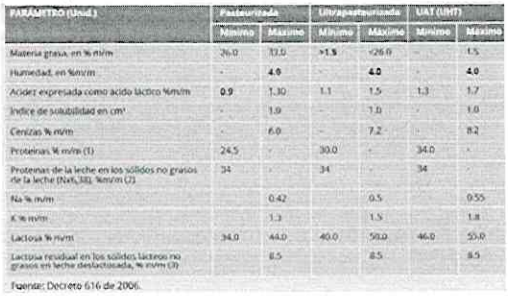
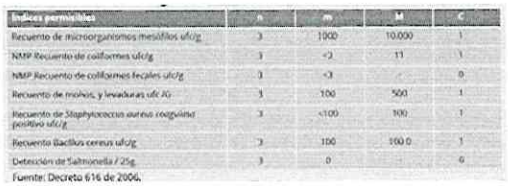
Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	CARNES
PRODUCTO	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA
DESCRIPCIÓN	Pieza de pollo derivada del despiece, que comprende el pectoral, entera con piel o fileteada y sin hueso.
REQUISITOS GENERALES	• Debe presentar un 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. • 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. • No se permite el suministro de pollo marinado. • No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado. • Se sugiere el suministro de pechuga sin piel y sin hueso, (sin piel y descontando el peso del hueso para cumplir con la porción servida) a los Beneficiarios del Programa; en caso de suministrar otras partes del pollo se hace necesario justificar y garantizar que cumple con el porcentaje de proteína y porción acorde a lo establecido en la minuta patrón y según la edad del Beneficiario. • En caso de que la porción entera de la pechuga supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón. • Por el alto riesgo de contación por la posible presencia y proliferación de microorganismos en la preparación "arroz con pollo", no se permite su inclusión en el ciclo de menús ni su entrega a los Beneficiarios del Programa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: rosado y ligeramente amarillento • Olor: propio de la especie. • Textura: firme al tacto, húmeda, p
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Resolución 2505/2004.
ALMACENAMIENTO	•Productos refrigerados: 0°C a 4°C. •Productos congelados: -18°C o inferior.
VIDA ÚTIL	•Definida por el productor o proveedor. •Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016, Decreto 1975 de 2019 y sus modificaciones, Resoluciones 240 y 241 de 2013, y las demás normas que los modifiquen, aclaren, complemente, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

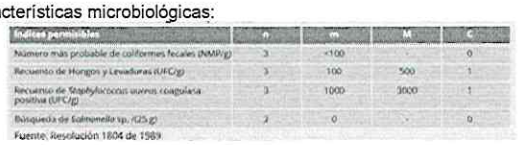
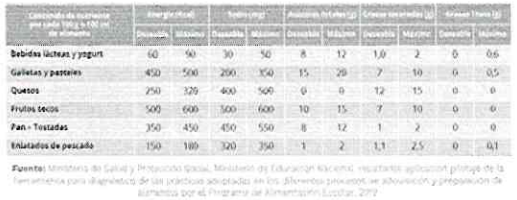
Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**HUEVO**
PRODUCTO	**HUEVO DE GALLINA ENTERO, CRUDO**
DESCRIPCIÓN	Huevo fresco: Es aquel huevo contenido en su cáscara, que no ha sido sometido a ningún procedimiento de lavado y/o refrigeración, conservación, fertilización y/o incubación y que cumple con lo estipulado en la normatividad.
REQUISITOS GENERALES	• La cáscara debe ser fuerte y homogénea. • Deben estar libres de contaminación. • Debe cumplir con el empaque primario según lo establecido en la Resolución 683 de 2012, debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen."
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	•Color: de acuerdo a la especie de ave. Clara transparente, yema amarilla o naranja de acuerdo a la especie. •Olor: descartar si presenta olor fétido. •Textura: cáscara íntegra, superficie libre de excremento, clara espesa y firme.
TRANSPORTE	•Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. •Los huevos deben ir empacados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente.
ALMACENAMIENTO	•Conservar a temperatura ambiente (12ºC – 20ºC), si es posible almacenarlos en su cartón original y colocarlos de forma vertical con la punta hacia abajo. •Si el producto no se va a consumir en un tiempo cercano se recomienda almacenarlos en refrigeración (0º y 4ºC). •Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con productos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarles aromas. •El huevo de gallina se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor.
VIDA ÚTIL	• Definida por el productor o proveedor.
REFERENCIA	Resolución 834 de 2015, y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios- Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**CARNES**
PRODUCTO	**CERDO, CARNE MAGRA, CRUDA**
DESCRIPCIÓN	Parte muscular esquelética de los animales de abasto, incluyendo tejido conectivo y adiposo que haya sido declarada apta para el consumo humano por la inspección oficial antes y después del beneficio.
REQUISITOS GENERALES	•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. •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 u olores fuertes. •No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. •Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. •Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. •En caso de requerirse el suministro de embutidos de carnes en el ciclo de menús, la Entidad Territorial debe enviar el respectivo soporte técnico y solicitar la aprobación de la UApA, teniendo en cuenta que el producto que se suministre cumpla con los límites de nutrientes críticos y acompañado de un Plan de Educación Alimentaria y Nutricional, suministrándose máximo una vez en el ciclo de menús. •Se permite el empleo de carne molida, siempre y cuando se garantice que provenga de los cortes mencionados anteriormente, así como el cumplimiento del porcentaje establecido para el tipo de proteína, además de los controles de calidad e inocuidad. •Se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Carne de Cerdo •Color: porción de carne rosada, la grasa blanca. Descartar si presenta color café – verdoso o manchas. •Olor: propio de la especie. •Textura: firme al tacto, ligeramente húmeda. Si su empaque es al vacío no debe presentar pérdida de éste y/o exceso de agua-sangre.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Resolución 2505/2004.
ALMACENAMIENTO	•Productos refrigerados: 0°C a 4°C. •Productos congelados: -18°C o inferior.
VIDA ÚTIL	•Definida por el productor o proveedor. •Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016, Decreto 1975 de 2019 y sus modificaciones, Resoluciones 240 y 241 de 2013, y las demás normas que los modifiquen, aclaren, complemente, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**CARNES**
PRODUCTO	**PESCADO**
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilaginosos enteros o descabezado que han sido: desangrados, eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.
REQUISITOS GENERALES	•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 no permitidos por la legislación. •La carne del pescado debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme. •No se permite la inclusión de embutidos de pescado en el PAE. •Se sugiere el suministro de pescado en filete o posta a los Beneficiarios del Programa; en caso de suministrar pescado en otra presentación debe ser adaptada a los hábitos alimentarios de la región sin que implique un riesgo para la salud de los niños, de igual manera debe cumplir con el porcentaje de proteína y porción (descontando huesos y espinas) acorde a lo establecido en la minuta patrón y según la edad del Beneficiario.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	•Color: blanco nácar o rosada según el tipo. Ojos claro-brillantes, agallas de color rojo, escamas brillantes. •Olor: característico •Textura: firme al tacto, descartar si la carne está babosa.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 561/1984, Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013.
ALMACENAMIENTO	•Productos refrigerados: 0°C a 4°C. •Productos congelados: -18°C o inferior.
VIDA ÚTIL	•Definida por el productor o proveedor. •Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**LACTEOS**
PRODUCTO	**LECHE ENTERA LIQUIDA DE VACA**
DESCRIPCION	Leche Pasteurizada: Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C - 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61°C a 63°C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración. Leche Ultrapasteurizada: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada en una combinación de temperatura entre 135 ° C a 150 ° C durante un tiempo de 2 a 4 segundos, seguido inmediatamente de enfriamiento hasta la temperatura de refrigeración y envasado en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual deberá ser comercializada bajo condiciones de refrigeración. Leche Ultra-Alta-Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
REQUISITOS GENERALES	• No se permite la adición de suero lácteo. • Se puede suministrar leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada o leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida, de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
REQUSITOS ESPECIFICOS	Características fisicoquímicas  Fuente: Decreto 616 de 2006. Características microbiológicas  Fuente: Decreto 616 de 2006. n = Número de muestras a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M. < = léase menor de. Leche Ultra pasteurizada Y Leche Ultra-Alta-Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C.
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	• Color: blanco viscoso, opaco mate o amarillento (de acuerdo con el grado de pasteurización). • Olor: característico. Descartar si presenta olor ácido, rancio. • Textura: líquida. Descartar si presenta apariencia semisólida con grumos.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006, y Resolución 2674 de 2013
ALMACENAMIENTO	• Leche pasteurizada, leche ultra pasteurizada: Refrigeración 0ºC a 4ºC. • Leche UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Decreto 616/2006, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**LACTEOS**
PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**
DESCRIPCION	Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche, dejando un máximo del 5% en peso del producto final; previamente ha sido sometida a un proceso de pasteurización, ultra-alta-temperatura UAT (UHT), ultra pasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente.
REQUISITOS GENERALES	No se permite la adición de suero lácteo. • No se permite el suministro de leche en polvo azucarada. • Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. • El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente especifica. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Características fisicoquímicas  Fuente: Decreto 616 de 2006. (1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas en los sólidos no grasos de la leche. (2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche basadas en la norma Codex Stan 207. (3) La lactosa residual en sólidos no lácteos de la leche deslactosada es un dato teórico. Características microbiológicas:  Fuente: Decreto 616 de 2006.
CARACTERÍSTICAS	• Color: blanco – beige.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad en un lugar con buena ventilación, y protegido del ingreso de insectos y roedores. • Temperatura entre 10°C y 25°C. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE	Decreto 616/2006, Decreto 1673 de 2010, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
PRODUCTO	**QUESO FRESCO SIN MADURAR**
VARIEDAD	**QUESO CAMPESINO O DOBLE CREMA**
DESCRIPCION	Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.
REQUISITOS GENERALES	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo. • Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. • Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. • Estar libres de plaguicidas. • La elaboración de queso fresco para consumo humano no debe ser a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. • La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Características fisicoquímicas  Características microbiológicas:  Se tendrá en cuenta lo estipulado en la herramienta 06. Nutrientes críticos, del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 00335 de 2021. La siguiente tabla presenta una guía respecto a los límites específicos por categorías de alimentos de energía, sodio, azúcares totales, grasas saturadas y trans, que se recomienda tener en cuenta por parte de las entidades territoriales principalmente para alimentos procesados o ultra procesados, teniendo en cuenta las siguientes definiciones: "Límite Deseable: valor de nutriente que se destaca por ser menor que el límite máximo, y puede considerarse adecuado para seleccionar los alimentos. "Límite Máximo: valor de nutriente máximo para la adquisición de alimentos". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018). 
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- Color: blanco crema. • Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor a rancio o desagradable. • Textura: de acuerdo con el tipo de queso puede presentar consistencia semiblanda con humedad o dura.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Refrigeración 0°C a 4°C.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804/1989, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios- Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	LACTEOS
PRODUCTO	CREMA DE LECHE
DESCRIPCION	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.
REQUISITOS GENERALES	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 ultrapasteurización (UHT) o esterilización. La crema de leche destinada al consumo humano directo, debe ser higienizada. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctica. La crema de leche debe cumplir con los limites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. 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. Color, olor y sabor característico del producto. Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Blanco característico. Olor: Característico de las grasas lácteas. Textura: viscoso.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente (entre 12ºC y 22ºC preferiblemente) evitando la incidencia de luz solar y artificial.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. NTC- 930 y Resolución 1804.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**CEREAL**
PRODUCTO	**ARROZ, BLANCO PULIDO, CRUDO**
DESCRIPCIÓN	Granos enteros o quebrados, con apariencia ovalada y de color blanco de la especie Oryza sativa L.
REQUISITOS GENERALES	• Humedad menor al 14%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: blanco uniforme, sin presencia de puntos negros y/o materias extrañas. • Olor: descartar si presenta olor a productos químicos. • Textura: grano seco y fluido desprovisto de grumos. Descartar si presenta gorgojo, moho e impurezas orgánicas o inorgánicas
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 671, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**CEREAL**
PRODUCTO	**PASTA, ALIMENTICIA ENRIQUECIDA, CRUDA**
DESCRIPCIÓN	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos.
REQUISITOS GENERALES	•El producto se debe empacar en recipientes de un material que asegure su buena conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y distribución. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: amarillo característico. Descartar si presenta color pálido • Olor: descartar si presenta olor a productos químicos. • Textura: dura y firme al tacto, exenta de humedad. Descartar si presenta gorgojo y moho.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1055, Resolución 4393/1991, y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**CEREAL**
PRODUCTO	**PASTA, ALIMENCIA, CRUDA**
DESCRIPCIÓN	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos.
REQUISITOS GENERALES	•El producto se debe empacar en recipientes de un material que asegure su buena conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y distribución. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Olor: descartar si presenta olor a productos químicos. • Textura: dura y firme al tacto, exenta de humedad. Descartar si presenta gorgojo y moho.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1055, Resolución 4393/1991, y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	CEREAL
PRODUCTO	HARINA DE TRIGO, FORTIFICADA, PARA PANIFICACIÓN, CRUDA
DESCRIPCIÓN	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común triticum aestivum L, o trigo ramificado triticum compactum host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Fortificación: Significa la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento ya sea que esté(n) o no contenido(s) en el alimento, con el propósito de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de población.
REQUISITOS GENERALES	• La harina de trigo debe estar fortificada con los micronutrientes de vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico, hierro y calcio. • La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. • La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. • La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: blanca o de color crema claro. Descartar si presenta coloración ligeramente azulada • Olor: característico, ligero y agradable. • Textura: fina - suave, sin presencia de grumos. Descartar si presenta mohosidad, presencia de partículas extrañas o contaminantes.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• NTC 267, Decreto 1944/1996, y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**CEREAL**
PRODUCTO	**HARINA DE MAIZ, PRECOCIDOS**
DESCRIPCIÓN	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.
REQUISITOS GENERALES	• No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. • La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. • Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	•Color: amarillo claro. •Olor: característico, ligero y agradable. Descartar si presenta olor fermentado, rancio, amargo. •Textura: fina - suave, sin presencia de grumos.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**CEREAL**
PRODUCTO	**FECULA DE MAIZ**
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido por molienda húmeda del grano de maíz y que corresponde a un polímero constituido de grupos anhidro de a D-glucosa, debe presentarse en forma de polvo fino blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas visibles y debe ser inoloro.
REQUISITOS GENERALES	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS Humedad 13 % máximo Proteína 0,5 % máximo Grasa 2,0 % máximo Fibra 2,0 % máximo Cenizas 2,0 % máximo GRANULOMETRIA Pasa malla 60 tamiz US Tyler 90% mínimo Pasa malla 80 tamiz US Tyler 60% mínimo CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FISICO QUÍMICAS No se aceptan desviaciones superiores al 1 % Para proteína se aceptan tolerancias de 95 – 115%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Apariencia: polvo. Color: blanca. Olor: característico del maíz. Sabor: característico del maíz. pH: no registra. Textura: polvo.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**CEREAL**
PRODUCTO	**AVENA EN HOJUELAS**
DESCRIPCIÓN	La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L
REQUISITOS GENERALES	• La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. • La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. • Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. • En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. • Al momento de la preparación no debe presentar signos o señales de contaminación como moho en el producto. Si presenta esta contaminación la avena deberá ser desechada. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: crema, ligeramente caoba claro uniforme. • Olor: característico a avena tostada, estará libre de olores o extraños (rancio, amargo, a productos químicos). • Textura: mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. • Codex Standar 201-1995
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**GRASAS**
PRODUCTO	**ACEITE DE SOYA**
DESCRIPCIÓN	- Debe corresponder a aceite puro: - Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol. - Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya. - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz - Aceite de sacha Inchi: aceite extraído de las semillas de sacha Inchi. - 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 establecidos en la Resolución 2906 de 2007 o en la norma que la sustituya, modifique, adicione o complemente. - Debe cumplir con los límites máximos de contaminantes establecidos en la normatividad nacional y en el Codex Alimentarius. - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. - El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico. - Aspecto límpido a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. - No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales. - Solo se permite el uso de los aceites vegetales puros descritos en la presente ficha técnica (soya, maíz, girasol, canola, sacha inchi).
REQUISITOS GENERALES	• Debe corresponder a aceite puro de soya ó de girasol ó de canola ó de maíz. • No se permiten las mezclas de aceites vegetales. • Su envase no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	•Color: amarillo claro u oscuro según el tipo. •Olor: característico. •Textura: líquido denso, viscoso y turbio. Descartar si presenta partículas extrañas.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**GRASAS**
PRODUCTO	**MANTEQUILLA**
DESCRIPCIÓN	Se entiende por mantequilla al producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalemente en forma de emulsión del tipo de agua en aceite.
REQUISITOS GENERALES	La Mantequilla Concentrada se produce a partir de nata o mantequilla de primera calidad mediante procesos físicos de separación en los que se extraen el agua y las materias secas no grasas. No se le añade ninguna sustancia neutralizante. Esta Mantequilla Concentrada se obtiene por fraccionamiento (cristalización fraccionada). Debido a su bajo punto de fusión, esta Mantequilla Concentrada se recomienda para todas las aplicaciones donde es necesaria la fluidez a temperatura ambiente. También proporciona una mayor concentración de aromas naturales de la mantequilla. Producto Sin Lactosa: apto para los intolerantes a la lactosa (contenido en Lactosa < 0,01 g).
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- color: blanca amarillenta - Olor: característico. - Textura: Debe ser firme, homogenea y untosa
TRANSPORTE	2505/2004, Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura de refrigeración de 6 a 8 grados
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804/1989, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**GRASAS**
PRODUCTO	**MARGARINA**
DESCRIPCIÓN	Elaborada a base de aceite vegetales e ingredientes de optima calidad el cual proporciona optima textura, y con fina textura
REQUISITOS GENERALES	El producto es para consumo industrial , empleado como materia prima en Panaderías y Reposterías, Industrias de panificación y en general en industrias para el procesamiento de Alimentos, incluyendo restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc. Especial en la elaboración de postres, tortas, ponqués, mantecadas finas, panes de excelente calidad y galletas. Se recomienda atemperar: * Clima Frío: 20°C – 25°C. * Clima Cálido: 26°C – 32°C.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- color: blanca amarillenta - Olor: característico. - Textura: Debe ser firme, homogenea y untosa
TRANSPORTE	2505/2004, Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura de refrigeración de 6 a 8 grados
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804/1989, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**GRASAS**
PRODUCTO	**ACEITE DE GIRASOL**
DESCRIPCIÓN	- Debe corresponder a aceite puro: - Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol. - Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya. - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz - Aceite de sacha Inchi: aceite extraído de las semillas de sacha Inchi. - 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 establecidos en la Resolución 2906 de 2007 o en la norma que la sustituya, modifique, adicione o complemente. - Debe cumplir con los límites máximos de contaminantes establecidos en la normatividad nacional y en el Codex Alimentarius. - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. - El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico. - Aspecto límpido a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. - No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales. - Solo se permite el uso de los aceites vegetales puros descritos en la presente ficha técnica (soya, maíz, girasol, canola, sacha inchi).
REQUISITOS GENERALES	• Debe corresponder a aceite puro de soya ó de girasol ó de canola ó de maíz. • No se permiten las mezclas de aceites vegetales. • Su envase no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	•Color: amarillo claro u oscuro según el tipo. •Olor: característico. •Textura: líquido denso, viscoso y turbio. Descartar si presenta partículas extrañas.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	FRUTAS
PRODUCTO	MANGO COMÚN , CRUDO
DESCRIPCIÓN	El mango es una fruta exótica de origen asiático que se caracteriza por ser de pulpa carnosa y tener un sabor muy dulce. Esta fruta es de color verde y sabor medianamente ácido durante su proceso de maduración y amarillo o naranja cuando está completamente maduro. El color de la cáscara es verde-amarillo mezclado con un rojo suave casi anaranjado.
REQUISITOS GENERALES	Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia. Y los niveles máximos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia. • La fruta se encuentre entera, sana y exenta de podredumbre o deterioro. • La fruta entregada podrá ser de diferentes variedades, siempre y cuando no se mezclen dentro de la misma canastilla. • La fruta debe estar exenta de plagas y daños causados por las mismas. • La fruta debe estar exenta de humedad externa anormal. • La fruta debe presentar color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. • La fruta debe estar exenta de manchas oscuras internas. •La fruta debe estar sin daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). •La fruta no debe presentar piel opaca, arrugada o con manchas. •La fruta no debe presentar alteraciones por frío, y no debe estar verde o pintón o sobre madura.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	•Textura: Pulpa carnosa. •Color: Cáscara de color amarillo mezclado con un rojo suave casi anaranjado. Su pulpa es de color amarillo intenso, casi anaranjado. •Olor: Característico de la fruta, muy aromático. •Sabor: Dulce, con casi nada de ácido, jugosa. •Consistencia: La fruta debe presentar una consistencia firme.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA ÚTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. •Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social •NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades. •Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social •Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigor.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	FRUTAS
PRODUCTO	MARACUYA, CRUDA
DESCRIPCIÓN	Baya redonda u ovoide que mide entre 6 y 8 cms de diámetro y de 6 a 12 cms de longitud, en su etapa inicial el fruto es verde y al madurar torna amarrilla, también hay variedades purpuras y rojas. En su interior sus semillas cubiertas de arilos carnosos y muy aromáticos de sabor acido pero muy agradable.
REQUISITOS GENERALES	•Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. •Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. •No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. •El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, hongos, daños por deshidratación.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	•Color:Intenso y homogéneo, característico de la maracuyá, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. •Olor:Intenso y característico de la maracuyá madura y sana. •Textura:Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la maracuyá.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	•Conservar a temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. •Refrigerar a 0ºC – 4ºC si el tipo y variedad lo requiere. •Almacenar en pallets, canastas retiradas del suelo.
VIDA ÚTIL	De acuerdo a la pericibilidad, manipulación, almacenamiento, transporte y refrigeración de cada producto.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1291, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	FRUTAS
PRODUCTO	FRESA, MADURA, CRUDA
DESCRIPCIÓN	Fruto redondo, carnoso y dulce, de color rojo escarlata, con pequeñas semillas negras o amarillas en la superficie.
REQUISITOS GENERALES	Producto que presenta una carne perfumada, jugosa y mantecosa, con un sabor que varía de ácido a muy dulce, intenso aroma, con adecuado grado de madurez, libre de maltrato, humedad excesiva, podredumbre gris, frutos deformes.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: rojo brillante. Sabor: agradable, ligeramente agrio. Olor: intenso aroma. Consistencia: frágil y carnosa.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA ÚTIL	De acuerdo a la pericibilidad, manipulación, almacenamiento, transporte y refrigeración de cada producto.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. •Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social •NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades. •Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social •Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigor.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	FRUTAS
PRODUCTO	LIMON, CRUDO
DESCRIPCIÓN	Género: citrus El fruto es una baya que tiene un epicarpio delgado granuloso y de colores vivos o intensos, la pulpa en forma de tabiques tapizados de células muy jugosas y envuelven las semillas.
REQUISITOS GENERALES	Enteras, sanas, con forma característica de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras que determinen la calidad del fruto. Deben presentar aspecto al tacto fresco y consistencia firme y limpia. Debe estar libre de humedad externa anormal producida por el mal manejo en la recolección o el transporte.
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	El fruto es cosechado en zona por debajo de 700m sobre el nivel del mar. El producto debe tener un color: 3 (NTC 4086), el fruto de color amarillo con visos verdes claro.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	•Conservar a temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. •Refrigerar a 0ºC – 4ºC si el tipo y variedad lo requiere. •Almacenar en pallets, canastas retiradas del suelo.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1291, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	FRUTAS
PRODUCTO	GUAYABA, MADURA, CRUDA
DESCRIPCIÓN	Fruta tropical, es un arbusto siempre verde de lafamilia de las Myrtáceas, frondoso quealcanza de 5 a 6 metros de altura enpromedio, pero si se manejaadecuadamente con podas, nosobrepasa los 3 m, la temperatura idealpara su desarrollo oscila entre 23º y28ºC, con lluvias bien distribuidas,principalmente en la fase de brotación,floración y desarrollo de frutos para quelos mismos sean de buena calidad. Notolera heladas fuertes y prolongadas.Los suelos deben ser del tipo areno-arcilloso, profundo, bien drenados. Psidium Guajava
REQUISITOS GENERALES	Enteras, sanas, con forma característica de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras que determinen la calidad del fruto. Deben presentar aspecto al tacto fresco y consistencia firme y limpia. Debe estar libre de humedad externa anormal producida por el mal manejo en la recolección o el transporte.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El fruto es cosechado en zona por debajo de 700m sobre el nivel del mar. El producto debe tener un color: 3 (NTC 4086), el fruto de color amarillo con visos verdes claro.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1291, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	FRUTAS
PRODUCTO	LULO, CRUDO
DESCRIPCIÓN	Fruto entero esferico caracteristico del lulo, aspecto firme y de consistencia sana
REQUISITOS GENERALES	Enteras, sanas, con forma característica de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras que determinen la calidad del fruto. Deben presentar aspecto al tacto fresco y consistencia firme y limpia. Debe estar libre de humedad externa anormal producida por el mal manejo en la recolección o el transporte.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: amarillo verdoso Sabor: agradable, ligeramente agrio. Olor: intenso y caracteristico de producto fresco Consistencia: frágil y carnosa.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1291, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	FRUTAS
PRODUCTO	PIÑA, CRUDO
DESCRIPCIÓN	Fruta tropical, la planta crece en el suelo donde adopta la forma de una roseta, compuesta por multiples hojas rigidas, largas dotadas con espinas, fruta de forma ovalada, con corona de hojas, se consume en jugos o sorbete.
REQUISITOS GENERALES	Enteras, sanas, con forma característica de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras que determinen la calidad del fruto. Deben presentar aspecto al tacto fresco y consistencia firme y limpia. Debe estar libre de humedad externa anormal producida por el mal manejo en la recolección o el transporte.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verdosa y cambia amarilla Sabor: agradable al paladar. Olor: intenso y caracteristico de producto fresco Consistencia: firme y carnosa.
TRANSPORTE	El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1291, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	FRUTAS
PRODUCTO	TOMATE DE ARBOL, CRUDO
DESCRIPCIÓN	Fruta tropical, es una baya que se encuentra suspendida por un pendúnculo largo, generalemente de forma ovalada, la épidermis es lisa y brillante color variantenaranja, amarillento y morado, la pulpa es de color anaranjado intenso.
REQUISITOS GENERALES	Enteras, sanas, con forma característica de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras que determinen la calidad del fruto. Deben presentar aspecto al tacto fresco y consistencia firme y limpia. Debe estar libre de humedad externa anormal producida por el mal manejo en la recolección o el transporte.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: anaranjado, amarillento y cambia morado rojiso Sabor: agradable al paladar. Olor: intenso y caracteristico de producto fresco Consistencia: firme y carnosa.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1291, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	FRUTAS
PRODUCTO	CURUBA, CRUDO
DESCRIPCIÓN	Fruta tropical, es una baya de forma elipsoidal de 7 a 10 cm de largo, cáscara amarillaSus frutos son de color amarillo y con alto contenido de agua.
REQUISITOS GENERALES	Enteras, sanas, con forma característica de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras que determinen la calidad del fruto. Deben presentar aspecto al tacto fresco y consistencia firme y limpia. Debe estar libre de humedad externa anormal producida por el mal manejo en la recolección o el transporte.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Son frutos de color verde claro cuando se está desarrollando y completamente amarillo al madurar, momento en el cual emite un agradable aroma. Sabor: agradable al paladar. Olor: intenso y caracteristico de producto fresco Consistencia: firme y carnosa.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	NTC 1291, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	FRUTAS
PRODUCTO	MORA DE CASTILLA, CRUDO
DESCRIPCIÓN	Su fruto tiene una pulpa con numerosas semillas y jugo de color mora.
REQUISITOS GENERALES	Enteras, sanas, con forma característica de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras que determinen la calidad del fruto. Deben presentar aspecto al tacto fresco y consistencia firme y limpia. Debe estar libre de humedad externa anormal producida por el mal manejo en la recolección o el transporte.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Color morado uniforme característico de la mora Sabor: agradable al paladar. Olor: intenso y caracteristico de producto fresco Consistencia: El fruto, es una baya formada por pequeñas drupas adheridas a un receptáculo que al madurar es blanco y carnoso y hace parte del mismo.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE	NTC 1291, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**AJO**
DESCRIPCION	La cabeza de ajo es cada bulto que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo lisa, desprendible, transparente y delgada.
REQUISITOS GENERALES	• Humedad máxima de 0.75%. • Los bultos deben estar firmes al tacto, rígidos y lisos. No debe tener presencia de hongos o deterioro por insectos, daños fiscos o mecánicos, debe estar libre de tierra y contaminantes.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor y textura característica.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**CEBOLLA CABEZONA BLANCA**
DESCRIPCION	Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones, tallo, esta dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.
REQUISITOS GENERALES	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de esta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, mohos u hongos o daños causados por estas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 cm. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	La cebolla debe estar en estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**CEBOLLA JUNCA**
DESCRIPCION	Desarrolla 2 a 6 brotes o ramificaciones de tamaño parecido y que se cosechan al estado verde. La parte comestible esta compuesta por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco, similar al puerro.
REQUISITOS GENERALES	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar índice de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor y textura: características. Calidad 1, longitud de 15 a 24,9 cm y diámetro de 1,5 cm a 1,9 cm.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**CILANTRO**
DESCRIPCION	Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insecto, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias con puntos negros o color café, tampoco flores.
REQUISITOS GENERALES	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Humedad máxima del 10%. Cenizas de 7% Olor y textura características.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**HABICHUELA**
DESCRIPCION	Género: phaseolus vulgaris. El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde o amarillo y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad.
REQUISITOS GENERALES	Debe tener humedad natural al tacto, no debe fibras o hilos que indiquen que el fruto esta muy maduro. No debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad no debe tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Vainas verdes intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, debe quebrarse fácilmente sin rasgaduras.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**REPOLLO BLANCO**
DESCRIPCION	Genero: brassica oleracea. Esférica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial, cultivados en buenas condiciones de cultivo.
REQUISITOS GENERALES	Fresca, libre de cualquier humedad, anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y sabores extraños, libre de plagas e indicios de pudrición o heridas, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación normal.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Se determina por el diámetro de 20 a 30 cm y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y un peso aproximado de 3,5 kg
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**MAZORCA**
DESCRIPCION	Mazorca de maíz amarillo gramínea, destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupada a lo largo de un eje, la mazorca esta cubierta por bacterias de color verde y textura papirácea y termina en una especie de penacho de color amarillo oscuro, formado por los estilos.
REQUISITOS GENERALES	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.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El grado de madurez se determina por la longitud de las ramas que debe ser de 20 cm, mínimo con presencia de bactea (penacho) y dos hojas de envoltura. El estado de maduración es palpable al tacto sin que se rompa el grano.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**PEPINO COHOMBRO**
DESCRIPCION	Género: solanum Baya bicarpelar, bilocular, carnosa de forma variable según el cultivar, encontrándose tipos redondeados, ovoides y alargados.
REQUISITOS GENERALES	Aspecto fresco, limpio de residuos de tierra, sano, no debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillento. Oblongo, alargado. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Característico del alimento, firme, crocante, cascara verde firme, sin presencia de cortaduras o deterioro, centro claro y con semillas hidratadas.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**PIMENTON**
DESCRIPCION	Género: Capsicum annuum De forma blocosa o cónica.
REQUISITOS GENERALES	Debe tener humedad natural firme al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, recalentamiento o pasmado. Libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa, sabores y olores extraños.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta, su color rojo Vinotinto (cuando está madura).
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**REMOLACHA, CRUDA**
DESCRIPCION	Género: Beta Raíz de pulpa uniforme con anillos un poco más claros pero muy delgados.
REQUISITOS GENERALES	Debe tener humedad natural al tacto, jugosa, turgente, con todas las características de un producto recién cosechado. Raíz sana, entera, sin rajaduras, sin daños mecánicos, sin indicios de infecciones de ninguna clase, sin ruptura de la epidermis, sin huellas de ataque de larvas, sin manchas negras en la superficie de la raíz.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta, su color rojo Vinotinto (cuando este maduro).
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**TOMATE, CRUDO**
DESCRIPCION	Género: lycopersicum esculentum. El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones.
REQUISITOS GENERALES	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos sin indicios de pudrición.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El grado de madurez debe ser de coloración avanzada (3/4 pintón) cuando muestra más del 60% superficie rojo pero no es totalmente rojo.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**ZANAHORIA, CRUDO**
DESCRIPCION	Género: Daucos Carota t. Forma cilíndrica a cónicas, lisa al hacer un corte es posible observar dos zonas bien diferenciadas, una al centro llamada corazón que debe ser pequeña y otra a su alrededor donde se acumulan las sustancias nutritivas.
REQUISITOS GENERALES	Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior sin ramas, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leños. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libres de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración, el producto debe estar libre de materia extraño.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El grado de madurez debe ser del 100% su color anaranjado, uniforme externa e internamente, no se permite la parte superior verde o violeta.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**AGUACATE, CRUDO**
DESCRIPCION	Género: persea americana Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanca; pulpa amarilla clara, semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa, buen sabor.
REQUISITOS GENERALES	Enteros, sanos; se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo. Libres de cualquier materia extraña, exentos de plagas y de daños causados por estas. Externos de daños causados por bajas temperaturas. Pedúnculo con una longitud menor o igual a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. La falta de pedúnculo no se considera defecto siempre y cuando la unión con el tallo esta seca e intacta. Exentos de humedad anormal. Olor y/o sabores extraños. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. (cuando esta madura). El producto debe tener una longitud de 15 cm y un diámetro ecuatorial de 8 a 9 cm.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**AHUYAMA, CRUDA**
DESCRIPCION	Género: Cucúrbita Forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cascara.
REQUISITOS	Sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta, su color verde intenso opaco (cuando está maduro). Textura suave y firme al tacto aspecto de fruto lleno y fresco.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**LECHUGA, CRUDO**
DESCRIPCION	Género: Lactuca sativa Hojas ligeramente abollonadas, onduladas de bordes rizados, consistentes y crujientes, forma un cogollo voluminoso, redondo y denso.
REQUISITOS GENERALES	Debe estar fresca, libre de cualquier humedad anormal en el exterior, no debe presentar indicios de deshidratación o pudrición.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**ARVEJA VERDE, CRUDO**
DESCRIPCION	Granos de especie pisum salivum. De forma esférica con legumentos externos de colores generalmente amarillo claro.
REQUISITOS GENERALES	• Las vainas de la arveja verde categoría primera deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. • Granos tiernos y consistentes, no harinosos. • No se tolera indicios de pudrición. • Se tolera 20% de arvejas con defectos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde crema Olor: característico Sabor: característico Textura: lisa
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**ALBAHACA, CRUDO**
DESCRIPCION	Planta herbácea, con hojas anchas, con formas diferentes según la especie, poseen color verde, follaje aromático.
REQUISITOS GENERALES	Hierba de hojas sanas, limpias frescas y secas, con propiedades saborizantes y olores aromáticos, empleada como infusión y como especias o condimentos vegetales, por sus características saborizantes y aromatizantes. Se puede utilizar entera o molida. Producto libre de materiales extraños, presencia de plagas, exceso de humedad, olores y sabores no característicos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde característico de las hojas. Sabor: propio del producto. Olor: aromático propio del producto. Consistencia: suave.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**APIO, CRUDO**
DESCRIPCION	Planta hortícola de tallo jugoso, grueso, lampiño, surcado y ramoso, hojas largas y hendidas, flores blancas y muy pequeñas, fruto en aquenio.
REQUISITOS GENERALES	Tallo apretado, aspecto fresco y sano, hojas libres de indicios de contaminación por plagas, signos de pudrición, sin muestras de color amarillento, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde Sabor: amargo Olor: fuerte aroma. Consistencia: turgente.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**BROCOLI, CRUDO**
DESCRIPCION	Hortaliza en forma de cabeza redondeada compacta, formada por floretes, homogéneos. Las flores en los floretes deben ser pequeñas, cerradas, sin sobresalir individualmente en el florete.
REQUISITOS GENERALES	Producto color verde, debe presentar las flores y floretes cerradas, cabeza compacta, apariencia fresca, brillante, sin hojas externas sueltas, sin signos de maltrato, tallo firme cortado a menos de 2 cm, hojas de protección del producto. Libre de daños o lesión grave, podredumbre, tallo con el centro café blando, unión de las hojas con el tallo color café, hojas se desprenden con facilidad, daño y presencia de insectos, entre la base de las hojas presencia de babosas, bolitas negras o cafés oscuras, marchitez (amarillamiento, hojas flácidas), sobre madurado (cabeza floja).
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde o violáceo, brillante natural. Sabor: acre. Olor: característico. Consistencia: fresca y de textura crocante.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**ESPINACA, CRUDO**
DESCRIPCION	Planta hortícola de tallo ramoso, hojas estrechas y suaves, unidas por la base y de tallo rojizo, flores sin corola y semillas redondas o con pequeños cuernos.
REQUISITOS GENERALES	Hojas de aspecto fresco, sin manchas, libres de cualquier humedad exterior anormal, plagas, hongos, maltrato de hojas, tierra, residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde oscuro brillante. Sabor: suave. Olor: característico de la espinaca. Consistencia: tierna.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**COLIFLOR, CRUDO**
DESCRIPCION	Corazón o cogollo formado por una inflorescencia, constituida por numerosas flores no desarrolladas que se reúnen alrededor de un eje central; que están rodeadas por una serie de hojas de color verde grisáceo con grandes nervicio blanquecinos y arrugadas hacia los márgenes que la protegen.
REQUISITOS GENERALES	Consistencia compacta y sin zonas blandas, flor o inflorescencia sin manchas oscuras, libre de humedad anormal exterior, color amarillo en sus hojas y tallo, presencia de plagas.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: penca blanca o amarilla, rama blanca y hojas que protegen el corazón verde mate. Sabor: suave característico. Olor: inodoro Consistencia: firme al tacto.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**CALABAZA, CRUDA**
DESCRIPCION	Fruto de la calabacera, comestible, de gran tamaño y forma redonda, achatada, ovalada o alargada de forma de botella, presenta el entorno acostillado, de color amarillo o naranja, con muchas semillas en su interior.
REQUISITOS GENERALES	Entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: la corteza puede ser anaranjada, amarilla, roja, verdosa, blanca, negra, morada o mezcla de varios colores. Su pulpa generalmente es de color anaranjado o amarillo. Olor: a melón, dulce agradable. Consistencia: firme al tacto.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**TOMILLO, CRUDO**
DESCRIPCION	Planta silvestre aromática, de tallos leñosos y muy ramosos, hojas perennes y pequeñas, blanquecinas por el envés, y flores blancas o rosadas, agrupadas en espiga; puede alcanzar hasta 25 cm de altura.
REQUISITOS GENERALES	Producto seco, en forma de ramillete, suave, firme, fresco, libre de exceso de humedad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde oscuro Sabor: característico a tomillo. Olor: aromático Consistencia: densa.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**ROMERO, CRUDO**
DESCRIPCION	Hierbas aromáticas, de característica leñosa perenne, con follaje siempre verde y flores blancas, rosas, púrpuras o azules. Pueden llegar a medir hasta 3 cm de largo y 4 mm de ancho, y sus márgenes enteros enrollados hacia abajo hacen que parezcan casi cilíndricas. La cara superior de las hojas jóvenes es pelosa y de color verde intenso, las hojas adultas son glabras. Esta cara es rugosa y está surcada por el nervio medio, que está hendido. Este mismo nervio sobresale claramente en el envés, que está cubierto por un denso tomento blanco.
REQUISITOS GENERALES	Hiervas aromáticas con hojas sanas, limpias, frescas o secas, libres de hojas marchitas, humedad excesiva y presencia de plagas u hongos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde característico de las hojas. Sabor: característico y aromático, áspero y algo picante. Olor: fuerte aromático, algo alcanforado. Consistencia: suave.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**PEREJIL CRESPO, CRUDO**
DESCRIPCION	Hierba aromática, de tallos delgados, con hojas risadas, color verde intenso que se distribuyen en forma de rosetas, por lo general alcanza los 15 cm y su flor es pequeña de color amarillo, usada para brindar aroma y decorar distintos platos.
REQUISITOS GENERALES	Hierba con hojas risadas, aromáticas, follaje verde claro, tallo erguido y compacto, exenta de coloraciones amarillas o negras.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde intenso. Sabor: suave, casi dulce. Olor: característica Consistencia: turgente y ramas y firmes.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**OREGANO**
DESCRIPCION	Es una hierba perenne que forma un pequeño arbusto achaparrado de unos 45 cm de alto. Los tallos, de forma cuadrada, que a menudo adquieren una tonalidad rojiza, se ramifican en la parte superior y tienden a deshojarse en las partes inferiores. Las hojas surgen opuestas, ovaladas y anchas de entre 2 y 4 cm, con bordes enteros o ligeramente dentados y con vellosidad en el haz. Sus diminutas flores, de color blanco o rosa, que nacen en apretadas inflorescencias terminales muy ramificadas, están protegidas por diminutas hojas de color rojizo.
REQUISITOS GENERALES	Hierba aromática con hojas sanas limpias y secas, con propiedades saborizantes y olores aromáticos, utilizadas como infusión aromática y como especias o condimentos vegetales. Libre de materiales extraños, plagas, olores y sabores extraños, humedad exterior anormal.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde Sabor: intenso a orégano. Olor: intenso Consistencia: frágil.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**LAUREL**
DESCRIPCION	Hojas azuladas, alternas, lanceoladas u oblongo-lanceoladas, de consistencia algo coriácea, aromáticas, con el borde en ocasiones algo ondulado. Tienen ápice agudo y base atenuada. Miden entre 3 y 9 centímetros de longitud y poseen corto peciolo. El haz es de color verde oscuro lustroso, mientras que el envés es más pálido.
REQUISITOS GENERALES	Hojas con aspecto fresco, sano y limpio, sin residuos de tierra, hojas amarillas, marchitas o deshidratadas.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde oscuro lustroso. Sabor: ligero sabor dulce. Olor: aroma fresco y dulce. Consistencia: algo coriácea, con el borde en ocasiones algo ondulado.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**VERDURAS**
PRODUCTO	**ACHIOTE**
DESCRIPCION	Originario de Suramérica, del Caribe y específicamente de la Cuenca Amazónica es considerado un colorante y aromatizante.
REQUISITOS GENERALES	Pigmento utilizado como condimento y en la industria como colorante para productos lácteos, margarinas, aceites y panes. En Latinoamérica se usa el achiote en los platos tipicos de todos los países, porque brinda un sabor característico que los realza. En Colombia, al igual que en otros países, no sólo se usa para teñir sino para dar sabor, como en la elaboración de aceites (aceite de achiote)
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: rojo brillante. Sabor: ligero sabor dulce. Olor: fuerte Consistencia: algo coriácea, con el borde en ocasiones algo ondulado.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 5 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**LEGUMBRES**
PRODUCTO	**LENTEJAS**
DESCRIPCION	Comprende los granos procedentes de la especie Lens sculenta Moench.
REQUISITOS GENERALES	• Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. • No debe contener más del 1% de impurezas. • No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: verde. • Olor: característico del producto. • Textura: sólido, redonda y aplanada.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013, NTC 937 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**LEGUINOSAS**
PRODUCTO	**FRIJOL**
DESCRIPCION	Frijol bola roja, Comprende todas las variedades del género Phaseolus spp.
REQUISITOS GENERALES	• Debe presentar tamaño, forma y colores característicos de la variedad que se considere. • No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: rojo oscuro. • Olor: característico del producto. • Textura: sólido, ovalado.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	NTC 871, Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**LEGUIMINOSAS**
PRODUCTO	**GARBANZO**
DESCRIPCION	Comprende los granos procedentes de la especie Cicer Arietinuml.
REQUISITOS GENERALES	• No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: amarillo. • Olor: característico del producto. • Textura: sólido, redondo – esférico.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	NTC 923, Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**LEGUMINOSAS**
PRODUCTO	**ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA**
DESCRIPCION	Comprende los granos procedentes de la especie Pisum sativu.
REQUISITOS GENERALES	• No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: verde o amarilla. • Olor: característico del producto. • Textura: sólido, redondo.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	NTC 791, Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**TUBERCULOS, PLATANOS Y RAICES**
PRODUCTO	**PAPA PASTUSA**
DESCRIPCION	Género: solanum tuberosum. El fruto es una baya redondeada, de color verde que se vuelve amarilla al madurar, papa para el consumo. Papa andigena, tamaño grande grado A.
REQUISITOS GENERALES	Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libres de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos, moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El grado de madurez debe ser del 50% de la fruta, su color amarillo (cuando está madura).
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 15 días contados a partir de la fecha de entrega.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	TUBERCULOS, PLATANOS Y RAICES
PRODUCTO	PAPA CRIOLLA
DESCRIPCION	Género: solanum pareja. Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos. Es una papa pequeña (4-6 cm de diámetro) de piel e interior amarillo ocre, semejante a una yema de huevo de gallina.
REQUISITOS GENERALES	No se permiten muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimientos o retoños. El producto debe estar libre de tierra. Sana, con forma característica, de aspecto fresco, libre a ataque de insectos y enfermedades, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El grado de madurez debe ser del 50% de la fruta, su color amarillo (cuando está madura).
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	TUBERCULOS, PLATANOS Y RAICES
PRODUCTO	PLATANO VERDE
DESCRIPCION	Género: Musa paradisiaca, Variedad hartón. El fruto es una falsa baya epígina de 17 a 19 cm de largo y hasta 5 de diámetro, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El externo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm.
REQUISITOS GENERALES	Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El grado de madurez debe ser verde: donde la totalidad de la superficie es de color verde.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. •Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	TUBERCULOS, PLATANOS Y RAICES
PRODUCTO	PLATANO MADURO
DESCRIPCION	Género: Musa paradisiaca, Variedad hartón. El fruto es una falsa baya epígina de 17 a 19 cm de largo y hasta 5 de diámetro, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo amarillo en el ejemplar maduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El externo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm.
REQUISITOS GENERALES	Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El grado de madurez debe ser amarillo: donde la totalidad de la superficie es de color amarillo.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. •Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	TUBERCULOS, PLATANOS Y RAICES
PRODUCTO	YUCA
DESCRIPCION	Género: Manhiot esculenta. De forma alargada, de mayor diámetro en la base que en el ápice, no se aceptaran ejes bifurcados ni protuberancias. La cobertura externa es carrasposa y la interna es suave, con vasos leñosos llenos de almidón. Al hacer un corte transversal se observa una zona correspondiente a dos coberturas externas con un espesor máximo de 1 milímetro, seguida de una estructura solida sin señales de la presencia del cordón fibroso central.
REQUISITOS GENERALES	Debe estar frescas, libre de raíces secundarias, flores, heridas y cortaduras, libre de insectos o de daños causados por estos, no debe presentar indicios de pudrición, heridas o cortes. Libre de daños mecánicos, sin bifurcaciones, nódulos, manchas, pasada o torcida.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El índice de madurez se determina por la longitud del producto debe ser de mínimo 15 cm con una cascara no mayor a 5 mm de espesor y color rosado.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social. NTC 1295.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	TUBERCULOS, PLATANOS Y RAICES
PRODUCTO	ARRACACHA
DESCRIPCION	Género: Arracacia xanthorhiza Su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, esta debe ser de color amarillo claro.
REQUISITOS GENERALES	El producto debe ser de tamaño grande con un peso mínimo de 300 gramos. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, tierra, raíces secundarias y hojas. Debe estar fresca turgentes consistencias firmes, no debe estar torcida, deformada, o bifurcada, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa, limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Se determina por el color de la raíz el cual debe ser amarillo, debe estar limpia.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**OTROS**
PRODUCTO	**AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA PARA CONSUMO HUMANO**
DESCRIPCION	Agua en bolsa potable tratada envasada para consumo humano, en presentaciones de 100, 200, o 500 cc.
REQUISITOS GENERALES	- Cumplir con la Resolución 12186 del 20 de septiembre de 1991, Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano. - EL agua potable envasada debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17). - Agua potable tratada y envasada, la cual ha sido sometida a los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, microfiltración, cloración, ozonización, rayos U.V. y pasteurización u otros que sean aprobados expresamente por el Ministerio de Salud. - El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. - No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. - Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua de bebida envasada, de acuerdo a la legislación vigente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Características fisicoquímicas: **REQUISITO** / **N** / **m** / **M** / **c** NMP Coliformes totales / 3 / 0 / <2/100ml / 0 NMP Coliformes fecales / 3 / 0 / <2/100ml / 0 NMP Pseudomona aeruginosa / 3 / 0 / <2/100ml / 0 Fuente: Resolución 12186 de 1991Donde: n = Número de muestras a examinar. m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. c= número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M El producto debe cumplir con los límites máximos permitidos de metales, sustancias activas, plaguicidas y radiactividad establecidos en la normatividad legal vigente. Características microbiológicas: **CARACTERÍSTICA** / **VALOR MÁXIMO PERMITIDO*** Color (unidades platino cobalto UPC) / 15 Olor y sabor / Inobjetable Turbiedad (unidades nefelometricas de turbiedad UNT) / 2 Sólidos totales disueltos (mg/l) / 200 pH / 6,5 – 9,0 Cloruros (Como Cl-1) / 250 g/l Dureza total (como CaCO) / 150 g/l Cloro residual libre (si se ha aplicado cloración) / Mínimo 0,5mg/l y máximo 1,0mg/l Cloro total (si se ha aplicado cloración) / Mínimo 0,6 mg/l y máximo 1,2mg/l Ozono (si se ha desinfectado por ozonización) / Mínimo 0,2mg/l y máximo 0,5mg/l Fuente: Resolución 12186 de 1991 Recuento de mesófilos: Menos de 100 UFC/ml sobre muestras tomadas al momento del envase y analizadas dentro de las 12 horas siguientes.
EMPAQUE	PRIMARIO: - El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. - El material de empaque debe corresponder a uno de los permitidos por la Resolución 12186 de 1991, que cumplan con la Resolución 683 de 2012 por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano y según aplique, con las Resoluciones 4143 de 29012 o 0835 de 2013, que regulan la misma materia en forma específica para materiales plásticos y elastoméricos o para cerámica y vidrio respectivamente. - El envase utilizado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda falsificación, de forma que una vez abierto sea evidenciable la apertura del envase. - 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. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. SECUNDARIO: -Cuando sea requerido de acuerdo con las necesidades del servicio para el cual sea adquirido el producto, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
TRANSPORTE	El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
ALMACENAMIENTO	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
VIDA UTIL	4 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 3 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en punto de entrega.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 12186 del 20 de septiembre de 1991, Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**OTROS**
PRODUCTO	**SAL PARA CONSUMO HUMANO**
DESCRIPCION	La sal para consumo humano es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de yoduros y floruros respectivamente y un deshidratante, antiaglomerante o anticompactante en cantidades permitidas.
REQUISITOS GENERALES	- Grano blanco enriquecido con yodo y flúor de acuerdo a la normatividad vigente. - La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. - Debe estar exenta de sabores y olores extraños. - No debe contener impurezas orgánicas, arena, fragmento de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas animales. - Color: blanco uniforme - Apariencia: cristalina, higroscópica. - Textura finamente granulada - No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- Grano blanco enriquecido con yodo y flúor de acuerdo a la normatividad vigente. - La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. - Debe estar exenta de sabores y olores extraños. - No debe contener impurezas orgánicas, arena, fragmento de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas animales. - Color: blanco uniforme - Apariencia: cristalina, higroscópica. - Textura finamente granulada - No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya.
EMPAQUE	PRIMARIO - El material de empaque debe cumplir con la Resolución 683 de 2012 por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano y con la Resoluciones 4143 de 29012, que regula la misma materia en forma específica para materiales plásticos y elastoméricos. - 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 materia primas., con el Artículo13 del Decreto 547 de 1996 y con la señalización establecida por la Resolución 9553 de 1988 expedida por el Ministerio de salud. SECUNDARIO - Cuando sea requerido, de acuerdo con el servicio para el cual se adquiere el producto, este empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
TRANSPORTE	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
ALMACENAMIENTO	El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
VIDA UTIL	N/A.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	- Debe cumplir con el Decreto 547 de 1996, y las modificaciones de los artículos 23 y 24 por el Decreto 698 de 1998. El producto debe contar con Registro sanitario vigente, expedido por el INVIMA.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	OTRO
PRODUCTO	PULPA DE FRUTA PASTERIZADA SIN AZÚCAR
DESCRIPCION	Producto obtenido por la maceración, trituración o desmenuzado y el tamizado o no de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras y limpias.
REQUISITOS GENERALES	Pulpa de fruta y/o concentrado, antioxidante (ácido ascórbico), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio). Nota: *Las pulpas de Manzana, Pera, Durazno, Mandarina y Limón son elaboradas partiendo de concentrado. Este producto debe ser autorizado previamente por la supervisión e interventoría en caso de requerirse su uso.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Aspecto: Uniforme, libre de materiales extraños, se admite separación de fases, con partículas propias de la fruta. • Olor: Característico de la fruta, sana y madura, libre de olores extraños. • Color: Característico de la fruta madura, depende de la zona, época de cosecha y condición climática. • Sabor: Característico de la fruta madura y sana, libre de sabores extraños. • Textura: Fluida y homogénea en la boca, sin partículas extrañas.
EMPAQUE	Empaque Primario: Lamina alta barrera (PBD) con protección al vapor de agua, trasmisión de oxígeno y luz. Blanco/Negro. Impresión en policromía. Empaque secundario: Caja de cartón corrugado pared sencilla.
TRANSPORTE	Garantizar la rotación del producto. Maneje separado de productos como: carnes, pescados u otros que puedan contaminar el alimento. Asegurar un buen control sanitario en el transporte, distribución y almacenamiento.
ALMACENAMIENTO	Realizar una adecuada rotación del producto. Almacenar a condiciones de temperatura ambiente. Para temperaturas superiores a (25°C) consérvese refrigerado. Producto delicado.
VIDA UTIL	Fecha estableoida por el productor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Decreto 60/2002: Aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico -HACCP- en fábricas de alimentos Decreto 3075/1997 Disposiciones generales para la fabricación, comercialización y distribución de alimentos Resolución 2674/2013 Se establece requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Resolución 3929/2013 Elaboración, conservación y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas Resolución 5109/2005 Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 333/2011 Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Resolución 4143/2012 Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano Resolución 2906/2007 Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas -LRM- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes Resolución 4506/2013 Se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 4124 /1991 Antioxidantes que se pueden utilizar en alimentos Resolución 4125/1991 Conservantes utilizados en alimentos Resolucion 32209/2020 Control metrológico del contenido de productos pre empacados. Codex Stan 247/2005 Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas Codex Stan 192/2005 Norma general para los aditivos alimentarios.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	OTRO
PRODUCTO	AZÚCAR, BLANCO
DESCRIPCION	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización del azúcar crudo afinado. Afinación: Es la operación que consiste en mezclar el azúcar crudo con miel y someterlo a un lavado con agua caliente, durante el centrifugado para eliminar las impurezas.
REQUISITOS GENERALES	•El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. •El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	•Color: blanco. •Olor: característico. •Textura: cristales sólidos y de textura granular. Descartar si presenta humedad.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	•NTC 778, Resolución 2674/2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. •Codex Standar 212-1999.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	OTRO
PRODUCTO	PANELA
DESCRIPCION	Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.
REQUISITOS GENERALES	•La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. •No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. •En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779/2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Requisitos del Proveedor: •Acta de inspección sanitaria adelantada por el INVIMA en el trapiche panelero o centrales de acopio de mieles. •Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este concepto se requiere del trapiche productor. •Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	•Color: amarillo, café o café oscuro. Descartar si presenta manchas o blanqueamiento. •Olor: característico a dulce. •Textura: de acuerdo con la variedad puede ser; pulverizada o bloque. Descartar si presenta humedad, ablandamiento, ataque de insectos.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	NTC 1311, Resolución 779/2006, y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente, Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	OTRO
PRODUCTO	MAYONESA
DESCRIPCION	Es un alimento emulsificado semisólido, elaborado con aceitesvegetales, adicionado de ingredientes acidificantes y yema de huevo y otros aditivos aprobados.
REQUISITOS GENERALES	FÍSICOQUIMICO: pH (20 °C) 3.4 - 3.6 Acidez, % (Acética) 0.2 - 0.4 MICROBIOLÓGICOS Recuento de Mesófilos / g : 500 – 1000 UFC/g Recuento de Hongos / Levaduras /g 20 – 50 UFC/g NMP Coliformes Totales / g : < 3 NMP Coliformes Fécales / g : < 3 Recuento de Samonella /25 g : Ausencia
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Aspecto: Homogéneo, sin grumos o separación de aceite • Olor: Ligeramente ácido, característico de mayonesa • Color: Ligeramente amarillo. • Sabor: Ácido ligeramente salado.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	• Producto alimenticio susceptible al mal manejo. • Debe conservarse en un lugar seco y fresco. • Evitar exposición al sol. • El producto se conserva a temperatura ambiente, después de abierto el envase manténgase refrigerado.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	NTC 1311, Resolución 779/2006, y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente, Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**POSTRE**
PRODUCTO	**PANELITA DE LECHE CORTADA**
DESCRIPCION	Producto obtenido mediante la concentración por evaporación de una mezcla de leche y azúcar en presencia de un neutralizante como bicarbonato.
REQUISITOS GENERALES	• Producto elaborado a base de leche y azúcar con un contenido de solidos mayores al del arequipe por ser más concentrado. • El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. • Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • El producto debe tener fecha de vencimiento vigente. • Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: ámbar con poca brillantez. • Olor: característico del producto (leche). • Textura: dura o seca y su forma varía entre romboide, rectangular y semiesférica. Algunas son arenosas o quebradizas.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2310 de 1986, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**POSTRE**
PRODUCTO	**GELATINA DE PATA**
DESCRIPCION	Producto dulce resultante de una mezcla coloide (sustancia semisólida), quebradiza que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo del ganado.
REQUISITOS GENERALES	• El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • El producto debe tener fecha de vencimiento vigente. • Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: beige claro, con la característica especial de la combinación de azúcar y panela; para darle un color especial • Olor: característico del producto. • Textura: blanda, esponjosa, de forma rectangular.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674 de 2013, parámetros INVIMA Gelatina de pata y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**POSTRE**
PRODUCTO	**COCADA DE LECHE**
DESCRIPCION	Postre a base de leche, coco rallado, panela o azúcar, y demás ingredientes permitidos, mezclado a temperatura elevada, moldeada, horneada y dorada en la parte superior.
REQUISITOS GENERALES	• El producto debe estar exento de materias extrañas. • El producto debe estar libre de olores y sabores desagradables y de rancidez. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad inocuidad. • El producto debe tener fecha de vencimiento vigente. • Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: ámbar o café claro. • Olor: característico del producto (lácteo). • Textura: sólida blanda, con trozos de coco, de forma variable.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**POSTRE**
PRODUCTO	**BOCADILLO DE GUAYABA**
DESCRIPCION	Es una pasta o conserva resultante de la mezcla y cocción exclusivamente de la pulpa de la guayaba (Psidium guajava) seleccionada, con azúcar u otros edulcorantes y aditivos permitidos en la legislación vigente.
REQUISITOS GENERALES	• El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta. • No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. • El producto debe estar exento de materias extrañas. • El producto debe estar libre de olores y sabores desagradables y de rancidez. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • El producto debe tener fecha de vencimiento vigente. • Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
REQUISITOS ESPECIFICOS	• El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta. • No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. • El producto debe estar exento de materias extrañas. • El producto debe estar libre de olores y sabores desagradables y de rancidez. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • El producto debe tener fecha de vencimiento vigente. • Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	NTC 5856, Resolución 2674 de 2013, parámetros INVIMA bocadillo y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
DILIGENCIADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
REVISADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**POSTRE**
PRODUCTO	**GELATINA DE PATA**
DESCRIPCION	La gelatina de pata es un producto dulce resultante de una mezcla coloide (sustancia semisólida), quebradiza que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo del ganado, saborizada con aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes.
REQUISITOS GENERALES	De textura esponjosa obtenida por la transformación de la gelatina de pata de res con adición de panela, espesantes y aditivos naturales o sintéticos que le confieren características propias al producto. Las gelatinas de pata de res listas para el consumo- presentan texturas fácilmente quebradizas, la forma puede variar y se caracteriza porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque o molde una vez preparada. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
CARACTERISTICAS ORGANILEPTICAS	El sabor, olor y color es propio del saborizante y colorante empleado (panela, almidón de maíz, esencias de vainilla y banano).
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	NTC 5856, Resolución 2674 de 2013, parámetros INVIMA bocadillo y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**POSTRE**
PRODUCTO	**MEZCLA DE FRUTOS SECOS (MANÍ DE SAL, ALMENDRAS, MAÍZ TOSTADO Y/O ARÁNDANOS)**
DESCRIPCION	Alimento combinado compuesto de maní de sal, almendras, maíz tostado y/o arándanos, con apariencia firme, seca y crujiente.
REQUISITOS GENERALES	El producto final debe contener maní de sal y almendras, además un tercer y/o cuarto ingrediente que puede ser maíz tostado y/o arándanos. El porcentaje de cada uno de los componentes no debe superar el 50 % del total de la mezcla, garantizando el gramaje establecido, los cuales deben presentar las siguientes características: Exento de impurezas e infecciones causadas por ciertas especies de hongos, contaminantes u otras sustancias extrañas que modifiquen sus características fisicoquímicas. No se permite la adición de sustancias que no son propias del alimento, sustancias conservantes o materias extrañas. El porcentaje de granos partidos no debe ser superior al 3%.
CARACTERISTICAS ORGANILEPTICAS	La mezcla debe presentar apariencia firme, seca y crujiente con textura blanda. De color uniforme, olor y sabor característico.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	NTC 5856, Resolución 2674 de 2013, parámetros INVIMA bocadillo y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**POSTRE**
PRODUCTO	**MANÍ BAJO EN SAL O BAJO EN SODIO**
DESCRIPCION	Producto elaborado con maní tostado (grano entero, clasificado (Grado 1), al cual se le ha retirado la cáscara) y sal.
REQUISITOS GENERALES	El producto debe estar exento de impurezas e infecciones causadas por ciertas especies de hongos, contaminantes u otras sustancias extrañas que modifiquen sus características fisicoquímicas. No se permite la adición de sustancias inherentes, sustancias conservantes o materias extrañas. El porcentaje de granos partidos como materia prima no debe ser superior al 3%.
CARACTERISTICAS ORGANILEPTICAS	Olor: Característico del maní. Color: Característico del maní tostado. Sabor: Característico del maní tostado. Apariencia: Tostado, firme, seca y crujiente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	NTC 5856, Resolución 2674 de 2013, parámetros INVIMA bocadillo y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**POSTRE**
PRODUCTO	**BARRA DE CEREAL CON FRUTAS (FRESA O MORA O NARANJA O ARÁNDANOS, ENTRE OTRAS)**
DESCRIPCION	Barra de cereal es una mezcla compacta de cereales, con adición de trozos de frutas (pueden ser: fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras), leche en polvo, aceite vegetal, miel o azúcar en baja proporción.
REQUISITOS GENERALES	Es una mixtura equilibrada realizada con ingredientes seleccionados para satisfacer las necesidades de un alimento balanceado.
CARACTERISTICAS ORGANILEPTICAS	Sabor y aroma: Característico, acorde a los ingredientes que contiene. Color: Característico. Apariencia: Homogénea y bien prensada. Textura: Frágil y crujiente. El producto debe estar libre de la presencia de toxinas fúngicas o bacterianas. El producto debe estar libre de la presencia de insectos y cualquier otro tipo de plagas, y no debe contener materias extrañas.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	NTC 5856, Resolución 2674 de 2013, parámetros INVIMA bocadillo y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**FRUTA SECA**
PRODUCTO	**UVAS PASAS**
DESCRIPCION	Pasas de uva como uvas secas o deshidratada parcialemente, se puede consumir en crudo, o cocida o como condimento
REQUISITOS GENERALES	• Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: oscuro • Olor: característico del producto . • Textura: seca y arrugada.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674/2013, parámetros INVIMA Mani nueces y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**FRUTA SECA**
PRODUCTO	**MANI**
DESCRIPCION	Frutos secos, seleccionado, sanos, descascarado y tostados.
REQUISITOS GENERALES	• El producto final debe contener al menos la combinación tres (3) frutos secos de los permitidos • Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. • No deben presentar materiales o contaminantes extraños. • El porcentaje de granos partidos no debe ser superior al 3%. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **Características microbiológicas** PARÁMETRO (INVIMA Maní nueces) Valor referencia Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g) 10.000 Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g) 300 NMP Coliformes Totales (NMP / g) <3 NMP Coliformes Fecales (NMP / g) <3 Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g) <100 Fuente: Parámetros INVIMA.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	•Color: característico de las nueces. •Olor: característico. •Textura: firme, seca y crujiente
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674/2013, parámetros INVIMA Maní nueces y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	**FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS**
ETC	CASANARE
GRUPO	**FRUTAS**
PRODUCTO	**BANANO COMUN CRUDO**
DESCRIPCION	El banano criollo es una variedad de banano, que se caracteriza por ser de forma cilíndrica alargada, de color amarillo, muy aromático y dulce.
REQUISITOS GENERALES	Los residuos de plaguicidas y contaminantes no deben exceder los límites máximos establecidos en: la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social y la Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigor.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Textura: pulpa carnosa, fina, muy suave al paladar. • Color: en su exterior en maduración, amarillo vivo y en su interior, pulpa color marfil. • Olor: característico de la fruta, muy aromático. • Sabor: su sabor es dulce, intenso y perfumado. • Consistencia: la fruta debe presentar una consistencia firme.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades. • Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	**FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS**
ETC	CASANARE
GRUPO	**FRUTAS**
PRODUCTO	**NARANJA, CRUDA**
DESCRIPCION	Género: citrus El fruto es una baya que tiene un epicarpio delgado granuloso y de colores vivos o intensos, la pulpa en forma de tabiques tapizados de células muy jugosas y envuelven las semillas.
REQUISITOS GENERALES	Enteras, sanas, con forma característica de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras que determinen la calidad del fruto. Deben presentar aspecto al tacto fresco y consistencia firme y limpia. Debe estar libre de humedad externa anormal producida por el mal manejo en la recolección o el transporte.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El fruto es cosechado en zona por debajo de 700m sobre el nivel del mar. El producto debe tener un color: 3 (NTC 4086), el fruto de color amarillo con visos verdes claro.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades. • Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	**FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS**
ETC	CASANARE
GRUPO	**FRUTAS**
PRODUCTO	**MANZANA COMUN ROJA, CRUDA**
DESCRIPCION	La manzana es una de las frutas más consumidas a nivel mundial, es de color rojo, amarilla o rojiza, y la carne va desde un sabor ácido hasta el dulce.
REQUISITOS GENERALES	• La fruta se encuentre entera, sana y exenta de podredumbre o deterioro. • La fruta debe ser de la misma variedad. • La fruta debe estar bien formada. • La fruta debe estar exenta de plagas y daños causados por las mismas. • La fruta debe estar exenta de humedad externa anormal. • La fruta debe presentar color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. • La fruta debe estar exenta de manchas obscuras en su interior. • La fruta debe estar sin daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). • La fruta no debe presentar piel opaca, arrugada o con manchas. • La fruta no debe presentar alteraciones por frío.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	•Textura: Piel lisa, fina y comestible. •Color: Piel brillante a rayas rojas-anaranjadas sobre una base de color amarillenta. Pulpa color marfil y con semillas en su interior. • Olor: Característico de la fruta, muy aromático. • Sabor: Tiene una pulpa jugosa y dulce. • Consistencia: La fruta debe presentar una consistencia firme.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. •Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social •NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades. •Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social •Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigor.
DILIGENCIADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
REVISADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**FRUTAS**
PRODUCTO	**DURAZNO, CRUDO**
DESCRIPCION	Fruta dulce y aroma delicado, de piel aterciopelada, normalmente, posee una carne amarilla o blanquecina. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
REQUISITOS GENERALES	Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y de la Protección Social, Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	•Textura: De piel lisa y suave.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	De acuerdo a la pericibilidad, manipulación, almacenamiento, transporte y refrigeración de cada producto.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades. • Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigor.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	**FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS**
ETC	CASANARE
GRUPO	**FRUTAS**
PRODUCTO	**MANDARINA, CRUDA**
DESCRIPCION	Género: citrus El fruto es una baya que tiene un epicarpio delgado granuloso y de colores vivos o intensos, la pulpa en forma de tabiques tapizados de células muy jugosas y envuelven las semillas.
REQUISITOS GENERALES	Las frutas deben presentarse: - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El fruto es cosechado en zona por debajo de 700m sobre el nivel del mar. El producto debe tener un color: 3 (NTC 4086), el fruto de color amarillo con visos verdes claro. color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10% del área superficial. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.
TRANSPORTE	Se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminación. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
VIDA UTIL	Mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega en la sede.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	• Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social • NTC 1291:1977. Frutas y hortalizas frescas. Generalidades. • Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social • Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	**FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS**
ETC	CASANARE
GRUPO	**LACTEOS**
PRODUCTO	**YOGURT, SABOR FRESA, MORA, DURAZNO**
DESCRIPCION	Es el producto que se obtiene a partir de la leche higienizada o de una mezcla higienizada de ésta con derivados lácteos, fermentado por la acción de bacterias de los géneros de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, los cuales deber ser viables, abundantes y activos en el producto hasta el final de su vida útil.
REQUISITOS GENERALES	•El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •El producto debe tener fecha de vencimiento vigente. •Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. • Se puede suministrar ultra-alta-temperatura UAT (UHT) , de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto.
REQUSITOS ESPECIFICOS	Características fisicoquímicas PARÁMETRO (Unidades) VALOR REFERENCIA (Yogur Entero) Materia grasa % m/m Mín. 2.5 Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo 7.0 Acidez como ácido láctico % m/m 0.70-1.50 Prueba de Fosfatasa Alcalina Negativa Fuente: Resolución 2310 de 1986. Características microbiológicas Índices permisibles n m M C NMP Coliformes Totales/g 3 20 93 1 NMP Coliformes fecales/g 3 <3 - 0 Hongos y levaduras/g 3 200 500 1 Resolución 2310 de 1986.
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	•Color: blanco (yogur natural) o color característico al sabor adicionado. •Olor: característico de la leche acidificada y/o del sabor adicionado acidificado. •Textura: consistencia viscosa, no pastosa, sin separación de fases.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006, y Resolución 2674 de 2013
ALMACENAMIENTO	Refrigeración 0ºC a 4ºC. UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, sin exposición a rayos del sol.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Decreto 616/2006, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**LACTEOS**
PRODUCTO	**Leche entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida fortificada con Hierro**
DESCRIPCION	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
REQUISITOS GENERALES	• El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • El producto debe tener fecha de vencimiento vigente. • Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. • Se pe suministrar ultra-alta-temperatura UAT (UHT) , de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto. Empaque individual, Bolsa de polietileno o caja tetra Brick
REQUSITOS ESPECIFICOS	Leche Ultra pasteurizada Y Leche Ultra-Alta-Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C.
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	Olor: Característico lácteo Color: Blanco cremoso Sabor: Característico lácteo
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006, y Resolución 2674 de 2013
ALMACENAMIENTO	Refrigeración 0ºC a 4ºC. UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, sin exposición a rayos del sol.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Decreto 616/2006, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	**FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS**
ETC	CASANARE
GRUPO	**LACTEOS**
PRODUCTO	**Bebida de Avena con Leche, UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida, con Hierro**
DESCRIPCION	Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche, agua, avena y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes, así como de otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de ultrapasteurización son aquellas que tienen efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 135ºC - 150 °C, durante 2 - 4 segundos. El producto tiene sabor, olor, color y mantiene sus características reológicas propias, es homogénea y fresca.
REQUISITOS GENERALES	•La bebida láctea con avena debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar buena calidad hasta el término de su vida útil. •El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •El producto debe tener fecha de vencimiento vigente. •Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
REQUSITOS ESPECIFICOS	**Características fisicoquímicas** **PARÁMETRO (Unidades) / Mínimo / Máximo** Materia grasa % m/m — 1.5 — Proteína láctea % m/m — 1.4 — Fuente: NTC 5246. **Características microbiológicas** **Indices permisibles / n / m / M / c** Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/ml — 5 — 30 000 — 50 000 — 1 Recuento de Coliformes UFC/ml — 5 — 1 — 10 — 1 Detección de *Salmonella*/25g — 5 — 0 — - — - Recuento de *E.coli*, UFC/ml — 5 — <1 — - — 0 Recuento de mohos y levaduras, UFC/ml — 5 — 50 000 — 500 000 — 1 Recuento de mohos y levaduras, UFC/ml — 5 — 200 — 500 — 1 Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/ml — 5 — <10 — - — 0 Fuente: NTC 5246.
	n= Número de muestras a examinar. m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M= índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c= número de muestras permisibles con resultados entre m y M. <= léase menor de.
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	•Color: blanco – beige. •Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor a rancio o de descomposición. •Textura: consistencia líquido y semi viscosa. No debe presentar separación de fases, partículas extrañas o residuos de materiales extraños diferentes al de la avena.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006, y Resolución 2674 de 2013
ALMACENAMIENTO	•Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. •Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario ser refrigerado entre 0ºC a 4ºC.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	NTC 5246, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad
Secretaría de Educación de Casanare	**FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS**

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**LACTEOS**
PRODUCTO	**Leche entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida fortificada con Hierro, esencias según variedad**
DESCRIPCION	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
REQUISITOS GENERALES	• El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • El producto debe tener fecha de vencimiento vigente. • Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. • Se pe suministrar ultra-alta-temperatura UAT (UHT) , de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto. Empaque individual, Bolsa de polietileno o caja tetra Brick
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	Olor: Característico lácteo Color: Blanco cremoso Sabor: Característico lácteo
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006, y Resolución 2674 de 2013
ALMACENAMIENTO	Refrigeración 0ºC a 4ºC.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Decreto 616/2006, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**DERIVADOS DE CEREAL**
PRODUCTO	**MANTECADA**
DESCRIPCION	La mantecada es un producto batido que se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea en forma rectangular y se hornea.
REQUISITOS GENERALES	Producto de pastelería obtenido mediante el batido y cremado, seguido de un proceso de horneo, elaborado a base de harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, agente leudante y sal, con sabor característico frutas o esencias. De textura suave y esponjosa.
REQUSITOS ESPECIFICOS	•No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. •Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. •No deben presentar materiales o contaminantes extraños. •Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. •En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. •Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. •La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	• Color: La miga es de color amarillo pálido. La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. • Olor: Característico a pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. • Textura: La textura debe ser uniforme suave, no desmenuzable
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**DERIVADOS DE CEREAL**
PRODUCTO	**PONQUE VARIEDAD DE SABORES (SIN RELLENO)**
DESCRIPCION	Producto de pastelería obtenido mediante el batido y cremado, seguido de un proceso de
REQUISITOS GENERALES	

PARÁMETRO (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Valor referencia
Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)	10.000 - 30.000
Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)	100 - 200
NMP Coliformes Totales (NMP / g)	7-11
NMP Coliformes Fecales (NMP / g)	<3
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/ g)	< 100
Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)	Ausencia

Fuente: Parámetros INVIMA

CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	• Color: amarillo claro - beige. • Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor rancio. • Textura: suave y esponjosa. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674/2013, parámetros INVIMA Galletas Bizcochos y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**DERIVADOS DE CEREAL**
PRODUCTO	**GALLETA DE AVENA**
DESCRIPCION	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa (líquida, sólida o semi sólida), de las figuras formadas del amasado de derivados de la avena u otros cereales u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.
REQUISITOS GENERALES	•Producto de panadería de masa dulce preformada y horneada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de avena, grasa, azúcar, agente leudante, agua y sal. •Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. •No se permite el uso de colorantes. •No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. •Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. •Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. •No deben presentar materiales o contaminantes extraños. •Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
REQUSITOS ESPECIFICOS	**Caracteristicas fisicoquimicas** Fuente: NTC 1241. **Caracteristicas microbiológicas** Fuente: Parametros INVIMA
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	•Color: amarillo dorado ó café claro. •Olor: característico al sabor correspondiente del producto. Descartar si presenta olor rancio. •Textura: crujiente. No debe ser blanda. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674/2013, parámetros INVIMA Galletas Bizcochos y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Caracteristicas fisicoquimicas

Requisitos en 100g de muestra	Mínimo	Máximo
pH (solución acuosa al 10 %)	5.6	9.5
Proteína, % en fracción de masa en base seca	3.0	
Humedad, % en fracción de masa en base seca	-	10.0

Fuente: NTC 1241.

Caracteristicas microbiológicas

PARÁMETRO (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Valor referencia
Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g)	10.000 - 30.000
Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g)	100 - 200
NMP Coliformes Totales (NMP / g)	7-11
NMP Coliformes Fecales (NMP / g)	< 3
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g)	< 100
Ausencia/Presencia de Salmonella sp / (25 g.)	Ausencia

Fuente: Parametros INVIMA

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**DERIVADOS DE CEREAL**
PRODUCTO	**PRODUCTOS DE PANADERÍA**
DESCRIPCION	Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.
REQUISITOS GENERALES	•No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. •Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. •No deben presentar materiales o contaminantes extraños. •Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. •En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. •Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. •La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	•Color: característico del producto. •Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor rancio. •Textura: consistencia propia del producto. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**DERIVADOS DE CEREAL**
PRODUCTO	**BRAZO DE REINA**
DESCRIPCION	Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, margarina vegetal, levadura, conservante (Propionato de sodio), color (rojo Ponceau No. 4R), esencia de hinojo, Jalea de guayaba como relleno (pulpa de guayaba, azúcar).
REQUISITOS GENERALES	• No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. • Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. • No deben presentar materiales o contaminantes extraños. • Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. • En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. • Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. • La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	• Color: característico del producto rojiso. • Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor rancio. • Textura: consistencia propia del producto. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**DERIVADOS DE CEREAL**
PRODUCTO	**CHEESECAKE**
DESCRIPCION	Harina de trigo fortificada, azúcar, requesón (leche, cuajo, sal), huevos, agua, margarina, polvo para hornear, sal, emulsificante (monoglicérido), conservantes permitidos (Propionato de sodio).
REQUISITOS GENERALES	"•No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. •Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. •No deben presentar materiales o contaminantes extraños. •Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. •En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. •Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. •La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	• Color: característico del producto. • Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor rancio. • Textura: consistencia propia del producto. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS
ETC	CASANARE
GRUPO	**DERIVADOS DE CEREAL**
PRODUCTO	**BROWNIE**
DESCRIPCION	El brownie es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, huevos, azúcar, Cocoa, polvo de hornear, relleno de arequipe y una cobertura de chocolate.
REQUISITOS GENERALES	•No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. •Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. •No deben presentar materiales o contaminantes extraños. •Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. •En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. •Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. •La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	• Color: Café oscuro. • Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor rancio. • Textura: consistencia propia del producto. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	**FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS**
ETC	CASANARE
GRUPO	**DERIVADOS DE CEREAL**
PRODUCTO	**GALLETA DE COCO O DE LECHE**
DESCRIPCION	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa (líquida, sólida o semi
REQUISITOS GENERALES	•Producto de panadería de masa dulce preformada y horneada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de avena, grasa, azúcar, agente leudante, agua y sal. •Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. •No se permite el uso de colorantes. •No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. •Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. •Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. •No deben presentar materiales o contaminantes extraños. •Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
REQUISITOS ESPECIFICO	**Características fisicoquímicas** **Requisitos en 100g de muestra** / **Mínimo** / **Máximo** pH, calculo, emulsión al 10% / 5.6 / 9.5 Proteína, % en fracción de masa en base seca / 3.0 / - Humedad, % en fracción de masa en base seca / - / 10.0 Fuente: NTC 1241. **Características microbiológicas** **PARÁMETRO (INVIMA Galletas y Bizcochos)** / **Valor referencia** Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g) / 10.000 - 30.000 Recuento Mohos y Levaduras (UFC/g) / 100 - 200 NMP Coliformes Totales (NMP / g) / 7-11 NMP Coliformes Fecales (NMP / g) / < 3 Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g) / < 100 Ausencia/Presencia de Salmonella sp. / (25 g.) / Ausencia Fuente: Parámetros INVIMA.
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	•Color: amarillo dorado ó café claro. •Olor: característico al sabor correspondiente del producto. Descartar si presenta olor rancio. •Textura: crujiente. No debe ser blanda. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674/2013, parámetros INVIMA Galletas Bizcochos y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad

Secretaría de Educación de Casanare	**FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS**
ETC	CASANARE
GRUPO	**DERIVADOS DE CEREAL**
PRODUCTO	**GALLETA DE CHIPS DE CHOCOLATE**
DESCRIPCION	Galleta redonda elaborada por cocción al horno, a base de una mezcla de harina de trigo, grasa vegetal y azúcar, Chips De Chocolate: azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao
REQUISITOS GENERALES	•Producto de panadería de masa dulce preformada y horneada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de avena, grasa, azúcar, agente leudante, agua y sal. •Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. •No se permite el uso de colorantes. •No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. •Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. •Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. •No deben presentar materiales o contaminantes extraños. •Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. •Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. •Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTICAS	• Color: amarillo dorado con marron claro. • Olor: característico al sabor correspondiente del producto. Descartar si presenta olor rancio. • Textura: crujiente. No debe ser blanda. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCA	Resolución 2674/2013, parámetros INVIMA Galletas Bizcochos y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
PROYECTADO POR:	Angela Moreno - Nutricionista y Dietista
PROYECTADO POR:	Fernanda Tumay Dedios - Nutricionista y Dietista - Componente Calidad e Inocuidad