SuDespensa
de Granos Ba
CORABASTOS - BODEGA 3 - LOCAL
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2565/66
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragensa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

F
6

FICHA TECNICA
GARBANZO

BOGOTA, 10 DE FEBRERO DE 2009

SOLICITANTE.	**E & E INSTITUCIONALES**
NOMBRE DEL IMPORTADOR Y EMPACADOR	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAN S.A
NIT:	830.111.367-5
MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO	SUDESPENSA
REGISTRO SANITARIO:	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2008019796

DESCRIPCION:

Garbanzo grado 1 con tegumentos externos de color blanco, rojizo castaño claro u oscuro uniforme característicos de la variedad.
Granos Dañados 4.0%
Granos Partidos 3.0%
Variedad de Contraste 3.0%
Norma que cumple NTC 923 Garbanzo

INGREDIENTES: Garbanzo Seco

ADITIVOS No Contiene

APORTE NUTRICIONAL X 100 G:

CALORIAS	323 Kilocalorías
PROTEINAS	18.1 gramos
GRASAS	0.6 gramos
CARBOHIDRATOS	56.5 gramos
FIBRA	8.8 gramos
CALCIO	70 miligramos
HIERRO	4.5 miligramos

Tomado de la Tabla de composición de Alimentos colombianos – ICBF / 2000

Ficha Tecnica Frijol



Frijol Radical

Nombre Cientifico: Phaseolus vulgaris L.
Origen: De América.
Familia: Leguminosae.
Variedad:
Rojos.
Negros.
Período Vegetativo:
De 80 a 150 díasdependiendo la variedad y zona de cultivo
Requerimiento de Suelo:
Sueltos, con buen drenaje, no conviene
los suelos salitrosos ni húmedos

Epocas de Siembra:
En casi todo el país y durante todo el año.
Con un ligero repunte en Noviembre y diciembre

Se cosecha:
Todo el año, pero con repuntes en Junio y Julio
Temperatura optima / promedio:
Climas templados a cálidos, no tolera las heladas, 18- 21 °C
Humedad:
relativa moderada
Jornales (No/Ha):
50 - 80
Rendimientos (TM/Ha):
Rendimientos Regionales:
1.22

Rendimientos Potenciales:
1.8 - 2.2
Manejo Técnico:
Semilla (Kg/Ha.):
65 - 75 Kg. /Ha, según variedad.

Distanciamiento (m):
Entre surcos: 0.7 mt.; Entres plantas: 0.40 mt.
Hay otras variedades (Canario Divex 8120 y 8130,
panamito o caraota negra, se siembran en surcos mellizos,
de 0.4 mt entre hileras, separados a 0.8 - 1 mt
y si es en surcos normales a 0.7 mt entre surcos y
0.4 mt. entre plantas, dejando 3 a 4 semillas por golpe

Fertilizantes:
Nitrógeno (N). (Kg/Ha):
80
Fosforo (P). (Kg/Ha):
50
Potasio (K). (Kg/Ha):
50
Materia orgánica:
15 - 20 Tm / Ha

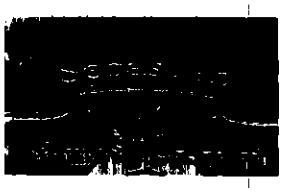
Módulo de Riego (m3 / Ha):
5,000 / campaña

Frecuencia de Riego (días):
Frecuentes, con poco vólumen de agua

Labores Culturales:
Desahije a los 15 - 20 días después de la siembra
y cuando hay exceso de plantas
Principales Plagas:
Gusano de tierra, gusano picador del tallo, perforador de vainas
Principales Enfermedades:
Oidium, roya, pudrición radicular.

Empacado y Distribuido por:
Deposito la Sabana LTDA.
Corabastos puerta HQ.4
Edificio F Local 5 – tel: 4521433
Cel: 3212455904 – 3134416699
iasabanagranosycereales@yahoo.com.co

REGISTRO INVIMA
2012003498



FICHA TÉCNICA
ARVEJA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	: ARVEJA VERDE
Denominación técnica	: ARVEJA VERDE
Grupo/familia/clase	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras secas/Arvejas verdes secas/Arvejas secas chinas
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: ARVEJA VERDE
Código	: A502440010000535
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Es el grano seco, de color uniforme verde pálido, de superficie lisa, procedente de la especie Pisum satiyum L.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características Físicas – Organolépticas

Forma: semiesférica
Color: verde pálido
Uniformidad: deberá estar conformada por una misma variedad.
Contenido de humedad: deberá tener un contenido de humedad máximo del 15%.

Grados de Calidad

La arveja verde de acuerdo a sus características de aspecto y tolerancia se podrá solicitar con los grados establecidos en la tabla de Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias.

Sanidad y Aspecto

La arveja verde deberá cumplir con los requisitos que se especifican en la tabla siguiente:

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la arveja verde partida

Grados	% Máximo de peso en								
	Materias Extrañas			Arvejas con defectos				Mezclas	
	Fondo más paja	Piedra	Total	Rotas	Enfermas	Picadas	Germinadas	Otros granos	Clases Contrastantes
1	0,3	0,7	1,0	1,0	1,5	0,2	0,0	0,5	10,0
2	0,5	1,5	2,0	2,0	3,0	1,0	0,5	1,0	15,0
3	1,0	3,0	4,0	4,0	7,0	2,0	1,0	2,0	20,0
4	1,5	4,5	6,0	6,0	10,0	3,0	2,0	3,0	25,0

CERTIFICACIÓN

Certificado Invima.
No.2014008190

OTRAS ESPECIFICACIONES

Envase y presentación

La arveja verde deberá ser envasada en bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, según corresponda por el peso de la presentación y conforme a lo señalado en el registro sanitario, de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

La arveja verde se deberá envasar en una presentación cuyo peso podrá ser de 500 gramos hasta 50 kilogramos, según el requerimiento de la entidad convocante, indicándose esta presentación en las bases.

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la arveja verde, características indeseables que impidan su consumo.

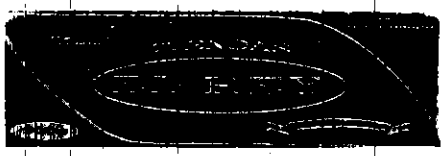
Rotulado

En el rotulado de los envases de la arveja verde se deberá indicar como mínimo lo siguiente:
El nombre del producto, indicando la clase o variedad comercial.
El grado de calidad.
El número de Registro Sanitario.
La masa aproximada, en kilogramos.
Indicar el año y mes de envasado.
Indicar el año y mes de vencimiento.
La información requerida deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada.

Empacado y Distribuido por:
Cerecampo S.A.A.
Bodega F Local 6
Corabastos
Cel: 3115135286
3102151097
Bogotà, D.C.
Colombia



Ficha Tecnica Frijol



Frijol Radical

Nombre Cientifico: Phaseolus vulgaris L.

Origen: De América.

Familia: Leguminosae.

Variedad:
Rojos.
Negros.
Período Vegetativo:
De 80 a 150 díasdependiendo la variedad y zona de cultivo
Requerimiento de Suelo:
Sueltos, con buen drenaje, no conviene
los suelos salitrosos ni húmedos

Epocas de Siembra:
En casi todo el país y durante todo el año.
con un ligero repunte en Noviembre y diciembre

Se cosecha:
Todo el año, pero con repuntes en Junio y Julio
Temperatura optima / promedio:
Climas templados a cálidos, no tolera las heladas, 18- 21 °C
Humedad:
relativa moderada
Jornales (No/Ha):
50 - 80
Rendimientos (TM/Ha):
Rendimientos Regionales:
1.22

Rendimientos Potenciales :
1.8 - 2.2
Manejo Técnico:
Semilla (Kg/Ha.):
65 - 75 Kg. /Ha, según variedad.

Distanciamiento (m):
Entre surcos: 0.7 mt.; Entres plantas: 0.40 mt.
Hay otras variedades (Canario Divex 8120 y 8130,
panamito o caraota negra, se siembran en surcos mellizos,
de 0.4 mt entre hileras, separados a 0.8 - 1 mt
y si es en surcos normales a 0.7 mt entre surcos y
0.4 mt. entre plantas, dejando 3 a 4 semillas por golpe

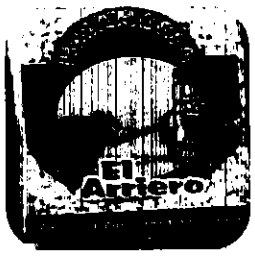
Fertilizantes:
Nitrógeno (N). (Kg/Ha):
80
Fosforo (P). (Kg/Ha):
50
Potasio (K). (Kg/Ha):
50
Materia orgánica:
15 - 20 Tm / Ha

Módulo de Riego (m3 / Ha):
5,000 / campaña

Frecuencia de Riego (días):
Frecuentes, con poco vólumen de agua

Labores Culturales:
Desahije a los 15 - 20 días después de la siembra
y cuando hay exceso de plantas
Principales Plagas:
Gusano de tierra, gusano picador del tallo, perforador de vainas
Principales Enfermedades:
Oidium, roya, pudrición radicular.

Empacado y Distribuido por:
Corecampo S:A:S.
Bodega F Local 6
Corabastos
Cel: 311 513 5286310 2151097
Bogotà, D.C.
Colombia
CERTIFICADO INVIMA
2014008190



MAZAMORRA EL ARRIERO
MAIZ PARA MAZAMORRA ANTIOQUEÑA

FICHA TÉCNICA

La Mazamorra es una comida popular y criolla que se prepara en muchos países hispanos .

VENTAJAS

LA MAZAMORRA LA ANTIOQUEÑA es elaborada con un maíz especialmente seleccionado y técnicamente trillado, con el color y el tamaño de grano adecuado para obtener la auténtica Mazamorra La Antioqueña. La estricta selección de las materias primas, garantiza una calidad uniforme en el producto final.

ESPECIFICACIONES

FISICOQUIMICAS:

Humedad (%): 13 Max.

Proteína (%) 9 Max.

Fibra (%) 1

MAZAMORRA EN ANTIOQUIA

Particularmente en Antioquia, la Mazamorra es simplemente maíz muy bien cocido. Para que el grano ablande, es necesario colocarlo en remojo durante toda la noche previa a la cocción. Posterior a ello, su preparación consiste en hacer hervir el maíz en agua durante varias horas, agregándo e una pizca de bicarbonato de soda al gusto. La Mazamorra La Antioqueña, suele ir acompañada con leche, y se sirve en tazones grandes acompañada con sabores dulces como la panela o el bocadillo.

PREPARACIÓN

INGREDIENTES

1 libra de Mazamorra La Antioqueña

2 litros de agua

Panela raspada o bocadillo y leche al gusto

Se cocina el maíz en el agua suficiente, hasta que esté blando, sin dejarlo secar.

Luego se deslíe la harina del paquete interior en una cantidad suficiente de agua

fría y se agrega al maíz cocido. Se deja hervir la mezcla por 25 minutos,

adicionando un poco de bicarbonato, quedando así lista una deliciosa Mazamorra

La Antioqueña, la cual se sirve con leche y panela o bocadillo al gusto.

TIEMPO DE VIDA UTIL

4 meses aproximadamente, dependiendo de las condiciones de almacenamiento.

EMPAQUE

Bolsa plástica x 500 grms.

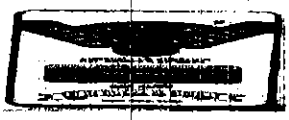
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Sobre estibas, en lugar limpio, libre de humedad, fresco y sin la presencia de

Productos contaminantes.

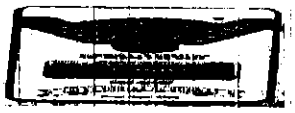
CEREALES EL CONDOR L.S.F. IIID514500992 CRA 78No. 40B-27 Sur. TEL:2646539
BOGOTA D.C – INDUSTRIA COLOMBIA



	**Nombre**	Cuchuco de Maíz
PROCESADORA DISTRIBUIDORA HUNZA LTDA.	**Composición**	Maíz tierno con aliño
	Proceso de elaboración	Producto 100% natural, preparado con granos de maíz tierno frescos, limpios, enteros y sanos, de la variedad amarilla, lavados y precocidos. Sometido a un proceso de congelación rápida para garantizar la calidad del producto.
	Caracteristicas microbiologicas	Exento de microorganismos y parásitos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.
	Conservación	Producto perecedero, susceptible de mal manejo. Se transporta congelado a -18°C, evitando el mezclado con material que sea tóxico, corrosivo o con olores penetrantes.
	Tipo y unidad de empaque	El producto se empaca en bolsas de polietileno de baja densidad, térmicamente selladas, en unidades de 400 g o según las necesidades del

		cliente.
	Vida util	En condiciones de congelación (-18°C), 1 año.
	Preparación	Cocción en microondas: 8 – 10 minutos, ¼ taza de agua. Cocción tradicional: 5 – 7 minutos ½ taza de agua.

Fabricado y empacado: PROCESADORA DISTRIBUIDORA HUNZA LTDA.
PEDIDOS: Diagonal 43 A No.28-57 sur Tels:2301666-2791336



ORGANIZACIONSOLARTE

FICHA TÉCNICA

MAÍZ 100 %
SUPER TRILLADO

El maíz trillado es un producto obtenido por el tratamiento del grano de maíz en la trilladora, la cual, por un sistema de cuchillas, retira el germen y la cutícula al grano, obteniendo así, un producto finamente pulido.

VENTAJAS

El trillado es un maíz especialmente seleccionado y técnicamente pulido, con el color y tamaño de grano adecuado, para obtener una gama de masas y harinas. La estricta selección de las materias primas, garantiza una calidad uniforme en el producto final.

ESPECIFICACIONES

FISICOQUIMICAS:
Humedad (%) 13 Max.
Proteína (%) 7 Max.
Fibra (%) 0.50
Cenizas (%) 0.60
Grasa (%) 0.70

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de Porción:	
¼ de Taza	50g
Porción de envase	10
Cantidad de Porción	
Calorías	190
Calorías grasas	20
Calorías de grasas saturadas	0

USOS Y APLICACIONES

El trillado se usa para:

- Elaboración de masas para arepas.
- Elaboración de masas para empanadas
- Molido se obtiene harina de maíz
- Grits de maíz para expandidos

TIEMPO DE VIDA UTIL

6 Meses a 1 año

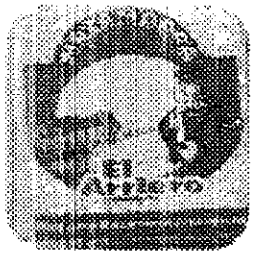
EMPAQUE

Contenido por 500 g

CONDICION DE ALMACENAMIENTO

Sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad, fresco y sin la presencia de productos contaminantes.

PRODUCIDO Y EMPACADO: ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA. S.C.A
REGISTRO SANITARIO: RSAD10I15602



MAZAMORRA EL ARRIERO

MAIZ PARA MAZAMORRA ANTIOQUEÑA

FICHA TÉCNICA

La Mazamorra es una comida popular y criolla que se prepara en muchos países hispanos

VENTAJAS

LA MAZAMORRA LA ANTIOQUEÑA es elaborada con un maíz especialmente seleccionado y técnicamente trillado, con el color y el tamaño de grano adecuado para obtener la auténtica Mazamorra La Antioqueña. La estricta selección de las materias primas, garantiza una calidad uniforme en el producto final.

ESPECIFICACIONES

FISICOQUIMICAS:

Humedad (%): 13 Max.

Proteína (%) 9 Max.

Fibra (%) 1

MAZAMORRA EN ANTIOQUIA

Particularmente en Antioquia, la Mazamorra es simplemente maíz muy bien cocido. Para que el grano ablande, es necesario colocarlo en remojo durante toda la noche previa a la cocción. Posterior a ello, su preparación consiste en hacer hervir el maíz en agua durante varias horas, agregándole una pizca de bicarbonato de soda al gusto. La Mazamorra La Antioqueña, suele ir acompañada con leche, y se sirve en tazones grandes acompañada con sabores dulces como la panela o el bocadillo.

PREPARACIÓN

INGREDIENTES

1 libra de Mazamorra La Antioqueña

2 litros de agua

Panela raspada o bocadillo y leche al gusto

Se cocina el maíz en el agua suficiente, hasta que esté blando, sin dejarlo secar. Luego se deslíe la harina del paquete interior en una cantidad suficiente de agua fría y se agrega al maíz cocido. Se deja hervir la mezcla por 25 minutos, adicionando un poco de bicarbonato, quedando así lista una deliciosa Mazamorra La Antioqueña, la cual se sirve con leche y panela o bocadillo al gusto.

TIEMPO DE VIDA UTIL

4 meses aproximadamente, dependiendo de las condiciones de almacenamiento.

EMPAQUE

Bolsa plástica x 500 grms.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Sobre estibas, en lugar limpio, libre de humedad, fresco y sin la presencia de Productos contaminantes.

CEREALES EL CONDOR L.S.F. IIID514500992 CRA 78No. 40B-27 Sur. TEL:2646539 BOGOTA D.C – INDUSTRIA COLOMBIA

	**Nombre**	Cuchuco de Maíz
PROCESADORA DISTRIBUIDORA HUNZA LTDA.	**Composición**	Maíz tierno con aliño
	Proceso de elaboración	Producto 100% natural, preparado con granos de maíz tierno frescos, limpios, enteros y sanos, de la variedad amarilla, lavados y precocidos. Sometido a un proceso de congelación rapida para garantizar la calidad del producto
	Caracteristicas microbiologicas	Exento de microorganismos y parásitos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.
	Conservación	Producto perecedero susceptible de mal manejo. Se transporta congelado a -18°C, evitando el mezclado con material que sea toxico, corrosivo o con olores penetrantes.
	Tipo y unidad de empaque	El producto se empaca en bolsas de polietileno de baja densidad, térmicamente selladas, en unidades de 400 g o según las necesidades de

	cliente.
Vida util	En condiciones de congelación (-18°C) 1 año.
Preparación	Cocción en microondas: 8 – 10 minutos, ½ taza de agua. Cocción tradicional: 6 – 7 minutos ½ taza de agua.

Fabricado y empacado: PROCESADORA DISTRIBUIDORA HUNZA LTDA.

PEDIDOS: Diagonal 43 A No.28-57 sur Tels:2301666-2791336



SuDespensa
de Granos Barragan S.A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición

CORABASTOS – BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 – 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
PRODUCTO ARVEJA VERDE SECA

BOGOTA, 10 DE FEBRERO DE 2008

SOLICITANTE: **E & E INSTITUCIONALES**

NOMBRE DEL IMPORTADOR: Y EMPACADOR SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A.

NIT: 830.111.367-5

MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO SUDESPENSA

REGISTRO SANITARIO: NO REQUIERE REG SANITARIO
CERTIFICADO # 2008019853

DESCRIPCION:

Granos procedentes de la especie Psium Sativum L. comprende arvejas de forma esférica con tegumentos externos uniformes. Debe corresponder a Arveja Tipo 1 Grado 1. Este producto cumple con la norma NTC 791

INGREDIENTES: Arveja seca

ADITIVOS No Contiene

APORTE NUTRICIONAL X 100 G:

CALORIAS	243 Kilocalorias
PROTEINAS	17.1 gramos
GRASAS	0.6 gramos
CARBOHIDRATOS	44.5 gramos
FIBRA	8.8 gramos
CALCIO	70 miligramos
HIERRO	3.5 miligramos

SuDespensa
de Granos Barragán S. A.
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL: Bolsa individual de 250 – 500 y 1.000 gramos.

EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 3.
El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

CONDICIONES DE EMBALAJE:

50 bolsas para pacas de 250 gr.
25 bolsas para pacas de 500 gr.
12 bolsas para pacas de 1.000 gr

VIDA UTIL: 12 meses.

NORMA QUE CUMPLE: NTC 791

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE: **E & E INSTITUCIONALES BOGOTA**

HUMBERTO BARRAGAN R.
Sudespensa de Granos Barragán S.A

Importadores de Granos
Experiencia y tradición
SuDespensa
de Granos Barragán S.A.

LORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 3357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 446 2520/21 - 293 11
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa individual de 250 – 500 y 1.000 gramos.
EMPAQUE:	Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 3. El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.
CONDICIONES DE EMBALAJE:	50 bolsas para pacas de 250 gr. 25 bolsas para pacas de 500 gr. 12 bolsas para pacas de 1.000 gr
VIDA UTIL:	12 meses.
NORMA QUE CUMPLE:	NTC 923

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE **E & E INSTITUCIONALES**
BOGOTA

HUMBERTO BARRAGAN R.
Sudespensa de Granos Barragán S.A

Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2008019796

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, "**OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO**". TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTÚA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO, GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS Y LOS OTROS PRODUCTOS APÍCOLAS.

QUE EL PRODUCTO **GARBANZO**, NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A. – HUMBERTO BARRAGÁN RAMIREZ
NUMERO DE RADICACIÓN: 2008086325
FECHA DE RADICACIÓN: 13/08/2008

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA. LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 15 de Agosto de 2008 .

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
SuDespensa
de Granos Barragan S.A.

CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9257 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 295 3.
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
LENTEJA SECA

BOGOTA, NOVIEMBRE 12 DE 2009

SOLICITANTE.	**E & E INSTITUCIONAL**
NOMBRE DEL IMPORTADOR Y EMPACADOR	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A
NIT:	830.111.367-5
MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO	SUDESPENSA
REGISTRO SANITARIO:	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2009017725

DESCRIPCION:

Comprende los granos procedentes de la especie Lens sculenta Moench. Corresponde a lenteja grande Grado 1 Tipo 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. Se permite la presencia de:

Materias duras 0.1%
Granos dañados 0.1%
Granos abiertos 1.0%
Granos partidos 1.0%
Variedades de Contraste 2.0%
Humedad Máxima 13%
Norma que cumple NTC 937 Lentejas

ADITIVOS : Producto natural sin preservativos ni aditivos.

APORTE NUTRICIONAL X 60 Grs:

CALORIAS	160
PROTEINAS	15 gramos
GRASAS	1 gramo
CARBOHIDRATOS	23 gramos
FIBRA	12 gramos
CALCIO	5 miligramos
HIERRO	3 miligramos

SuDespensa
de Granos Barragan S.A.
Importadores de Granos
Experiencia y tradición
CORABASTOS - BODEGA B - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 5257 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 295 33
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarraganSA@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Olor característico, marrón o verde, limpio, libre de impurezas.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL Bolsa en polietileno de 500 gramos.

EMPAQUE: El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas:
Resolución 5109 de 2005.
Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

VIDA UTIL: 6 meses.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
- El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE **E & E INSTITUCIONAL BOGOTA**

"SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A."
/Patricia.

Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2009017725

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR (A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, "OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO". TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTUA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO: GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS Y LOS OTROS PRODUCTOS APÍCOLAS.

QUE EL PRODUCTO GRANO - **LENTEJA, NO** REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGÁN S.A. – SR. HUMBERTO BARRAGAN RAMIREZ.
NUMERO DE RADICACIÓN: 2009079152
FECHA DE RADICACIÓN: 28/07/2009

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACION NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 3 de Agosto de 2009.

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.



CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
PRODUCTO ARVEJA VERDE SECA

BOGOTA, 10 DE FEBRERO DE 2008

SOLICITANTE: **E & E INSTITUCIONALES**

NOMBRE DEL IMPORTADOR: Y EMPACADOR SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A.

NIT: 830.111.367-5

MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO SUDESPENSA

REGISTRO SANITARIO: NO REQUIERE REG SANITARIO CERTIFICADO # 2008019853

DESCRIPCION:

Granos procedentes de la especie Psium Sativum L. comprende arvejas de forma esférica con tegumentos externos uniformes. Debe corresponder a Arveja Tipo 1 Grado 1. Este producto cumple con la norma NTC 791

INGREDIENTES: Arveja seca

ADITIVOS No Contiene

APORTE NUTRICIONAL X 100 G:

CALORIAS	243 Kilocalorias
PROTEINAS	17.1 gramos
GRASAS	0.6 gramos
CARBOHIDRATOS	44.5 gramos
FIBRA	8.8 gramos
CALCIO	70 miligramos
HIERRO	3.5 miligramos

SuDespensa
de Granos Barragan S. A.
Experiencia y Tradición
CORABASTOS – BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL: Bolsa individual de 250 – 500 y 1.000 gramos.

EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 3.
El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

CONDICIONES DE EMBALAJE:

50 bolsas para pacas de 250 gr.
25 bolsas para pacas de 500 gr.
12 bolsas para pacas de 1.000 gr

VIDA UTIL: 12 meses.

NORMA QUE CUMPLE: NTC 791

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE: **E & E INSTITUCIONALES BOGOTA**

HUMBERTO BARRAGAN R.
Sudespensa de Granos Barragán S.A

Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2008019760

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, "OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO". TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTÚAN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS, Y LOS OTROS PRODUCTOS APICOLAS.

QUE EL PRODUCTO: LENTEJA , NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN PROCESO DE TRANSFORMACION, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A.
NUMERO DE RADICACIÓN: 2008086323
FECHA DE RADICACIÓN: 13/08/2008

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 15 de Agosto de 2008 .

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

CLARA ISABEL RODRIGUEZ SERRANO
SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS

Carrera 68 D No 17-11 PBX: 2948700 - A.A. 20896 – 20911 – Página Web: www.invima.gov.co Bogotá D.C. Colombia

SuDespensa
de Granos Barragán S.A
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 3557 - 275 9899 - 2938534 - 448 2505/16 - 448 2520/21 - 393 93
FAX: 448 2052/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL Bolsa individual de 250 – 500 y 1.000 gramos.

EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 3.
El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

CONDICIONES DE EMBALAJE:

50 bolsas para pacas de 250 gr.
25 bolsas para pacas de 500 gr.
12 bolsas para pacas de 1.000 gr

VIDA UTIL: 12 meses.

NORMA QUE CUMPLE: NTC 923

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE **E & E INSTITUCIONALES BOGOTA**

HUMBERTO BARRAGAN R.
Sudespensa de Granos Barragán S.A

Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2008019796

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, "OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO". TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTÚA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO, GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS Y LOS OTROS PRODUCTOS APÍCOLAS.

QUE EL PRODUCTO **GARBANZO**, NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO:	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A. – HUMBERTO BARRAGÁN RAMIREZ
NUMERO DE RADICACIÓN:	2008086325
FECHA DE RADICACIÓN:	13/08/2008

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA. LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 15 de Agosto de 2008

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

SuDespensa
de Granos Barragan S.A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9257 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 295 31
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarraganSA@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
LENTEJA SECA

BOGOTA, NOVIEMBRE 12 DE 2009

SOLICITANTE.	**E & E INSTITUCIONAL**
NOMBRE DEL IMPORTADOR Y EMPACADOR	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A
NIT:	830.111.367-5
MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO	SUDESPENSA
REGISTRO SANITARIO:	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2009017725

DESCRIPCION:

Comprende los granos procedentes de la especie Lens sculenta Moench. Corresponde a lenteja grande Grado 1 Tipo 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. Se permite la presencia de:

Materias duras 0.1%
Granos dañados 0.1%
Granos abiertos 1.0%
Granos partidos 1.0%
Variedades de Contraste 2.0%
Humedad Máxima 13%
Norma que cumple NTC 937 Lentejas

ADITIVOS : Producto natural sin preservativos ni aditivos.

APORTE NUTRICIONAL X 60 Grs:

CALORIAS	160
PROTEINAS	15 gramos
GRASAS	1 gramo
CARBOHIDRATOS	23 gramos
FIBRA	12 gramos
CALCIO	5 miligramos
HIERRO	3 miligramos

SuDespensa
de Granos Barragan S.A.
Importadores de Granos
Experiencia y tradición
CORABASTOS - BODEGA B - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9257 - 272 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 295 35
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarraganSA@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Olor característico, marrón o verde, limpio, libre de impurezas.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL Bolsa en polietileno de 500 gramos.

EMPAQUE: El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas:
Resolución 5109 de 2005.
Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

VIDA UTIL: 6 meses.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
- El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE **E & E INSTITUCIONAL BOGOTA**

"SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A."
/Patricia.

Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2009017725

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR (A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997 ARTICULO 41. "OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO". TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTUA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO: GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS Y LOS OTROS PRODUCTOS APICOLAS.

QUE EL PRODUCTO GRANO - LENTEJA, NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGÁN S.A. – SR. HUMBERTO BARRAGAN RAMIREZ
NUMERO DE RADICACIÓN: 2009079152
FECHA DE RADICACION: 28/07/2009

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCION ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTA D.C., EL 3 de Agosto de 2009

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.



Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2008019760

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, "OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO". TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTÚAN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS, Y LOS OTROS PRODUCTOS APICOLAS.

QUE EL PRODUCTO: LENTEJA , NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN PROCESO DE TRANSFORMACION, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A.
NUMERO DE RADICACIÓN: 2008086323
FECHA DE RADICACIÓN: 13/08/2008

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECGIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 15 de Agosto de 2008 .

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

CLARA ISABEL RODRIGUEZ SERRANO
SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS

Carrera 68 D No 17-11 PBX: 2948700 - A.A/20896 – 20911 – Página Web: www.invima.gov.co Bogotá D.C. Colombia

SuDespensa
de Granos Barragan S. A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición

CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 253 8
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarraganSA@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
FRIJOL CARGAMANTO ROJO

BOGOTA, NOVIEMBRE 12 DE 2009

SOLICITANTE: **E & E INSTITUCIONAL**

NOMBRE DEL EMPACADOR: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A

NIT: 830.111.367-5

MARCA PRODUCTO: MARCA SUDESPENSA

REGISTRO SANITARIO: NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO
CERTIFICADO # 2009021976

DESCRIPCION:

Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros phaseolus spp. Frijol cargamento rojo para consumo humano y correspondiente a frijol grado 2.
Se permite la presencia de :

Granos Dañados 2%
Materias duras 0.3%
granos partidos 2%
Variedades de Contraste 3%
Humedad 15 %

ADITIVOS No contiene

APORTE NUTRICIONAL X 60 Grs:

CALORIAS	150
PROTEINAS	12 gramos
GRASAS	1 gramo
CARBOHIDRATOS	24 gramos
FIBRA	12 gramos
CALCIO	73 miligramos
HIERRO	3 miligramos

SuDespensa
de Granos Barragan S. A.
Importadores de Granos
Experiencia y tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293 8
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragensa@sudespensa.com.co
BOGOTA. D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor caracteristico, color rojo limpio, libre de impurezas.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL: Bolsa en polietileno de 500 o 1.000 gramos.

EMPAQUE: El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas:
Resolución 5109 de 2005.
Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

VIDA UTIL: 8 meses.

NORMA QUE CUMPLE: NTC 871 : Frijol para consumo humano.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
- El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE **E & E INSTITUCIONAL BOGOTA**

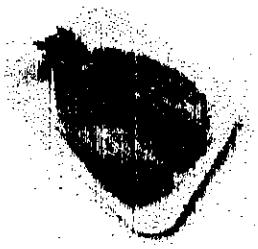
"SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A."
/Patricia.

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

FROZEN PANGASIUS FILLETS (FILETE DE PANGASIUS, BASA)	
Especie del Producto	Frozen pangasius fillets (*pangasius hypophthalmus*)
Descripción	Red meet off, belly off, well trimmed 80% NW. 20% Glazing. (Libre de líneas de sangre, sin barriga, peso neto 80%, glaseo al 20%)
Composición	Carne de pescado congelado sin aditivos.
Características Sensoriales	Filete Limpio, Sanitizado, libre de materiales extraños y riesgos físicos. textura firme, color de acuerdo a la especie.
Características físico-químicas y microbiológicas	Libre de Vibrio Cholerae, de toxinas, libre de contaminación química, pesticidas, residuos de medicamentos y contaminación microbiológica que puedan alterar la inocuidad del producto y ocasionar daño en la salud del consumidor. pH de 6.6 a 7.1, Aw 0.98, Mesófilos 10^6,Estafilococo coaguloso positivo, Esporas sulfito reductoras, Max 1000UFC/g.
Forma de consumo Y consumidores potenciales	Consúmase preparado, cocinado o frito. dirigido al público en general, puede conservarse congelado.
Empaque y Presentaciones	Cajas de cartón plastificado parafinado de 10Kg. para conservación de temperatura. Las cajas debidamente selladas son rotuladas "Consérvese congelado" para su adecuado manejo.
Vida útil esperada	Según los análisis microbiológicos son 365 días a partir de su procesamiento.
Condiciones de manejo y conservación	Consérvese a congelado a -18 °C hasta el momento de la cocción.

Localización	*Comunidad: Barrio Altagracia vía a la Ciudadela La Pradera s/n* *Parroquia: Tarqui* *Cantón: Manta* *Provincia: Manabí*
Coordenadas geográficas UTM (WSG 84)	*Coordenadas UTM Datum: WGS 84*
Nombre del Proponente	*GUIGAL S.A.*
RUC	1391775857001
Teléfono	*0994509264 / 052 920 756 Fax: 052 920 756*
Fecha de presentación	*Marzo del 2013*
Consultor responsable	Ing. Pedro Reyes Vélez
Número de registro	Reg. MAE-072-CI. / CIN. 1-08895
Teléfonos	052 628 189 / 0994 509 264
Correo electrónico	pereyesvelez@hotmail.com

	POLLO  
DESCRIPCION FÍSICA	Pollo beneficiado entero al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana, el cuello a nivel de la última vertebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado , el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. Con máximo dos días de sacrificio y sin inyección de agua y hormonas.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 del ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**TACTO**: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. **VISUAL**: Libre de brotes en la piel, sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El corte del pescuezo debe ser a ras del corte en la pata debe ser en la articulación, cloacas rotas. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca mas intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. **OLOR**: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 5 días.
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible Agua 71,5% Calorías 46 Kcal Proteína 15,45 gr Lípidos 15,70 gr Carbohidratos 0,00 gr

	POLLO  
DESCRIPCION FÍSICA	Pollo beneficiado entero al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado , el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. Con máximo dos días de sacrificio y sin inyección de agua y hormonas.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 del ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**TACTO**: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. **VISUAL**: Libre de brotes en la piel, sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El corte del pescuezo debe ser a ras del corte en la pata debe ser en la articulación, cloacas rotas. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. **OLOR**: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 5 días.
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible Agua 71,5% Calorías 46 Kcal Proteína 16,45 gr Lípidos 15,70 gr Carbohidratos 0,00 gr

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.

CARNE DE RES



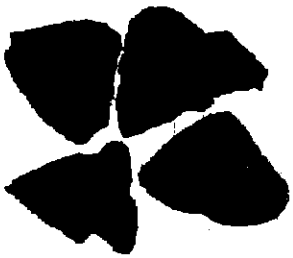
DESCRIPCION FÍSICA	Corte formado por el cuarto trasero y delantero de la res. Libre de filas, tejido conectivo nervios y grasa. NTC 4271.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien selladas, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaria Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18°C y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4°C. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	71%
Calorías	144 Kcal
Proteína	21.50 gr
Lípidos	6.50 gr
Carbohidratos	0.00 gr

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.

HIGADO DE RES



DESCRIPCION FÍSICA	El hígado de res debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, de textura firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor característico. Las porciones deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos o cualquier material extraño
EMPAQUE Y PRESENTACION	El producto debe llegar empacado al vacío en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, sangre o materiales extraños. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, y peso. Rotulado según norma 512-1.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificacion de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color, sabor y olor característico, se debe rechazar cuando la lata este soplada, con presencia de oxido, abolladuras o abierta.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados. Tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	71,7%
Calorías	130 Kcal
Proteína	20,0 gr
Lípidos	4,5 gr
Carbohidratos	2,3gr

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.

CARNE DE CERDO – PULPA DE CERDO



DESCRIPCION FÍSICA	Pierna y/o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido. NTC 4271.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. y/o canastillas plásticas con capuchón. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 Ministerio Protección Social, fechas de vencimiento.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaria Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Se debe almacenar en equipos de congelación o cuartos fríos a –18 °C y en transporte se debe mantener a 0 – 4°C. El producto presenta una vida útil de 5 días almacenado en óptimas condiciones de higiene.
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	74%
Calorías	77 Kcal
Proteína	19,34 gr
Lípidos	4,25 gr

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.

CARNE MOLIDA



DESCRIPCION FÍSICA	Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res de magra.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaria Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	La carne molida debe tener apariencia limpia, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso, sabor plano y textura blanda, firme al tacto jugosa y superficie sin babosidad.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centigrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	71%
Calorías	144 Kcal
Proteína	21,50 gr
Lípidos	6,50 gr
Carbohidratos	0,00 gr

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.

CARNE MOLIDA



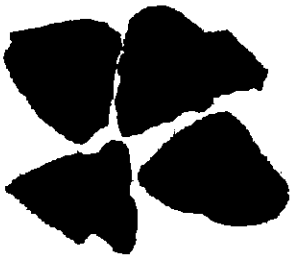
DESCRIPCION FÍSICA	Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res de magra.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 003109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaria Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	La carne molida debe tener apariencia limpia, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso, sabor plano y textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie sin babosidad.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centigrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	71%
Calorías	144 Kcal
Proteína	21,30 gr
Lípidos	6,50 gr
Carbohidratos	0,00 gr

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.

HIGADO DE RES



DESCRIPCION FÍSICA	El hígado de res debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, de textura firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor característico. Las porciones deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos o cualquier material extraño
EMPAQUE Y PRESENTACION	El producto debe llegar empacado al vacío en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, sangre o materiales extraños. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, y peso. Rotulado según norma 512-1.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color, sabor y olor característico, se debe rechazar cuando la lata este soplada, con presencia de oxido, abolladuras o abierta.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados. Tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	71,7%
Calorías	130 Kcal
Proteína	20,0 gr
Lípidos	4,5 gr
Carbohidratos	2,3gr

APIO

(*Apium graveolens* var. *Dulce)*



DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	El apio es una hierba bienal, es decir, que el tallo empieza a crecer al segundo año de su desarrollo; puede llegar a alcanzar los cincuenta centímetros de altura. Las raíces son muy ligeras, estrechas y carnosas. El tallo es hueco en su interior, apareciendo en su parte más exterior una serie de estrías que lo recorren longitudinalmente. La hoja está dividida en anchos segmentos. En el segundo año emite el tallo floral, con flores blancas o moradas; el fruto es un aquenio. Es una planta muy nutritiva, y con propiedades diuréticas, carminativas y depuradoras de la sangre. Las variedades de apio hay que diferenciarlas en dos grandes grupos: variedades verdes, que necesitan se le haga la práctica de blanqueo (en invernadero) si se quieren obtener pencas blancas, y variedades amarillas que no necesitan de esa práctica. El apio, tanto las variedades de color verde como las blancas, aporta un fantástico toque crujiente y sabroso a las ensaladas.
USOS	Es ideal en ensaladas crudas o cocinado al vapor. Excelente para caldos de verduras y para limpiar la sangre de toxinas. Transmite su sabor característico a los caldos y sopas, por lo que se usa como sazonador.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4 ºC.
COMPOSICIÓN QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	95%
Carbohidratos	1,3% (fibra 0,8%)
Proteínas	1,3%
Lípidos	0,2%
Potasio	300 mg
Sodio	120 mg
Calcio	55 mg
Hierro	1 mg
Fosforo	39 mg
Vitamina C	7 mg
Vitamina A	0,7 mg

Calabacín, Calabacines, Zapallito italiano
(Cucurbita Pepo)



DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	Las hojas son erectas, de pecíolo muy largo, ásperas y espinosas, de lámina ancha y forma casi triangular, con 5 a 7 lóbulos y base cordada. La floración es monoica, con flores grandes, de color amarillo y corola acampanada-erecta. Los frutos constituyen el órgano de consumo habitual y contienen semillas grandes, marginadas, planas y de color blanco-amarillento. Es fuente de betacarotenos y de vitamina C el calabacín (110 gramos de producto aportan la cuarta parte del requerimiento diario de esta vitamina).
USOS	Su consumo ha aumentado fuertemente en la última década, quizás debido precisamente a que su uso en la dieta, cocido o como producto fresco en ensaladas, por un bajo aporte calórico. Se prepara en ensaladas, rebozados, en platos de verduras o arroz, en forma de crema.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4 ºC.
COMPOSICIÓN QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	96%
Carbohidratos	2,2%
Proteínas	0,6%
Lípidos	0,2%
Sodio	3 mg
Potasio	300 mg
Calcio	24 mg
Fósforo	28 mg
Vitamina A	90 mg
Vitamina C	22 mg
Ácido fólico	13 microgramos

Cebolla, Cebollas, Cebolla temprana, Cebolla tardía
(*Allium cepa)*



DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	La planta de la cebolla posee un bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior, que realizan las funciones de reserva de sustancias nutritivas necesarias para la alimentación de los brotes y están recubiertas de membranas secas, delgadas y transparentes, que son base de las hojas. Los bulbos tienen aspectos muy diversos: globosos, deprimidos, discoidales, forma de peonza, piriforme, etc.El color varía desde el blanco al rojizo pasando por el amarillo.Las capas de la cebolla tienen el papel de órganos de reserva para las hojas que salen de ellas y que son las que realizan la fotosíntesis y hacen crecer la planta. El tallo que sostiene la inflorescencia es derecho, de 80 a 150 cm de altura, hueco, con inflamiento ventrudo en su mitad inferior.
USOS	Se consumen ligeramente cocidas o crudas en ensaladas cuando están frescas. También se agregan a los guisos para sazonar diferentes preparaciones.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4^{o}C.
COMPOSICIÓN QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	92%
Carbohidratos	5% (fibra 1,3%)
Proteínas	1,4%
Lípidos	0,2%
Potasio	140 mg
Sodio	8 mg
Fósforo	42 mg
Hierro	1 mg
Vitamina C	19 mg

Coliflor, Coliflores, Minicoliflores

(*Brassica oleracea* var. *Botrytis)*



DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	Es una de las hortalizas más apreciadas y todo un reto para el horticultor. La flor forma una pella, que es la parte comestible. En estas plantas la inflorescencia se encuentra hipertrofiada, formando una masa de pecíolos y botones foliares apelmazados. La pella o corimbo es un conjunto de flores carnosas, muchas de ellas incompletamente desarrolladas, que constituyen la parte comestible de la coliflor. Hay variedades de color blanco, amarillo y rojo. Sus hojas son como las de la col. Existen bastantes diferencias en la compacidad de las pellas, unas muy apretado, en cuyo caso son más resistentes a la subida de la flor, mientras que otras son de tipo medio en relación con este carácter o bien de grano casi suelto que forman una superficie menos granulosa, como afelpada, las cuales son de poco aguante en estado de aprovechamiento para el mercado. Las variedades son muy abundantes y se clasifican por su ciclo, que empieza en septiembre para variedades extratempranas, en noviembre para las tempranas, media estación en enero y tardías en marzo.
USOS	Se consume cocido en ensaladas con otras verduras o solo guisado.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.
COMPOSICIÓN QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	92%
Carbohidratos	3% (1,4% fibra)
Proteínas	2,2%
Lípidos	0,2%
Potasio	300 mg
Sodio	20 mg
Fósforo	60 mg
Calcio	20 mg
Vitamina C	67 mg
Vitamina A	5 microgramos
Vitamina B	1 mg

Espinaca, Espinacas, Espinafré *Spinacia oleracea* 	
DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	Las espinacas son plantas anuales de crecimiento rápido. Se aprovechan las hojas, altamente nutritivas. Las espinacas son plantas de estación fresca. En una primera fase forma una roseta de hojas de duración variable según condiciones climáticas y posteriormente emite el tallo. De las axilas de las hojas o directamente del cuello surgen tallitos laterales que dan lugar a ramificaciones secundarias, en las que pueden desarrollarse flores. Existen plantas masculinas, femeninas e incluso hermafroditas, que se diferencian fácilmente, ya que las femeninas poseen mayor número de hojas basales, tardan más en desarrollar la semilla y por ello son más productivas. Hay varios tipos de hojas: aflechadas, partidas, lobuladas, ovales, redondeadas.
USOS	Se consumen ligeramente cocidas o crudas en ensaladas cuando son jóvenes.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>89%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>2,6% (fibra 2,2%)</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,2%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>500 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>60 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>90 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>4 mg</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>45 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>30 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1</td><td>0,1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B2</td><td>0,2 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Fresa, Fresas, Fresón, Fresones, Frutilla, Frutillas, Fresal, Fresera, Amarrubia, Madroncillo, Mayueta
Fragaria vesca

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Las fresas y los fresones son hierbas perennes y estoloníferas. El tallo de la planta de fresa o fresón está constituido por un eje corto de forma cónica llamado "corona", en el que se observan numerosas escamas foliares. Hojas pecioladas, limbo trifoliado, folíolos dentados con envés pubescente en los nervios. La floración del fresal es muy larga y se solapa con la producción.Las flores de fresa son hermafroditas; la polinización es por viento e insectos.En una misma planta de fresal se están produciendo racimos sucesivamente; en España, a partir de enero. Las fresas duran más, entre 3 y 4 años antes de tener que reemplazarlas por jóvenes plántulas que se desarrollan en el extremo de los estolones largos.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en ensaladas, jugos en agua o leche, como fruta entera y se incluye en la preparación de una gran variedad de productos de pastelería.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a – 10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>90%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>36</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,2%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>500 mg</td></tr>
<tr><td>Bromo</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Yodo</td><td>4 mg</td></tr>
<tr><td>Azufre</td><td>1,5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>77 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1</td><td>0,1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B2</td><td>0,2 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Lechugas, Lechuga iceberg, Lechuga romana
Lactuca sativa

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La lechuga en su estado silvestre son plantas pequeñas y de sabor amargo, pero la selección del hombre a lo largo del tiempo a propiciado gran variedad de sabrosas lechugas. Dos tipos principales: uno de hoja suelta y otro formando cogollos (acogolladas o arrepolladas). La lechuga iceberg es quizás la más popular. Es una lechuga de cabeza que también es baja en valor nutritivo y sabor. La lechuga de hoja y la romana proporcionan sabor crujiente y son excelentes selecciones para ensaladas y emparedados. La lechuga en general provee una pequeña cantidad de fibra, algunos carbohidratos, un poco de proteína y sus nutrientes más importantes son la vitamina A y el potasio.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Debido al alto contenido de agua, 94.9%, no hay un método exitoso para preservar lechuga por un periodo largo. La lechuga no es apta para preservación en congelador, envasada o seca. Evite almacenar lechuga junto con manzanas, peras o plátanos. Estas frutas despiden gas etileno, un agente natural de maduración, que hará desarrollar manchas marrones y pudriciones en la lechuga rápidamente. Para su</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>óptimo valor nutritivo, la lechuga se debe comer cuando esté fresca.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>95%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>1,5% (fibra 1%)</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,5%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>180 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>10 mg</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>25 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>40 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>12 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>0,2 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Maíz dulce, Choclo, Elote
Zea mays var. Saccharata

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Planta vigorosa que alcanza los 2 metros de altura. El órgano de consumo del maíz es el grano de maíz al estado inmaduro. El grano de maíz al estado maduro está formado por 4 estructuras básicas: pericarpio, testa, endosperma y embrión. Cada tallo de maíz debe producir como mínimo una mazorca grande. Bajo buenas condiciones (adecuado espaciamiento, plantas libres de mala hierba, insectos y enfermedades, y adecuada humedad y fertilización), algunas variedades producen una segunda mazorca. Esta segunda mazorca es usualmente pequeña y desarrolla más tarde que la primera mazorca.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>El maíz puede ser preparado desgranado o aún adherido a la mazorca y es consumido siempre cocido en ensaladas, guisos y otros platos tradicionales como el pastel de maíz, arepas, tortas y demás productos de panadería. Maíz ideal para preparar palomitas de dulce o sal.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>90%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>36</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,2%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>500 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>60 mg</td></tr>
<tr><td>Yodo</td><td>4 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>70 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1</td><td>0,1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B2</td><td>0,2 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Mandioca, Yuca, Tapioca, Casava
Manihot esculenta, Manihot utilísima

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La Yuca, Mandioca o Casabe es un arbusto perenne o arbolillo, de hasta 4 m de altura. Se cultiva mucho en los trópicos y subtrópicos de Sudamérica y el Pacífico por sus raíces comestibles, almidonosa de alto valor alimentario.Las variedades pueden dividirse en dos grupos: - Variedades amargas. - Variedades dulces. La mayoría de las variedades comerciales pertenecen a este grupo. Tiene una forma alargada, su piel es parduzca, de aspecto leñoso y su pulpa blanca. Aunque hay miles de variedades, las más consumidas son la Manihot utilissima (Mandioca dulce) y la Manihot esculenta, de la cual se obtiene la tapioca. La tapioca es una harina que se obtiene de la variedad Manihot esculenta. Contiene mayor cantidad de hidratos de carbono, en torno al 88% y aporta, al igual que la yuca, muy pocas proteínas y grasas.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Estos tubérculos se consumen cocinados en sopas, sudados o fritos, también se utilizan para preparar pasteles y son la base alimentaria de más de 500 millones de personas en continentes como América, Asia y África. Es un alimento muy digestivo. Al no contener gluten es un alimento apto para los celíacos. Es un alimento muy adecuado para todas las edades y en especial, para situaciones que requieren de un gran desgaste físico y para los deportistas. Sin embargo, dado su elevado contenido de potasio, aquellas personas que padecen del riñón y que requieren de dietas bajas en dicho mineral, deberán tener en cuenta que antes de su consumo, se ha de dejar en remojo durante unas 10 h (cambiando el agua cuantas veces sea posible) para que el potasio pase al agua, la cual se deberá desechar siempre.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>146 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>65.0 gr</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.8 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>35,5 gr</td></tr>
<tr><td>Vitamina B6</td><td>0.5 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>120 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>2.5 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>110 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Melón, Melones
Cucumis Melo
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>El melón se cultiva prácticamente en todos los lugares del mundo que posean un clima cálido y poco lluvioso. Los principales productores mundiales son China, Irán y España, entre los numerosos países que cultivan la especie. Los melones son plantas enredaderas con tallos que pueden trepar si se les proporciona el soporte adecuado. Tallos redondeados con cerdas bien patentes que le proporcionan un textura áspera al tacto.Los tallos, en la forma cultivada, se arrastran por el suelo y terminan en zarcillos pudiendo alcanzar hasta 4 m de longitud. Hojas opuestas, lobuladas, con nerviación que recuerda a la palma de la mano. Las flores son completamente masculinas o femeninas (plantas monoicas), aparecen aisladas y son de color amarillo. Los frutos presentan formas muy variables, desde redonda a elipsoidal, y pesos que fluctúan, desde menos de 1 a más de 20 kg. Externamente los frutos pueden ser lisos, corrugados o suturados (con 10 segmentos que evidencian los 5 carpelos), con epidermis lisa o corchosa (células del epicarpio que sobresalen semejando lenticelas) y de múltiples colores, desde blanco, pasando por amarillo y naranja hasta verde oscuro. La parte comestible o pulpa presenta colores variables entre blanco, verde y anaranjado. En el interior de la carne se encuentran las semillas (pepitas de melón).</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consumen en ensaladas, jugos o fruta entera, ideal para los diabéticos por su bajo aporte de azúcares y su efecto diurético en el organismo.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>95%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>1,5% (fibra 1%)</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,5%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>180 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>10 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>25 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>40 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>14 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Pepino, Pepinos de ensalada, Cohombro, Alpicoz
Cucumis sativus

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>El pepino es una especie anual, de sistema radical extensivo, con una raíz pivotante, de rápido crecimiento que alcanza 1 a 1,2 m, y numerosas raíces laterales que se concentran en los primeros 60 cm del suelo. Los tallos poseen zarcillos simples. Las hojas son grandes (± 15 cm), simples, alternas y con 5 lóbulos, marcadamente angulares lo que, junto a la presencia de tallos espinosos, diferencia al pepino del melón. Externamente, los frutos pueden ser de color amarillo a verde oscuro (lo más usual), de superficie lisa o con verrugas coronadas por tricomas o espinas que tienden a desaparecer durante el crecimiento. Internamente, la parte comestible es blanca verdosa y botánicamente corresponde al mesocarpio, endocarpio, tejidos derivados de la placenta y semillas inmaduras. La polinización por abejas, principalmente, y la posterior fertilización de los óvulos dan origen a numerosas semillas de color crema, levemente más chicas que las de melón.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>La forma predominante de consumo del pepino es crudo como producto fresco en ensaladas.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td></td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><td>Agua</td><td>96%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>2% (fibra 0,5%)</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>0,7%</td></tr>
<tr><td>Grasas</td><td>0,2%</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>8 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>140 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>17 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>2 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>11 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1</td><td>0,03 mg</td></tr>
<tr><td>Acido fólico</td><td>16 microgramos</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>Pimientos, Ají, Pimiento morrón, Pimientos morrones
Capsicum annuum var. annuum
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>El pimiento es una planta herbácea, de hábito perenne en condiciones naturales, pero cultivada como anual en la mayoría de los casos, debido a su susceptibilidad a heladas y a daño por enfriamiento. Estas anuales tienen hábito arbustivo y alcanzar los 75 cm de altura. El tallo presenta ramificación dicotómica y sobre las ramas se disponen hojas de tamaño medio, enteras, de forma oval-oblonga, glabras y de color verde intenso. Las flores son perfectas y se presentan solitarias en las axilas de las ramificaciones; son de tamaño pequeño (1 cm), con cáliz dentado, cinco pétalos de color blanco y anteras amarillenta-azules o púrpuras. El fruto de la especie es una baya de características muy variables, la forma varía entre redonda, acorazonada, aguzada, cilíndrica y cuadrada, con color externo de blanco a negro, predominan los colores amarillos, verdes y rojos.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consumen verdes, muy apreciados por su sabor característico. Aparte del consumo en fresco, cocido, o como un condimento o "especia" en comidas típicas de diversos países, existe una gran gama de productos industriales que se usan en la alimentación humana: congelados, deshidratados, encurtidos, enlatados, pastas y salsas.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>94%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>3,7% (fibra 1,2%)</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,2%</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>0,9%</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>0,5 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>12 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>186 mg</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>26 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>131 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>94 mg</td></tr>
<tr><td>Acido fólico</td><td>11 microgramos</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Piña tropical, Piña americana, Ananás, Ananá, Piña de América
Ananas comosus

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Planta vivaz con una base formada por la unión compacta de varias hojas formando una roseta. De las axilas de las hojas pueden surgir retoños con pequeñas rosetas basales, que facilitan la reproducción vegetativa de la planta. Después de 1-2 años crece longitudinalmente el tallo y forma en el extremo una inflorescencia. Hojas espinosas que miden 30-100 cm de largo. Flores de color rosa y tres pétalos que crecen en las axilas de unas brácteas apuntadas, de ovario hipogino. Son numerosas y se agrupan en inflorescencias en espiga de unos 30 cm de longitud y de tallo engrosado. El fruto de la piña se desarrolla a partir de pequeñas bayas fusionadas. Es grande y de forma ovoide, con una dura y espinosa cáscara cerosa compuesta por muchas secciones octogonales. La pulpa blanco-amarillenta es dulce y ácida. En los cultivos comerciales la floración se induce artificialmente para que la cosecha precoz de grandes frutos estimule una segunda, aunque con frutos más pequeños.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en jugos, ensaladas, postres y como fruta entera. En occidente la piña se usa habitualmente como postre, aunque cada vez más se usa como ingrediente dulce en preparaciones de cómo ensaladas de verduras, salsas y comida oriental. Una vez cosechada no madura, por lo que se ha de madurar en la planta y servir al consumidor antes de que se pase. Por este motivo la piña en conserva está tan extendida.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>90%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>36</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,2%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>400 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>60 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>65 ng</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>1 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Remolacha de mesa, Betarraga, Remolacha roja, Betabel
Beta vulgaris var. Conditiva

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La remolacha azucarera es otra variedad: Beta vulgaris var. saccharifera. La remolacha de mesa puede durar dos años en el terreno, pero que se recolecta al año escaso de ser plantada para evitar que espigue. Hay distintas variedades de remolacha de mesa, como la redonda, intermedia y la larga. La remolacha más común es la que tiene color rojo. Otra variedad es blanca, otra rosada, etc. Existen tres tipos importantes de remolacha según la forma de la raíz:- Raíz aplanada y superficial. - Raíz redondeada, crece parcialmente por encima del terreno.- Raíz alargada, más tardía y con mayor peso.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Hay muchas recomendaciones e ideas para cocinar remolachas. Una vez cocida se ablanda y tiene un sabor dulce, debido a la sacarosa que contienen sus jugos; suele aderezarse con sal, aceite y vinagre. También se consume en ensalada y ensaladillas a las que comunica color rojizo. Debido a que las remolachas contienen más azúcar natural que el almidón, son muy deliciosas asadas en un horno caliente. Asar remolachas ayuda a concentrar el azúcar en lugar de convertirla en líquido cuando se cocinan.Las hojas se cocinan y son servidas frescas como verduras, mientras que las raíces o cabezas pueden ser conservadas en vinagre para ensaladas o cocinadas enteras, para después cortarse en rodajas o en trozos</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>89%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>6,4% (fibra 3,1%)</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,3%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,1%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>392 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>73 mg</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>41 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>23 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>10 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Repollo, Repollos, Col repollo de hoja lisa
Brassica oleracea var. capitata

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Los repollos están disponibles en varias tonalidades de verde, así como también rojos o púrpuras. La forma típica del repollo varía del redondo estándar al aplanado o puntiagudo. El repollo ha sido reconocido como una buena fuente de vitaminas. El repollo verde se produce más, comparado con los tipos rojos o el repollo rizado, pero el repollo rojo (lombarda) está siendo cada vez más popular para servirlo en ensaladas y platos cocinados. Hay muchas variedades disponibles: - Repollo verde: las hojas de afuera son verdes oscuras y las interiores van de verde pálido a verde claro. - Repollo rizado: enrollado o rizado, con líneas onduladas verde-azul en las hojas, el repollo rizado le da una vista muy bonita al huerto o jardín. - Repollo colorado o rojo (lombarda): esta variedad es generalmente más pequeña y más densa que las variedades de repollo para cabezas verdes. El sabor del repollo rojo es levemente picante y es muy susceptible al cambio de color de las hojas.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Las variedades de repollo rizado se producen para repolladas (solo repollo) y ensaladas. Las variedades que maduran más tarde tienen la cabeza (repollo) más grande y son generalmente mejores para hacer repollo conservado en vinagre que las variedades tempranas.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td></td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>90%</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>4 gr</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>3,3 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3 gr</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>228 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>18 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>4 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>40 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>65 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>0,8 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>Tomate, Tomatera, Jitomate
Lycopersicum esculentum = Solanum lycopersicum
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>El tomate es una planta anual, pero a veces puede perdurar más de un año en el terreno. Los tallos son ligeramente angulosos, semileñosos, de grosor mediano (cercano a 4 cm en la base) y con tricomas simples y glandulares. Hojas de tamaño medio a grande (10 a 50 cm), alternas, pecioladas, bipinatisectas (con folíolos a su vez divididos) y con numerosos tricomas simples y glandulares. La coloración de los frutos maduros varía desde amarillo a rojo y está dada por la degradación de la clorofila y el desarrollo de pigmentos carotenoides (amarillo-anaranjados) y licopeno, pigmento típico de este fruto, de color rojo. El fruto de tomate presenta un alto contenido de agua y cuenta con un alto aporte de vitamina A y C.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Componente fundamental en ensaladas o platos típicos (ensaladas, guisados, pizzas, etc.), y en varios productos industriales como deshidratados, enlatados, jugos, ketchup, mermeladas, pastas, salsas e, incluso, bebidas alcohólicas como el "Bloody Mary".</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible:
<table>
<tr><td>Agua</td><td>94%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>3 gr</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3 gr</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>258 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>3 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>10 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

QUIMICA	

Hierro	0,6 mg
Fósforo	24 mg
Vitamina C	26 mg
Vitamina A	207 mg
Tiamina	0,06 mg
Riboflavina	0,04 mg
Niacina	28 microgramos

Zanahoria, Zanahorias

Daucus carota



DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS

La zanahoria es una verdura dura, bianual y de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera estación de crecimiento. Planta bianual. Necesita dos años para completar su ciclo vegetativo, pero como se cultivan para aprovechar solamente la raíz, su recolección se realiza a los pocos meses de la siembra. Durante el primer año se forma una roseta de pocas hojas y la raíz. Después de un período de descanso, se presenta un tallo corto en el que se forman las flores durante la segunda estación de crecimiento. Flores de color blanco, con largas brácteas en su base, agrupadas en inflorescencias en umbela compuesta. Son ricas en caroteno y altas en contenido de fibra y azúcar. El caroteno beta es una sustancia que se convierte en vitamina A en el cuerpo humano. El caroteno beta es un eficaz antioxidante de gran alcance en la lucha contra algunas formas de cáncer, especialmente cáncer de pulmón. Las zanahorias pierden muy poco valor alimenticio cuando se cocinan. Cuando las zanahorias se cuecen levemente, algunos nutrientes están más disponibles para el cuerpo comparado con las zanahorias crudas.

USOS

Las zanahorias se pueden comer crudas o cocidas. Pueden ser ralladas, cortadas en trozos, exprimidas para jugo o cocinadas enteras. Son deliciosas asadas, hervidas, cocidas al vapor, fritas al dente, asadas a la parilla. Las zanahorias aumentan el valor nutritivo de las sopas, guisados, ensaladas y son imprescindibles en las sopas de vegetales.

COMPOSICIÓN

Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	89%
Carbohidratos	7 gr
Lípidos	0,2 gr
Proteínas	0,9 gr
Vitamina A	1,3 mg

<table>
<tr><td>QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><td>Vitamina C</td><td>6 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>280 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>75 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0,7 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>34 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>41 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>CURUBA (Passiflora mollissima)
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La Curuba es una planta leñosa, trepadora, pubescente, con tricomas rectos u ondulados, amarillo verdosos o incoloros, con promedio de 0,4 m. de largo. La curuba es una fruta típica de la zona fría, crece bien entre 2.000 y 3.000 metros sobre el nivel del mar con temperaturas de 8°C a 16°C. Toda la parte vegetativa de la planta es cubierta por un vello suave que la protege mejor contra oscilaciones marcadas de temperatura. La humedad relativa no debe ser muy alta, 65% a 75%, especialmente por el problema de antracnosis que es la enfermedad más limitante en este cultivo. Las precipitaciones deben estar entre 1.500 y 2.000 mm anuales, bien repartidas, porque la floración y fructificación ocurren durante todo el año. La planta requiere una luminosidad entre 1.300 a 1.600 horas / brillo solar / año, razón por la cuál se debe disponer de un buen sistema para aprovechar al máximo el cambio de clima</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en jugo, néctar, concentrados y licores, en la mezcla con jugos de otras frutas, sorbetes y utilización como ingrediente en la fabricación de crema glasé y artículos de pastelería y confitería. La curuba tiene propiedades comprobadas científicamente, los extractos del género Pasiflora tienen efectos depresores sobre el sistema nervioso central y actúan como sedantes, tranquilizantes, calmantes y contra el insomnio. También se utiliza como antiespasmódico, diaforético, hipotensor, diurético, febrífugo. La cocción de las hojas se emplean para el dolor de cabeza y tratar afecciones de hígado y riñones.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible
<table>
<tr><td>Agua</td><td>92%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Proteina</td><td>0,60 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>QUIMICA</td><td></td><td colspan="2"><table>
<tr><td>Lipidos</td><td>0,10 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>6,30 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>4 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0,40 mg</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>20 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>70 mg</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">GRANADILLA (Passiflora ligularis)
</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td colspan="2">La planta de granadilla es un bejuco de hábito trepador y enredador semileñoso, sus raíces son fibrosas y ramificadas y profundizan de 20 a 40 cm. El tallo, es cilíndrico, de coloración amarillo – verdoso en su estado inicial y marrón claro en estado adulto o lignificado, el tallo es la estructura de la planta, posee zarcillos con los cuales se enreda y trepa. Cuando el fruto está completamente maduro es de un amarillo intenso y en la mayoría de los casos presenta puntos blanquecinos. El fruto posee en su interior un promedio de 200 – 250 semillas envueltas en un arilo grisáceo traslúcido, mucilaginoso y acidulado que constituye la parte comestible, las semillas están unidas a una placenta blanca que corresponde al mesocarpio del fruto, las semillas son negras, planas en forma de escudo y presentan pequeñas zonas hundidas circulares y son relativamente pequeñas y de testa dura. Los frutos están unidos a un pedúnculo largo de 6 cm a 12 cm que se queda adherido al fruto cuando es cosechado.</td></tr>
<tr><td colspan="2">USOS</td><td colspan="2">Las flores se emplean en perfumería y la cáscara tiene una gran potencial en la preparación de concentrados para animales. Además posee propiedades digestivas y diuréticas, es recomendada a pacientes afectados por úlceras gastrointestinales. Por ser rica en vitamina C ayuda a fortalecer el sistema inmunológico. La granadilla presenta bajo rendimiento en jugo por lo que se ha utilizado especialmente para consumo en fresco. La granadilla se utiliza como materia prima en la elaboración de mermeladas, jaleas, concentrados, y jugo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONSERVACION</td><td colspan="2">Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td colspan="2">COMPOSICIÓN</td><td colspan="2">Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible<table>
<tr><td>Agua</td><td>86%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>53 Kcal</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>QUIMICA</td><td><table>
<tr><td>Proteína</td><td>1,1 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>11,9 gr</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>20,0 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>AGUACATE
 </td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es un fruto cuya forma va desde la ovoide hasta la forma de pera, es de color verde en la corteza y la pulpa verde – amarillenta, suave y de rico sabor, tiene una sola semilla incrustada en el centro de la pulpa, es de color café en la piel y crema en el cotiledón. Las manchas negras en su corteza con signos de madurez. Las grasas monoinsaturadas propias del aguacate son más saludables que las saturadas de origen animal.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume como acompañante de las comidas, ensaladas y purés. Es un excelente ayudante en tratamientos de belleza capilar y cutánea, es también un efectivo laxante.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4^{o}C.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gramos de parte comestible
<table>
<tr><td>Agua</td><td>79%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>127 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>1,6 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>3,0 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>13,3 gr</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>3 mg</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td><table><tr><td>Calcio</td><td>10 mg</td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>AHUYAMA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Conocida como zapallo y auyama. Se considera fruta y verdura a la vez, de color amarillo, con una incisión en el centro, que alberga la gran cantidad de semillas amarillas que posee.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en diferentes preparaciones, ensaladas, sopas, purés, cremas, tortas y demás productos de pastelería.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible
<table><tr><td>Agua</td><td>85%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>38 Kcal</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0,9 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>0,4 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>8,4 gr</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>340 mg</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>26 mg</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>GUANABANA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La guanábana es un arbusto, perteneciente a la familia de las Anonáceas, que alcanza entre cinco y nueve metros de altura, de madera y hojas suaves, perennes, de 6 a 20 cm de largo y de 2 a 7 cm de ancho, de forma oblonga o elíptica y de mal olor. Sus flores que son pequeñas (4.5 cm de longitud) emergen en cualquier lugar del tallo o ramas. Se multiplica por semilla o por injerto. Crece bien en alturas inferiores de los 1000 msnm., en zonas de clima cálido y seco con temperaturas medias de 25 a 28ºC, con una precipitación anual de más de 1000 mm y una estación seca marcada. No es exigente en cuanto a suelos, pero es sensible a la asfixia. Existe gran cantidad de variedades, se clasifican por su sabor en dulces, semidulces y ácidas. El fruto es un sincarpio grande de forma ovoide, acorazonada o irregular, de color verde oscuro que pesa entre 2 y 7 Kg. La cáscara es débilmente coriácea, erizada de espinas carnosas y de sabor amargo. Su pulpa es blanda, de color blanco, muy jugosa, con suave aroma, agradable sabor (agridulce) y gran contenido de semillas de forma ovoide. Es una fruta con grandes propiedades alimenticias y medicinales.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en jugos, malteadas, postres, batidos o sola como fruta entera. Se considera útil en el proceso de la digestión.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>Cantidad en 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>53 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>82.8 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>1.0 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.97 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>14.63 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>0.79 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>10.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.28 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>27.7 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>29.6 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>GUAYABA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es un arbusto siempre verde de la familia de las Myrtáceas, frondoso que alcanza de 5 a 6 metros de altura en promedio, pero si se maneja adecuadamente con podas, no sobrepasa los 3 m, la temperatura ideal para su desarrollo oscila entre 23º y 28ºC, con lluvias bien distribuidas, principalmente en la fase de brotación, floración y desarrollo de frutos para que los mismos sean de buena calidad. No tolera heladas fuertes y prolongadas. La guayaba es una fruta tropical pequeña de piel delicada. Su forma va desde redonda hasta la forma ovoide, normalmente mide menos de 7 cm de diámetro, con piel verde o amarilla brillante, algunas son un poco rojizas, las guayabas maduras cuentan con un olor penetrante.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>A menudo se procesa en forma de jugos, jaleas, mermeladas, conservas y también se consume como fruta entera. Particularmente tiene usos medicinales en el tratamiento de problemas digestivos, catarro, tos y en afecciones de la piel. Se recomienda en casos de caries, inflamaciones, escarlatina, hemorragia vaginal, heridas, hemorroides, fiebre y deshidratación. El árbol es sembrado como sombra en el cultivo del café y también es utilizado como madera.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>51 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>86.10 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.82 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.60 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>11.88 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>5.4 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>20 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0.31 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>25 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>183.5 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>LIMON
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Pertenece al grupo de las frutas ácidas, es de forma redonda u ovoide, su textura es rugosa, de corteza color verde o amarilla dependiendo del grado de maduración, la pulpa es verde jugosas y contiene en su interior de 4 a 6 semillas blancas, puede alcanzar los 15 cm de largo.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en debidas como limonadas, café, jugos, como aditivo a preparaciones y postres, más utilizada para curar enfermedades reumáticas, gota y artritis, a pesar de la acidez de sus componentes tiene el poder de neutralizar la sangre. También se utiliza para curar la caries dental, sarro y encías sangrantes, combate las bacterias que se generan por la fiebre tifoidea, la sífilis, blenorragias crónicas y la tuberculosis, purifica el hígado y los riñones y debido a su alto contenido de vitamina C previene los resfriados. El zumo del limón contiene propiedades desinfectantes, por lo que puede reemplazar el vinagre en la preparación de ensaladas. Es antidiurético, antiséptico, antiescorbútico bactericida, cura las infecciones gastrointestinales.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4^{o}C.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>35 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>90.0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.7 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>12.3 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.0 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>23.7 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>0.8 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>195.7 mg</td></tr>
<tr><td>Tiamina</td><td>0.9 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>58.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>LULO
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>El lulo es una planta semisilvestre que crece en ecosistemas abiertos por el hombre, especialmente en sitios frescos, sombreados y con buena humedad (áreas de sotobosque en las partes bajas del bosque primario), bajo estas condiciones, la planta es exuberante, muy verde y vigorosa. Clasificado dentro del grupo de las frutas semiáridas, son bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, están cubiertos de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura. La corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa es verdosa de sabor agridulce y de numerosas semillas. El lulo es una de las frutas con mayor potencial por su amplia aceptación en los mercados, por su valor nutritivo y múltiples usos en la agroindustria.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>A menudo se procesa en forma de jugos, jaleas, mermeladas, conservas y también se consume como fruta entera. Particularmente tiene usos medicinales en el tratamiento de problemas digestivos, catarro, tos y en afecciones de la piel. Se recomienda en casos de caries, inflamaciones, escarlatina, hemorragia vaginal, heridas, hemorroides, fiebre y deshidratación. El árbol es sembrado como sombra en el cultivo del café y también es utilizado como madera.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>51 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>87 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.74 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.17 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>8.0 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>2.6 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>34.2 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1.19 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>13.5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>29.4 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>TOMATE DE ARBOL
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es una planta arbustiva de tallos semileñosos, de forma erecta y se ramifica a una altura que varía entre 1.5 m y 2m con la copa alcanza 3 m de altura. El tomate de árbol es propio de clima medio a frío, crece bien entre los 1600 y 2600 metros sobre el nivel de mar, con temperaturas promedio entre los 16 y 22°C y alta nubosidad o ambiente sombreado. Puede resistir temperaturas de 0°C sin sufrir daños graves, siempre que sea por corto tiempo. El fruto es una baya de forma ovoide – apiculada que presenta una coloración verde cuando esta inmaduro. La longitud varía entre 6 y 9 cm, midiendo en su parte más ancha entre 4 y 6 cm. El peso promedio puede variar entre 70 y 80 g. Tiene una piel fina lisa y resistente al transporte y una cutícula de sabor amargo, razón por la cual hay necesidad quitarla de la corteza para poder hacer uso del fruto. La pulpa es muy jugosa, de color anaranjado, de sabor agridulce, agradable y muy particular. En el fruto se encuentran entre 300 y 500 semillas.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>El tomate de árbol se consume como fruta fresca, es materia prima en la industria para la preparación de jugos, compotas, conservas dulces, jaleas, gelatina, mermelada y concentrados congelados ya que tiene altos niveles de fibra, vitamina A, B, C, K, minerales, calcio, hierro y fósforo. Es considerado en frutoterapia como una de las frutas que fortalecen el cerebro, y contribuye a curar migrañas y cefaleas severas. Estudios hasta ahora realizados indican que tiene sustancias como el ácido gamma amino butírico que baja la tensión arterial.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>80 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>87.9 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>1.9 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.16 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>11.6 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.1 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>2.0 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>2.0 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>36.0 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>20.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>SANDIA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es una planta anual, monoica, cubierta de vello, de la familia de las Cucurbitáceas, de tallo herbáceo tendido, con hojas esparcidas, ásperas, lobadas de forma aovada u oblonga de 10 a 12 cm de longitud. Sus flores son axilares de color amarillo y tamaño mediano, solitarias y unisexuales en la misma planta. Se reproduce por semillas. La densidad promedio es de 1400 a 1800 plantas por hectárea. La cosecha se inicia de los 75 a los 90 días después de la siembra. Es propia de climas calientes, con mucho sol y luz intensa, con temperaturas óptimas de desarrollo entre 24 y 30ºC. Es una de las plantas que más le teme al frío. Por su sistema radicular es un cultivo resistente a las sequías. Existe diversidad de variedades que varían en su cantidad y tiempo de producción. Son frutas muy grandes, globosas, alargadas o redondas, de superficie o corteza dura y lisa, de color verde brillante. Su pulpa es de color rojo, rosado o amarillo, es azucarada, olorosa, refrescante y acuosa, tiene numerosas semillas de color negro. Generalmente pesan entre 1.5 y 20 Kg.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume al natural y se utiliza para hacer pulpas dulces, jugos y ensaladas. Su jugo es mineralizante y oxidante (quema los tóxicos del cuerpo) ayuda a limpiar los tejidos de la de sangre, baja la fiebre, aumenta la leche de las madres lactantes. Es diurética, recomendable para los enfermos de próstata, los riñones y vías urinarias o con dificultades para orinar, es aconsejable para obesos y personas que retienen líquidos, enfermos de gota, artritis reumática y ciática. Se usa contra el reumatismo, artritis, acidez del estómago y presión arterial elevada.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>32 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>91.51 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.62 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.43 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>7.18 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>8.0 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0.17 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>9.0 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>116 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>9.6 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MARACUYA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Arbusto o liana rastrera, enredadera, que pertenece a la familia de las Pasifloráceas. Sus hojas que son dentadas, miden de 7 a 20 cm de longitud, sus flores son hermafroditas y solitarias por lo que se aconseja realizar polinización manual. El maracuyá se multiplica por semillas y por estacas leñosas. Se conocen gran cantidad de variedades, pero se pueden agrupar en dos grandes grupos, las amarillas y las moradas. El fruto es una baya redonda u ovalada con un promedio de 6 cm de diámetro y pesa entre 60 y 100 g. En la madurez es de color amarillo. Existen variedades con frutos de color morado a la madurez. Su pulpa es gelatinosa y tiene pequeñas semillas de color oscuro, es jugosa, ácida y aromática. La cáscara es rica en pectina. Las semillas tienen alto contenido de aceite con gran valor nutritivo y son fácilmente digeribles. El jugo del fruto puede alcanzar el 40% del peso de la fruta. Tiene color amarillo-oro por la presencia de carotenoides y un aroma característico producido por la mezcla de aceites volátiles.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume como fruta entera al natural y se preparan jugos, helados y sorbetes caseros. Con la fruta procesada se elaboran jugos concentrados y sin concentrar, néctares, jaleas, pulpas, mermeladas, gelatinas, helados, yogurts, postres, dulces y cócteles, entre otros. Los productos se pueden empacar al vacío y/o congelar. Se procesa fruta deshidratada y congelada.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>90 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>75.1 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>2.2 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.7 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>21.2 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>0.4 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>13 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1.6 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>64 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>30 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MANDARINA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es una fruta cítrica de cáscara fácilmente separable, se considera una variedad de naranja. Sus gajos son jugosos y se pueden separar con gran facilidad, presenta un color anaranjado oscuro y su sabor es dulce y delicado. Cuando el fruto madura, la cáscara adquiere un tono naranja vivo. Es una fruta aromatizante, de muy buena conservación.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume sola como fruta entera en porción, o en jugos, no se recomienda su consumo en las noches y no es compatible con ninguna otra fruta, pues la combinación con otros alimentos acidos puede elevar aún más los niveles de acidez en personas reumáticas. Se ha encontrado que su consumo fortifica los huesos y el cerebro.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>38 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>88.8 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.7 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.3 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>12.2 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>0.5 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>13 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1.6 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>52 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>35 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	ARVEJA VERDE 
DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	Hierba anual, decumbente o trepadora por zarcillos.´Tamaño de la planta bajo o enano cuando su altura es menor de 0,4 m; semi-trepador entre 0,8-1 m; trepador o enrame cuando es de 1,5-2 m. Las hojas tienen pares de foliolos y terminan en zarcillos, que tienen la propiedad de asirse a los tutores que encuentran en su crecimiento. La inflorescencia es racemosa, con brácteas foliáceas, que se inserta por medio de un largo pedúnculo en la axila de las hojas. Las vainas tienen de 5 a 10 cm de largo y suelen tener de 4 a 10 semillas; son de forma y color variable, según variedades. Las vainas son alargadas y contienen unas 8 semillas generalmente verdes que pueden ser lisas (utilizadas preferentemente en conservería) o rugosas (consumo directo).
USOS	Se la puede consumir cocida o cruda, en diferentes platos calientes o fríos, junto con otros productos de naturaleza similar. La arveja puede ser procesada para la obtención de conservas, en forma de producto enlatado o congelado. Otra forma nutritiva de emplear este alimento es transformándolo en harina que, combinada con leche, a manera de una bebida, puede ayudar en el proceso de destete de los bebes. Sus propiedades medicinales son también diversas. Ayuda a formar la hemoglobina, debido al hierro que contiene. Además, favorece al fortalecimiento de los huesos y a la coagulación de la sangre. Es antioxidante, protege la retina de la degeneración y de otras enfermedades como cataratas, guarnición.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC
COMPOSICION QUIMICA	

NUTRIENTE	CANTIDAD/ 100 gr parte comestible
Calorías	90 Kcal
Agua	78.0 g
Proteína	6.0 g
Grasa	0.5 g
Carbohidratos	14.0 g
Fibra	2.0 g
Calcio	25 mg
Hierro	2.0 mg
Fósforo	120 mg
Sodio	1.5 mg
Potasio	300 mg

<table>
<tr><td></td><td>HABICHUELA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La habichuela es una planta de tipo anual, con textura de la vaina carnosa, facilitando así su consumo en verde. Con un periodo vegetativo entre 90 y 270 días de acuerdo a la región donde se siembre. Tiene habito de crecimiento indeterminado o volubre. Se caracteriza por tener raíces fibrosas y tuberosas, muy penetrantes (hasta de 140 cm.) que pueden engrosar mucho. El número de semilla por vaina oscila entre 5 a 12. La habichuela es una hortaliza de alto consumo en países americanos, y en Colombia ocupa el decimo cuarto puesto entre 34 hortalizas., sembradas en climas variados que van desde 800 hasta 2500 m.s.n.m. La habichuela está adaptada a temperaturas entre 9 y 28°C diurnas, y precipitaciones medias anuales de 500 a 3.000 mm; soportando condiciones de sequía.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se la puede consumir cocida, en diferentes platos calientes o fríos, junto con otros alimentos en ensaladas. También se considera como un efectivo diurético y activador del metabolismo del azúcar (glucosa). Indicada en el exceso de ácido úrico (gota, arenilla, cálculos de 1os riñones, ciertos reumatismos, ciática, eczemas, etcétera), orina escasa y reumatismo articular agudo. Según han demostrado las modernas investigaciones, es de utilidad en el tratamiento antidiabético.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>29 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>89.0 %</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>17 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>5.5 g</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>19 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>60 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0.9 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>30 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>44 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	PAPA COMÚN 
DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	La papa es uno de los mejores alimentos que produce la naturaleza. De fácil asimilación y nutrición. La papa blanca para cazuela o la doma que tiene manchas moradas es de muy superior calidad a la amarilla, esta última se cultiva no por su buena calidad, sino únicamente por su gran rendimiento que da en las siembras. La cáscara u hollejo de la papa es una película muy fina, la cual contiene una substancia llamada solamina, y también sustancias amiláceas y mucoides que formarían una especie de protección para la mucosa del estomago. Las papas asadas o cocidas con su hollejo, abundan en vitamina A, B1, B2, Fosforo y Calcio. Contiene proteínas, celusosa, fécula, hierro, potasio, sodio, entre otros.
USOS	La papa es la base de una gran variedad de preparaciones como sopas, guisos, cocidos, ensaladas, pasteles, entre otros, El caldo de papas peladas es reconstituyente, emoliente antiescorbútico, diurético y, antirreumático. La papa tiene propiedades alcalinas, el empleo abundante en las comidas aumenta la alcalinidad de la sangre, evita el escorbuto y corrige la acidez excesiva producida por la alimentación a base de carne, pescado, etc. Su gran aporte calórico las hace poco recomendables para gente obesa o muy sedentaria.Cuidado también las personas con tendencia a gases intestinales ya que pueden agravar los síntomas.
CONSERVACION	Se debe almacenar limpia en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerados a 0 – 4ºC.
COMPOSICION QUIMICA	

NUTRIENTE	CANTIDAD/ 100 gr parte comestible
Calorías	80 Kcal
Agua	75.0 %
Proteína	2.5 g
Carbohidratos	19.3 g
Calcio	4 mg
Fósforo	120 mg
Sodio	1.5 mg
Potasio	570 mg

<table>
<tr><td></td><td>PAPA CRIOLLA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La Papa Criolla taxonómicamente pertenece a la familia Solanacea, serie tuberosa, de las cuales Colombia es centro de origen de 4 especies entre las que se destacan comercialmente la solanum tuberosum spp. Andigena y la solanum phureja. Es una planta de 60 cm. de alto, conformada por varios tallos herbáceos con muchas ramificaciones de donde brotan flores blancas o rojas que se conservan hasta el final del ciclo y hojas compuestas de color verde oscuro. El sistema radical se conforma de raíces con ramificaciones laterales y estolones a partir de los cuales se forman los tubérculos, que son órganos de reserva de la planta. El mejor suelo para el mejor suelo para el cultivo de la papa criolla es aquel que presenta una textura franca, suelta y profunda que evite la acumulación de humedad en las raíz, y un PH entre 5.2 y 5.9 además un alto contenido de materia orgánica.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume como componente y espesante de sopas, también se prepara cocida, frita acompañada de otros alimentos como las carnes. Por su alto valor energético se debe restringir el consumo en personas con sobrepeso o alteraciones metabólicas (diabetes).</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>83 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>75.5 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.5 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.1 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>18.7 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>2.2 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>7.0 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0.6 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>54 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>2.5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>15.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>ARRACACHA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La planta consiste de un tallo cilíndrico corto que crece a una altura de 10 cm y un diámetro de 10 cm, con brotes numerosos sobre la parte superior. Cada de estos tienen hojas con largas petioles, dividió en tres a siete muy jagged folioles. Las hojas son verde o el bronceadas dependiendo de la variedad. Dos tipos de raíces surgen desde el tallo: una largo y fina o tuberosa y una fusiforme. La posterior son la parte útil. Ellos son 5 a 25 cm largos y hasta 8 cm en el diámetro. La planta consiste de un tallo cilíndrico corto que crece a una altura de 10 cm y un diámetro de 10 cm, con brotes numerosos sobre la parte superior. Cada de estos tienen hojas con largas petioles, dividió en tres a siete muy jagged folioles. Las hojas son verde o el bronceadas dependiendo de la variedad. Dos tipos de raíces surgen desde el tallo: una larga y fina o tuberosa y una fusiforme. La posterior son la parte útil. Ellos son 5 a 25 cm largos y hasta 8 cm en el diámetro. . En la arracachá el sabor es ameno y fácil de digerir, que se reconoce universalmente, resultado desde el complejo de almidón, aceite y sales minerales.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume cocida o como un ingrediente en sopas y pucheros, y también como un puree, asados y fritos en tajadas. Las Hojas están dispuestas como el apio en ensaladas crudas o cocinadas. La planta el tallo y las hojas se usan así mismo como forraje animal mientras las hojas secas pueden usarse para preparar la comida, que se usa también como alimentación animal.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>85 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>70.0 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>8.0 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>20.0 g</td></tr>
<tr><td>Vitamina B6</td><td>0.5 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>140 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>2.5 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>128 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MORA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La Mora pertenece al grupo de las frutas ácidas, esta compuesta por pequeños carpelos rojos en forma de drupas, agrupadas e insertadas en el corazón blanco y blando, estas pequeñas drupas segregan un jugo ácido de color rojo intenso. La variedad más conocida es la mora castila, de color morado oscuro, que se utiliza en la preparación de dulces y jaleas, y la mora blanca, que es más difícil de encontrar en el mercado. Contiene un alto aporte de ácido malico y citrico.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en jugos, dulces, jaleas, conservas, mermeladas, postres y demás productos de pastelería. Se considera que es depurativa, efectiva contra enfermedades reumáticas y el ascárides, remineraliza el cuerpo y estimula e apetito. Las hojas de la planta se utilizan para preparar té, con el que se curan las infecciones urinarias.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC o congelada a – 10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>23 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>93.3 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.6 gr</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.3 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>10.5 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.0 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>23 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>3.0 mg</td></tr>
<tr><td>Tiamina</td><td>2.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>38 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MANGO
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es la más suculenta dentro de las frutas tropicales, sin embargo cunado no son de buena calidad, la pulpa puede ser desagradablemente fibrosa, con sabor a trementina. Estas frutas que son altamente perecederas varían mucho de tamaño y de forma, desde los 180 gramos hasta los 2 o 3 kilos, pueden ser redondos, ovalados, con forma de pera o arriñonadas, o hasta largas y delgadas. La cáscara es delgada y al momento de consumirlo debe estar bien adherida a la carne, es de color verde mate, con áreas rojas y amarillas que se extienden a medida que la fruta va madurando, contiene una sola semilla grande, cubierta totalmente por la pulpa.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume natural en ensaladas con otras frutas, verduras y carnes, en jugos, malteadas, postres, batidos, esponjados, helados, soufles y demás productos de pastelería o sola como fruta entera. Se considera efectivo en el proceso de la digestión.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>56 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>81.8 5</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.5 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>24.6 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>0.7 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>23.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.4 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>29.7 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>40.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>PAPAYA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es una fruta nativa del Caribe, tiene por lo general forma ovalada, un poco obolongada y tiene una cavidad central llena de semillas negras comestibles del tamaño de un guisante, la pulpa dulce y jugosa es más bien insípida y de una contextura similar a la del melón. Las papayas verdes pueden ser horneadas o hervidas como vegetales y las hojas se cocinan como verduras. Contiene una sustancia llamada papaína, que elimina los tejidos muertos de la piel sn afectar los tejidos vivos y posee una enzima que rompe las proteínas de modo que puede utilizarse para ablandar la carne.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume natural en ensaladas con otras frutas, verduras y carnes, en jugos, postres o sola como fruta entera. Alivia las úlceras en la boca, las rajaduras, manchas blancas en la lengua y la inflamación de las amígdalas, es diurética y ayuda a limpiar el sistema digestivo.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>75 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>83.8 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.5 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>14.6 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>0.7 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>27.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.4 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>32.7 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>800 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>32.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>BANANO
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Pertenece al grupo de las frutas dulces. Las propiedades medicinales del banano van cambiando a medida que va madurando. Los de textura firme y color amarillo vivo poseen las virtudes de los alimentos ricos en féculas y aportan un ligero aumento de energía de larga duracion Casi toda la fécula de los plátanos más maduros, de carne cremosa, se ha convertido en azúcar que proporciona energía de consumo rápido para afrontar el esfuerzo agotador. Sea maduro o verde, el banano es una fuente abundante de potasio , sin embargo los maduros contienen más fibra, energía y azúcar que los verdes, que contienen más almidón y menos azucar.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume natural en ensaladas con otras frutas, verduras y carnes, en jugos, malteadas, postres, batidos, esponjados, helados, soufles y demás productos de pastelería o sola como fruta entera. Se considera efectivo en el proceso de la digestión.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>62 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>74 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>1.2 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>26.6 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.0 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>18.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.1 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>20.2 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>30 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>270 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MANZANA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Árbol de la familia de las rosáceas, originaria de Asia y Europa, su fruto es agradable, nutritivo, sano y muy medicinal. El fruto es de forma redonda, la corteza es normalmente roja o verde, la roja es dulce, la verde ácida; de textura lisa, delgada y brillante. La pulpa es de color blanco, compacta y en el centro tienen pequeñas semillas de color café o marrón, que contienen el 70% de los insecticidas, por lo que se recomienda no ingerirlas.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume natural en ensaladas con otras frutas, verduras, en jugos, postres, soufles y demás productos de pastelería o sola como fruta entera. Del fruto se extrae la sidra que se utiliza en el tratamiento de diferentes enfermedades como el asma y la anemia, además fortalece la vías respiratorias. La manzana es purificadora y eliminadora de impurezas que intoxican el organismo, por su elevado contenido de antioxidantes, fibra y flavonoides. El alto nivel de Pectina que poseen las manzanas enteras contribuyen a controlar el colesterol en la sangre, la diarrea, reumatismo, artritis y gota. Normaliza el movimiento intestinal, y es ideal para personas que sufren de agotamiento intelectual e insomnio.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>47 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>84.0 – 93.0 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.5 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>12.6 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.8 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>13.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>0.9 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>20.7 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>120 g</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>40.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>NARANJA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Pertenece al grupo de las frutas ácidas, es uno de los cítricos más nutritivos, por su alto contenido de vitamina C. El naranjo es un árbol de follaje siempre verde, cuyo fruto es de color verde amarillento, dependiendo de la variedad, son redondas u ovaladas, los gajos son de color anaranjado, y estos se encuentran cubiertos por una piel semifibrosa, que contiene junto con la cáscara una sustancia denominada pectina, un tipo de fibra soluble que contribuye a reducir e colesterol de tipo LDL.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume como fruta entera, jugos, soufflé, postres, y demás productos de pastelería. La naranja contiene fibra, que ayuda a limpiar el organismo y a la digestión, puesto que la fruta impide que los nitratos y nitritos presenten en los alimentos se transformen en nitrosaminas, las cuales están asociadas al cáncer de estomago. La vitamina C de la naranja contribuye al fortalecimiento de las paredes celulares, lo que mejora la circulación capilar y aumenta la absorción de hierro, adicionalmente, los flavonoides como la hesperidina aumentan la capacidad antioxidante de esta vitamina.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4^{o}C.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>25 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>90.0 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.4 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>6,9 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.2 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>10.0 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>0.8 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>19.7 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>38.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE DE CERDO – PULPA DE CERDO
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Pierna y/o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido. NTC 4271</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc; y/o canastillas plásticas con capuchón. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 Ministerio Protección Social, fechas de vencimiento.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Se debe almacenar en equipos de congelación o cuartos fríos a –18 ^{O}C y en transporte se debe mantener a 0 – 4^{o}C. El producto presenta una vida útil de 5 días almacenado en óptimas condiciones de higiene.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table><tr><td>Agua</td><td>74%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>77 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>19,34 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>4,25 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE DE RES
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Corte formado por el cuarto trasero y delantero de la res. Libre de rilas, tejido conectivo nervios y grasa. NTC 4271.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien sellada, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>71%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>144 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>21,50 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>6,50 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE DE RES - CENTRO DE LOMO
Descargue o barcino
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Es la parte terminal del dorsal, largo de la quinta a la primera vértebra toráxico, su origen es el cuarto delantero (brazo).</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien sellada, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Cada corte debe estar marcado en tinta cloruro de metilrobanilina y excipientes indicando el lote, es aplicada con pincel o pluma de marcador.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>71%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>144 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>21,5 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>6,5 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,0 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>SOBREBARRIGA DE RES
Sobre barriga gruesa y delgada
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Es un corte de segunda esta constituido por el músculo cutáneo abdominal que cubre parte del abdomen y del tórax. Se localiza en el cuarto delantero (brazo).</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien sellada, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Cada corte debe estar marcado en tinta cloruro de metilrobanilina y excipientes indicando el lote, es aplicada con pincel o pluma de marcador.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table><tr><td>Agua</td><td>39,1 %</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>227 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>18,7 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>16,9 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>0,0 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE DE RES - BOTA
Posta, tabla, atravesado.
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Es un corte de primera corresponde a un solo músculo glúteo-bíceps, localizado internamente, corte de buena calidad, sin hueso, constituido íntegramente por el músculo bíceps femoral, es un corte ancho en su parte superior. Se origina en la apófisis espinosa sacra, y en la tuberosidad izquierda. Se origina en el cuarto trasero (pierna).</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien sellada, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de
producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Cada corte debe estar marcado en tinta cloruro de metilrobanilina y excipientes indicando el lote, es aplicada con pincel o pluma de marcador.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>62%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>140 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>17,2 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>20,0 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,0 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE DE RES - COSTILLA
Solomito, lomo fino, lomo biche.
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>La costilla esta localizada sobre la región costal, sobre la base ósea de las trece costillas; posteriormente limita con el vacío arriba con los bifes, interiormente con la falda y pecho, lateralmente con la carnaza de paleta. Se origina en el cuarto delantero y trasero.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien sellada, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Cada corte debe estar marcado en tinta cloruro de metilrobanilina y excipientes indicando el lote, es aplicada con pincel o pluma de marcador.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible
<table><tr><td>Agua</td><td>57.7%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>293 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>16,0 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>25,4 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>BAGRE EN RODAJAS
Solomito, lomo fino, lomo biche.
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Rodajas de pulpa de Bagre fresco, sin cola y cabeza.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, etc. Empacadas en bolsas de 10 unidades y embaladas en canastillas plásticas. Peso por rodaja: 100gr.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Rodajas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color blanco en carne y gris en piel, sin manchas y textura firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible
<table><tr><td>Agua</td><td>68,9%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>178 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>18,90 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>11,40 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>ATUN LOMITOS EN ACEITE
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de especies apropiadas envasadas en aceite comestible, sal, condimentos y aderezos, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Peso Neto: 184 gramos Mínimo Contenido drenado:125 gramos Mínimo. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. Se requieren caja x 48 latas. El rotulado del producto debe cumplir con la Resolución 005109 de Min –Protección Social</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 1276 establecida por el ICONTEC, BPM – HACCP – ISO 9001.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Color, sabor y olor característico, se debe rechazar cuando la lata este soplada, con presencia de oxido, abolladuras o abierta.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

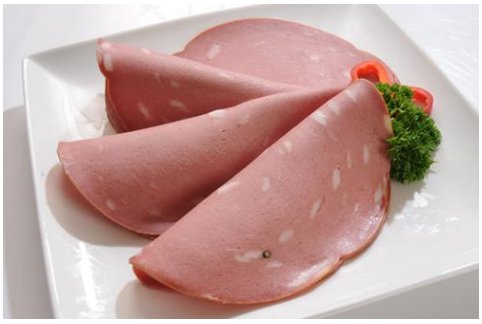
<table><tr><td>Agua</td><td>68,9%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>269 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>24 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>18,5 gr</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>56 mg</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>HIGADO DE RES
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>El hígado de res debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, de textura firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor característico. Las porciones deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido rumial, pelos, quistes, parásitos o cualquier material extraño</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>El producto debe llegar empacado al vacio en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, sangre o materiales extraños. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, y peso. Rotulado según norma 512-1.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Color, sabor y olor característico, se debe rechazar cuando la lata este soplada, con presencia de oxido, abolladuras o abierta.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>71,7%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>130 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>20,0 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>4,5 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>2,3gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE MOLIDA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res de magra.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>La carne molida debe tener apariencia limpia, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso, sabor plano y textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>71%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>144 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>21,50 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>6,50 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MORTADELA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Las mortadelas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto Paquetes por 500 gr o 250 gr. El rótulo debe cumplir con los requisitos de la resolución 005109 del Ministerio de la Protección social. El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto por 500 gramos. El Rótulo debe cumplir con los requisitos de la resolución 5109.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 1325 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>El producto debe ser homogéneo, libre de mohos, materiales extraños visibles y viscosidades, sin signos de deterioro ni deshidratación. Color rosado, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Almacenar en lugar fresco, seco, alejado de la luz natural, conservando la cadena de frío de 0 – 4 grados centígrados. Es importante que el producto después antes y después de abierto se mantenga a temperatura de refrigeración. El producto almacenado en óptimas condiciones de higiene presenta un período de vida útil hasta de 6 meses.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible
<table><tr><td>Agua</td><td>61,4%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>140 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>12,1 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>14,2 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>JAMÓN
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, numero de lote, fecha de vencimiento, ingredientes.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 1325 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>El producto debe ser homogéneo, libre de mohos, materiales extraños visibles y viscosidades, sin signos de deterioro ni deshidratación. Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Almacenar en lugar fresco, seco, alejado de la luz natural, conservando la cadena de frío de 0 – 4 grados centígrados. Es importante que el producto después antes y después de abierto se mantenga a temperatura de refrigeración. El producto almacenado en óptimas condiciones de higiene presenta un período de vida útil hasta de 30 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>76,3%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>130 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>15,83 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>2,35 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>4,99 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>HAMBURGUESA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res o pollo magra.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>La hamburguesa debe tener apariencia limpia, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso, sabor plano y textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>71%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>144 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>21,50 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>6,50 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>POLLO
 </td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Pollo beneficiado entero al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado , el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. Con máximo dos días de sacrificio y sin inyección de agua y hormonas.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 del ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>TACTO: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica.
VISUAL: Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El corte del pescuezo debe ser a ras del corte en la pata debe ser en la articulación. cloacas rotas. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante.
OLOR: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 5 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>71,5%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>46 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>18,45 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>15,70 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>SACHICHA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Las salchichas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto. Empacado al vacío en paquetes de 20 o más salchichas El rótulo debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109. Se exige el producto en empaques de 500 gr.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 1325 del ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Color rosado típico de los embutidos, olor y sabor característicos por las especies adicionadas. No debe presentar manchas ni babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>63,78%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>150 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>17,27 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>13,82 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>1,16 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>