Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**		PROGRAMA BUENAS PRACTIDAS DE MANUFACTURA.....BPM
			F.T. BPM
ELABORADO POR: Carolina Amaya	APROBADO POR:	FECHA: 23/10/15	VERSION: 2015

NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA VERDE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La arveja verde es una de las hortalizas que mayor cantidad de carbohidratos y proteínas entrega por unidad de peso, destacándose como fuente importante de sacarosa y aminoácidos, incluyendo lisina.
LUGAR DE ELABORACIÓN	LAGUNA TABACAL EN EL MUNICIPIO DE LA VEGA
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Agua 76% Carbohidratos 13,8 G Proteínas 5,9 G Lípidos 0,60 G Calcio 24 MG Fósforo 96 MG Fierro 139 MG Potasio 4 MG Sodio 640 UI Vitamina A 0,32 MG Valor energético 82 CAL
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES	VIENE EN CANASTILLAS

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

-La planta de arveja es trepadora, posee un sistema vegetativo poco desarrollado aunque con una raíz pivotante que tiende a profundizar bastante

-Las hojas están formadas por pares de foliolos terminados en zarcillos, éstos le permite sujetarse a cualquier superficie o planta para trepar.

-Las semillas (arvejas) se encuentran en dichas vainas, que contienen entre 4 y 10 unidades. Estas semillas son las que se utilizan para nuestra alimentación. Las semillas (arvejas) generalmente son verdes que pueden ser lisas (utilizadas preferentemente en conservería) o rugosas (consumo directo). Cuando las arvejas son tiernas, tienen un sabor ligeramente dulce y se pueden consumir crudas; también se consumen cocidas, guisadas, como guarnición y pueden servir para conservas.

