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

NOMBRE DEL PRODUCTO	**Yuca**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La yuca, mandioca, casava o casabe (Manihot esculenta, sin. M. utilissima) es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas, autóctona y extensamente cultivada en Sudamérica y el Pacífico por su raíz almidonosa de alto valor alimentario. La yuca es endémica de la región subtropical de Bolivia, Brasil, Argentina, Perú, Ecuador y Paraguay, aunque se estima que las variedades hoy conocidas son efecto de la selección artificial.
LUGAR DE ELABORACIÓN	asiáticos, africano y de América Latina,
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	100 gramos de yuca aportan: • Calorías: 120 kilocalorías. • Proteínas: 3,1 gramos. • Hidratos de carbono: 26,8 gramos. • Grasas: 0,4 gramos. • Vitaminas: vitamina B6 (0,4 mg) y vitamina C (48,2 mg). • Minerales: magnesio (66 g) y potasio (765 mg).
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES	La harina se almacena en sacos de polipropileno, papel y algodón y pueden tener una vida útil de hasta ocho semanas a una temperatura de 28°C y 69% de humedad relativa en promedio.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS forma ovalada color café por fuera y blanco por dentro Tamaño grande, mayor de 100gr aprox. Con textura dura	