FICHAS TECNICAS FRUTAS Y VERDURAS

ITEM	1
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACELGA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La acelga (Beta vulgaris var. cicla) es una verdura de hojas verdes que se cultiva por sus hojas y tallos comestibles. Es una buena fuente de nutrientes, incluyendo vitaminas, minerales y fibra. Las acelgas se pueden comer tanto crudas como cocinadas y son una opción versátil para diversas recetas
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	1. Siembra:Se pueden sembrar las semillas directamente en el terreno o en semilleros. En semilleros, se recomienda usar charolas con cavidades y un sustrato ligero y húmedo. 2. Trasplante:Si se usa un semillero, las plántulas se trasplantan cuando alcanzan unos 8-10 cm de altura. 3. Riego y fertilización:La acelga necesita riego frecuente y una solución nutritiva equilibrada, especialmente de potasio y magnesio. 4. Cosecha:Las hojas se pueden cosechar a partir de 3-4 meses después de la siembra. Se recomienda cosechar las hojas exteriores, sin arrancar la planta completa, para asegurar un suministro continuo. 5. Preparación:Las hojas se lavan y cortan. 6. Cocción:Se puede cocinar al vapor, hervir, saltear o utilizar en diferentes preparaciones.
PORCION RECOMENDADA	La porción recomendada de acelga puede variar, pero en general, se recomienda consumir alrededor de 75 gramos (1/2 taza) de acelga cocida por porción. Esto equivale a aproximadamente 1 taza de acelga cruda. Para una comida, se puede consumir 1 taza de acelga cocida o 2 tazas de acelga cruda como guarnición
VIDA UTIL	5 DIAS
MARCA	VIVECOL
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	2
NOMBRE DEL PRODUCTO	AGRAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo

COMPOSICION DEL PRODUCTO	AGRAZ. Subarbusto espinoso de la familia de las Saxifragáces que alcanza hasta 1,5 metros de altura. Las flores son de color rojo o verdoso. Da fruto en baya de forma ovalada y de color rojizo o verdoso, rodeada de pelillos y que contiene varias semillas. los frutos contienen ácidos orgánicos, azúcares, vitaminas A, B y C, y sales minerales, que les confieren propiedades aperitivas, digestivas, remineralizantes, diuréticas y laxantes.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	consiste en un procedimiento para producir Agraz a partir de jugo de uva verde usando la tecnología de uso corriente en una bodega vitivinícola moderna, unido a un proceso de estabilización microbiológica. El proceso completo no supera los dos meses, ya que no requiere fermentación ni almacenamiento en cubas. Es un proceso bastante sencillo, de corta duración y que se complementa muy bien con la vendimia, ya que antes de su inicio la elaboración de Agraz ha concluido. La obtención de Agraz mediante este proceso permite su mantenimiento por largos periodos de tiempo
PORCION RECOMENDADA	Una porción (100gr) de agraz proporciona 4% del valor diario de vitamina C recomendado. La vitamina C ayuda a fortalecer el sistema inmune, ayuda a sanar las heridas, promueve la producción de colágeno y aumenta la absorción de hierro vegetal
VIDA UTIL	5 DIAS
MARCA	VIVECOL
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	3
NOMBRE DEL PRODUCTO	AGUACATE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	*AGUACAT. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248 Se requiere aguacate variedad*
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El aguacate recibido en la planta es desprovisto manualmente de tallo y semilla. Una vez que se ha terminado la labor anterior, se traslada por medio de una cinta transportadora hasta la lavadora, donde la fruta es desprovista de las impurezas que se encuentran adheridas a su corteza.
PORCION RECOMENDADA	Para llevar una dieta saludable y no aumentar de peso, la cantidad recomendada de aguacate es de medio aguacate al día, o uno entero si se trata de una fruta pequeña.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	4
NOMBRE DEL PRODUCTO	AHUYAMA O ZAPAYO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	*AHUYAMA. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos, químicos y signos de pudrición. Textura suave y firme al tacto y aspecto de fruto lleno y fresco.*
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	*La auyama se siembra en conucos en suelos sin preparación de tierras, donde después de la deforestación y quemado de la vegetación se espera a que comiencen las lluvias para hacer la siembra de la auyama*
PORCION RECOMENDADA	*La calabaza asada tiene 35 calorías por cada 100 gramos, la calabaza cocida tiene 56 calorías por cada 100 gramos y la calabaza hervida 20 calorías por cada 100 gramos.*
VIDA UTIL	5 DIAS
MARCA	VIVECOL
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	5
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI AMARILLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Variedad Ají Amarillo. Color Amarillo. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	se siembra perfectamente a partir del mes de Julio-agosto, los requerimientos de temperaturas óptimas menores de 25°C para que el producto cosechado sea turgente y bien anaranjado, caso contrario se producen frutos deformados y de mala calidad.
PORCION RECOMENDADA	El ají amarillo promueve una piel saludable, actúa como una quema grasa natural y protege nuestro estomago al incrementar la secreción de ácido gástrico. PORCION DE 39 GR
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	6
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI CHIRCA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una variedad silvestre del ají piquín, también pertenece a la especie Capsicum annuum. Es cultivado en Cundinamarca. con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, o podredumbre que impida el consumo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ají normalmente se propaga por siembra. Espere a que las semillas germinen después de la siembra. Estas plántulas se pueden trasplantar por primera vez después de que le salgan 4-5 hojas a cada plántula. La distancia entre plantas debe ser de 5 cm.
PORCION RECOMENDADA	Solo debe tomar una bebida helada, llevarse una pizca de sal a la lengua o beber un vaso de leche para neutralizar la irritación
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	7
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI ROCOTO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	VARIEDAD AJI ROCOTO. COLOR ROJO. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ají normalmente se propaga por siembra. Espere a que las semillas germinen después de la siembra. Estas plántulas se pueden trasplantar por primera vez después de que le salgan 4-5 hojas a cada plántula. La distancia entre plantas debe ser de 5 cm.
PORCION RECOMENDADA	Solo debe tomar una bebida helada, llevarse una pizca de sal a la lengua o beber un vaso de leche para neutralizar la irritación
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	8
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI CHIPOTLE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El chipotle es un jalapeño ahumado mediante un proceso que se remonta a los aztecas. En esta presentación de salsa, es una mezcla intensamente caliente y picante de chiles chipotles, ajo y hierbas. Entona en todas las comidas dándole un agradable picor y sutil aroma a ahumado.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ají normalmente se propaga por siembra. Espere a que las semillas germinen después de la siembra. Estas plántulas se pueden trasplantar por primera vez después de que le salgan 4-5 hojas a cada plántula. La distancia entre plantas debe ser de 5 cm.
PORCION RECOMENDADA	Solo debe tomar una bebida helada, llevarse una pizca de sal a la lengua o beber un vaso de leche para neutralizar la irritación
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	9
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es suave y su planta da muchos frutos. En otros países tambien es conocido como «ají verde». En el proceso de maduración pasan del color blanco al amarillo, luego al naranja y finalmente al color rojo
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ají normalmente se propaga por siembra. Espere a que las semillas germinen después de la siembra. Estas plántulas se pueden trasplantar por primera vez después de que le salgan 4-5 hojas a cada plántula. La distancia entre plantas debe ser de 5 cm.
PORCION RECOMENDADA	Solo debe tomar una bebida helada, llevarse una pizca de sal a la lengua o beber un vaso de leche para neutralizar la irritación
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	10
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI JUANILLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	especialmente su variante picante, es un alimento con numerosas propiedades gracias a su alto contenido en vitaminas y a la capsaicina, no obstante, su consumo se recomienda que sea moderado en todo momento, sin grandes ingestas. Además, más allá de su valor alimentario, administrado en compresas es un remedio para las dolencias articulares al servir de vaso dilatador.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ají normalmente se propaga por siembra. Espere a que las semillas germinen después de la siembra. Estas plántulas se pueden trasplantar por primera vez después de que le salgan 4-5 hojas a cada plántula. La distancia entre plantas debe ser de 5 cm.
PORCION RECOMENDADA	Solo debe tomar una bebida helada, llevarse una pizca de sal a la lengua o beber un vaso de leche para neutralizar la irritación
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	11
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJO FRESCO LIMPIO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los dientes del producto deben estar enteros homogéneos de 3 cm cada cabeza aprox. y con la cáscara integra. No presentar signos de ataque de plagas. Producto completamente limpio. Debe estar libre de agentes extraños y sabores y olores desagradables diferentes al propio. Deben tener color uniforme, olor a vegetal; sin magulladuras y debe estar entero.
Tipo de envase	Malla, canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ajo se puede sembrar en surcos o en camas, con diferentes anchuras; lo que dependerá de la población por hectárea y el método de riego que se empleará. En superficies pequeñas que fluctúan entre 1 y 3 ha, la siembra generalmente se efectúa de forma manual, donde debe contemplarse la posición de las semillas.
PORCION RECOMENDADA	cuatro gramos (uno o dos dientes) para adultos de ajo crudo al día

MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	12
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALBAHACA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	De la familia de las lamiáceas, es una hierba aromática de crecimiento bajo (entre 40-60 cm) con hojas de un verde lustroso, ovales u ovadas, dentadas y de textura sedosa. Emite espigas florales terminales, con flores tubulares de color blanco o violáceo. Deber presentar olor fresco, sabor parecido al clavo, pero más aromático textura áspera y fina. Vitaminas c, d y b12.El aceite esencial de albahaca es rico en estragol (1-alil-4-metoxibenceno), un potente carcinógeno (para hematomas, especialmente) y genotóxico natural, en ratones y ratas.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso para plantar una albahaca es sencillo, sólo con un poco de sol y regarla frecuentemente es suficiente. Es una planta anual hay que plantar una nueva todos los años. Es posible cosechar albahaca durante todo el año. Para sembrar la albahaca es ideal hacerlo en primavera
PORCION RECOMENDADA	consumir hasta 2 o 3 cucharadas de hojas frescas al día
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	13
NOMBRE DEL PRODUCTO	APIO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El apio es rico en agua, vitaminas A, B, C y K, ácido fólico, fibra y potasio, principalmente; pero, ¿cómo estos elementos benefician a nuestro cuerpo? Ayuda a bajar de peso: Ya que el apio está compuesto en gran parte por agua y a que es rico en fibra, favorece la pérdida de peso y a reducir el apetito.

Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se realiza manualmente con ayuda de un cuchillo, cortando la planta un poco por debajo de la superficie del suelo para así levantar la corona con la base de las hojas adheridas. Luego se recortan los hijos y las hojas exteriores de mayor tamaño, se lavan y se empacan en cajas universales.
PORCION RECOMENDADA	Especialistas recomiendan consumir de 3 a 5 porciones de apio cada día. Por otro lado, agregan, es rico en aceite esencial con selineno, cimol y limoneno y contiene además cumarinas, un glucósido, la apiína, apigenina, vitamina C y sales minerales (hierro,fósforo, manganeso y calcio)
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	14
NOMBRE DEL PRODUCTO	AMEROS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD ENTERA
COMPOSICION DEL PRODUCTO	son las hojas exteriores que envuelven la mazorca del maíz. Estas hojas, que pueden ser verdes cuando la mazorca está tierna o secas y de color amarillento cuando está madura, son utilizadas tradicionalmente en la cocina, especialmente en la elaboración de tamales y otros platos tradicionales. Además, los ameros secos pueden ser utilizados para hacer artesanías o como forraje para animales.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las hojas de mazorca de maíz o la hoja de plátano han sido usadas desde muy antiguo en América Central y en la India y China para envolver comida y cocerla al vapor dentro de la hoja. Se usan sobre todo en países de América central para la confección de tamales (México, Colombia, Honduras) o hallacas (Venezuela).
PORCION RECOMENDADA	
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	15
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARANDANOS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La vitamina C que contienen los arándanos te ayudará a evitar los molestos resfriados y a aliviar los síntomas gripales. Los arándanos deshidratados pueden ser empleados para tratar la diarrea, así como para tratar trastornos oculares, incluidos la poca visión nocturna, fatiga ocular y miopía.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El arándano debe cosecharse a mano, seleccionando el grado de madurez óptimo para ello. En una temporada productiva, cada planta puede producir hasta 8 cosechas. La planta del arándano se mantiene en reposo vegetativo durante el invierno, de manera que en primavera vuelve a comenzar su ciclo.
PORCION RECOMENDADA	la nota recomienda ingerir 150 gramos de arándanos diarios.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	16
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARRACACHA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una Raíz alimenticia similar a la patata, con mayor aporte nutricional, su sabor es característico, un poco dulce, agradable al paladar, es versátil, se utiliza para preparar sopas, guisos, cremas, postres, pasteles, dulces y mucho más.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La planta de arracacha inicia la emisión de raíces alrededor de los 10 días después de la siembra. Alrededor de los 40-45 días de siembra se inicia el surgimiento de las raíces reservantes que crecen en longitud hasta los 5-6 meses de edad, después el crecimiento se da en diámetro.
PORCION RECOMENDADA	es importante que la sea una porción pequeña, entre 80 a 100 g en el almuerzo o en la cena
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	17
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA VERDE DESGRANADA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aportan potasio, fósforo, calcio, hierro, fibras, azúcares, hidratos de carbono y proteínas, además de vitamina A. Está recomendado para diabéticos y ayuda a eliminar el colesterol. También tiene un efecto tranquilizante, beneficioso para el sistema nervioso y para conciliar el sueño
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La arveja es una especie de germinación hipogea, o sea, los cotiledones permanecen bajo el suelo. Así, una vez iniciado el proceso de germinación aparece la plúmula en primer lugar y, luego, el primer par de hojas verdaderas.
PORCION RECOMENDADA	Una ración de 100 gramos enlatados contiene 66 calorías, en cambio cuando son hervidas solo aportan 43 calorías.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	18
NOMBRE DEL PRODUCTO	BANANO CRIOLLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	BANANO CROLLO Musa paradisíaca. Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. Color amarillo brillante y puntas verde pálido, Sabor y aroma característico, Consistencia firme y apariencia homogénea.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las plantas de banano se reproducen asexualmente brotando vástagos desde un tallo subterráneo. Los brotes tienen un crecimiento enérgico y pueden producir un racimo maduro en menos de un año. Los vástagos siguen brotando de una única mata año tras año, lo que hace de los bananos un cultivo perenne.
PORCION RECOMENDADA	consumir entre 1 y 2 por día. Aprovecha sus beneficios y experimenta diferentes formas de disfrutarlas en tu dieta diaria.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	19
NOMBRE DEL PRODUCTO	BATATA O CAMOTE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	BATATA O CAMOTE Ipomoea batatas, llamada comúnmente batata,1 papa dulce, patata dulce,2 camote,3 moniato4 o boniato,5 es una planta de la familia Convolvulaceae, cultivada en gran parte del mundo por su raíz tuberosa comestible.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El camote se cultiva por propagación vegetativa. Los agricultores toman los esquejes-semilla de las lianas, que luego se enraízan, crecen y forman nuevas raíces reservantes. En algunos climas más fríos, donde las lianas no desarrollan mucho, los agricultores siembran las raíces.
PORCION RECOMENDADA	Una porción de 124 g de batata proporciona 12,8 mg de vitamina C. Las pautas actuales recomiendan una ingesta diaria de 75 mg de vitamina C para mujeres adultas y 90 mg para hombres adultos.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	20
NOMBRE DEL PRODUCTO	BERENJENA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo

COMPOSICION DEL PRODUCTO	BERENJENA La berenjena (Solanummelongena) es una planta anual del género Solanum dentro de la familia de las solanáceas Según las variedades, el fruto es globoso, enano o largo, delgado y curvo. Las más conocidas son la Long Purple, larga y morada; EasterEgg, de color blanco y forma ovoide, Black Enorma, una de las variedades de mayor tamaño, y Serpentinum, de forma alargada y color verde claro.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las primeras frutas de berenjena pueden estar listas para cosecharse de 65 a 80 días después de la fecha de trasplante. Luego de que la flor de berenjena abre completamente y se poliniza, tomará de 25 a 40 días para que la fruta que se forme de ella esté lista para ser cosechada
PORCION RECOMENDADA	La berenjena no se debe comer cruda, ya que contiene sustancias tóxicas que se eliminan al cocinarla. Es recomendable no pelar la berenjena, ya que la piel contiene nutrientes importantes. Existen berenjenas de diferentes colores, como la berenjena blanca o la berenjena amarilla, o la más habitual, la morada
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	21
NOMBRE DEL PRODUCTO	BROCOLI
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	BROCOLI Rassica oleracea var. italica, el brócoli,1 brécol2 o bróquil3 del italiano broccoli (brote), es una planta de la familia de las brasicáceas. Existen otras variedades de la misma especie, tales como: repollo (B. o. capitata), la coliflor (B. o. botrytis), el colinabo (B. o. gongylodes) y la col de Bruselas (B. o. gemmifera). El llamado brócoli chino o kai-lan (B. o. alboglabra) es también una variedad de Brassica oleracea.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El brócoli crece mejor en suelos con buen drenaje que tienen buenas características de retención de agua. Si usted cultiva brócoli en suelo arenoso, la irrigación es importante para el óptimo crecimiento de la planta y el desarrollo adecuado de la cabeza principal y del brote lateral
PORCION RECOMENDADA	se recomienda incorporar a la dieta de una a tres porciones de brócoli u otras crucíferas a la semana, aunque los mejores resultados de los estudios con brócoli hablan de tres a cinco porciones semanales de 100 a 150 gramos

MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	22
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALABACIN VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El peso ronda los 200 o 300 gramos, según el calibre. La piel es de color verde oscuro, a veces casi negra, a menudo moteada con marcas blancas o amarillentas. Es fina y comestible, endureciéndose a medida que el fruto se deja crecer más. Suele conservar una especie de pedúnculo en un extremo que no es más que la unión con la planta, y es comestible.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cultivar Calabacín: Se siembra de febrero a junio. Sembrar 3-4 semillas / golpe. Cuando las plantas alcancen 15 cm
PORCION RECOMENDADA	El calabacín es un alimento ideal debido a su bajo contenido calórico: 100 gramos de calabacín apenas tienen 20 calorías.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	23
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARAMBOLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta fruta se caracteriza por un bajo aporte en hidratos de carbono, lo que hace de ella un buen alimento para ser tomado por personas que padecen de diabetes, así como por ser rica en potasio. lo que la hace idónea para la hipertensión arterial y afecciones tanto de vasos sanguíneos como del corazón.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se adapta a suelos desde arenosos hasta arcillosos siempre y cuando tengan un buen drenaje, pH de 6-7. Los suelos deben ser bien drenados. Las localidades donde el agua suele encharcarse después de una lluvia por períodos de 12 horas o más, no son adecuadas para la carambola.
PORCION RECOMENDADA	Una porción de 100 gramos de carambola proporciona el 52% de su ingesta diaria recomendada. Además, esta es esencial para fortalecer el sistema inmunológico, proteger contra
	enfermedades y promover una piel saludable
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	24
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fruto en forma de Bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas tunicadas al interior ricas en agua y otros nutrientes, tienen aspectos muy diversos: globosos, deprimidos, discoidales, forma de peonza, piriforme, con diámetros desde 5 a 12 cms. Es utilizada en consumo fresco, salsas, ensaladas, sopas.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La propagación o producción de plántulas para la siem- bra de la cebolla cabezona se realiza mediante el mé- todo asexual, utilizando bulbos o por el método sexual a partir de semilla, siendo este último el más utilizado en el caso de variedades o híbridos.
PORCION RECOMENDADA	De cualquier manera, como el consumo, aunque se use ampliamente, es relativamente bajo, unos 20-30 g/persona y día (una cebolla de unos 140-200 g a la semana), el aporte de minerales y vitaminas, excepto el de potasio o el de vitamina C si se come cruda, no es muy relevante en la dieta.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

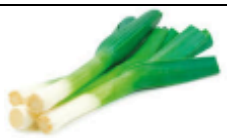
IMAGEN	

ITEM	25
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA ROJA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Llamada también cebolla morada según el tono particular del cultivo en concreto, esta es una de las variedades de cebolla destaca fuertemente por su llamativo color, que se mantiene tanto en el interior como en la piel. Es una variedad de gran capacidad antioxidante y de alto grado de conservación, con un menor contenido de agua que las cebollas más comunes.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La propagación o producción de plántulas para la siem- bra de la cebolla cabezona se realiza mediante el mé- todo asexual, utilizando bulbos o por el método sexual a partir de semilla, siendo este último el más utilizado en el caso de variedades o híbridos.
PORCION RECOMENDADA	como el consumo, aunque se use ampliamente, es relativamente bajo, unos 20-30 g/persona y día (una cebolla de unos 140-200 g a la semana), el aporte de minerales y vitaminas, excepto el de potasio o el de vitamina C si se come cruda, no es muy relevante en la dieta.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	26
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA LARGA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	CEBOLLA LARGA Allium fistulosum, comúnmente llamada), cebolla larga, cebolla en rama o cebolla junca (en Colombia) Las raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 3 cm. Cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares de 25-35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, parecido a las hojas, termina en una umbela de pedicelos cortos y forma ovalada.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La cebolla requiere una variación de temperatura fresca durante la etapa de plántula y una temperatura moderadamente alta durante la formación del bulbo. A principios de su ciclo las plantas forman sus hojas y raíces, durante el final desarrollan los bulbos.
PORCION RECOMENDADA	como el consumo, aunque se use ampliamente, es relativamente bajo, unos 20-30 g/persona y día (una cebolla de unos 140-200 g a la semana), el aporte de minerales y vitaminas, excepto el de potasio o el de vitamina C si se come cruda, no es muy relevante en la dieta.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	27
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA OCAÑERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Un producto que desde su denominación identifica una región, lo constituye la cebolla ocañera, una cebolla de bulbo roja, caracterizada por su pungencía o sabor picante, que además es utilizada para la elaboración de los encurtidos de cebollitas ocañeras.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La cebolla es una planta bienal que completa su ciclo biológico en dos etapas: vegetativa y reproductiva. En la etapa vegetativa, que tiene lugar el primer año de la siembra, da origen a la formación del bulbo. En la segunda etapa, que se da en el segundo año, a partir del bulbo, la cebolla florece y produce semillas.
PORCION RECOMENDADA	como la mayor parte de las hortalizas tiene una gran proporción de agua (90%) por lo que el aporte calórico es muy bajo, unas 40 kcal por 100 g de parte comestible cuando se consume cruda
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	28
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA PUERRO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El puerro consta de tres partes bien diferenciadas, hojas largas y lanceoladas, bulbo alargado blanco y brillante y numerosas raíces pequeñas que van unidas a la base del bulbo. En conjunto el puerro tiene aproximadamente unos 50cm de altura, con 3 a 5 cm en grosor.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	se adapta bien a la mayoría de las condiciones climáticas, siendo bastante resistente al frío. Aun así, le convienen zonas con climas templados y suaves, con una buena humedad. Si nos encontramos en una zona de mucho calor, le buscaremos una zona sombreada.
PORCION RECOMENDADA	es una verdura de bajo valor energético, 100 g de puerro crudo aportan menos de 40 kcal.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	29
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLIN VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El cebollín es una planta que puede aportar muchos beneficios a la salud, gracias a que es rico en vitaminas, minerales, fibra y ácido fólico. Ayuda a regular los niveles de colesterol en sangre y colabora también con el buen funcionamiento del sistema circulatorio
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Tipo de suelo: debe ser suelto, con materia orgánica, con buen drenaje sin sombra o media sombra. Se trasplanta a los 45 o 55 días después de la siembra en el semillero (Cuando las plantas tengan 3 a 4 hojas), la distancia de siembra es de 15 cm. entre plantas y 30 cm. entre surcos.
PORCION RECOMENDADA	Hay 30 calorías en Cebollin (100 g)
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	30
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHAMPIÑON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Originario de Europa y América, el champiñón es fuente de vitaminas del Grupo B y D además de minerales como el potasio, el fósforo y el hierro, entre otros. Esta composición lo convierte en un posible aliado en la prevención de enfermedades como el cáncer, la diabetes o el deterioro cognitivo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Al no tener semillas, los champiñones crecen a partir de esporas. Las esporas, al encontrar las condiciones adecuadas de humedad, germinan y producen hifas, las cuales se ramifican y forman una masa llamada micelio.
PORCION RECOMENDADA	Consumir hasta 3 porciones de champiñones al día puede ser beneficioso para la salud sin causar efectos secundarios negativos.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	31
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHUGUAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Al igual que los cubios, las chuguas son una buena fuente de carbohidratos, ricas en agua, vitamina C, proteínas, fibra y minerales. Cuentan con propiedades cicatrizantes y en la región andina se han usado desde siempre para proteger la piel.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	tubérculos se siembran directamente en el sitio en que se recogerán, en un suelo bien preparado y no se trasplantan para evitar que desarrollen unas raíces bifurcadas. No obstante, a algunos jardineros les gusta trasplantar las remolachas, cuando las plantas han desarrollado cuatro o cinco hojas.
PORCION RECOMENDADA	Aporte nutricional: los cubios son una fuente de vitaminas y minerales esenciales, como la vitamina K, el magnesio y el potasio, que son necesarios para el buen funcionamiento del cuerpo. 9. Hidratación: los cubios contienen una buena cantidad de agua, lo que contribuye a la hidratación del cuerpo.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

	32
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUBIOS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es el tubérculo con más alto contenido de ácido ascórbico o vitamina C, esta puede perderse en el almacenamiento del producto por lo cual se recomienda comerlo fresco. Se utiliza para bajar el ácido úrico, el colesterol, para limpiar la sangre y tratar problemas de próstata.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	También se conocen como ollucos. Ofrecen una fuente de carbohidratos, minerales esenciales como fósforo, magnesio y potasio, junto con las vitaminas A y C. Además, se le atribuyen propiedades antioxidantes por su contenido de betalainas en forma ácida de betaxantinas y betacianinas.
PORCION RECOMENDADA	El Cubio contiene ácido ascórbico o vitamina C que ayuda a bajar los niveles de colesterol. Esta vitamina ayuda a fijar el calcio en los huesos, limpia la sangre y protege la próstata por sus propiedades desintoxicantes, agua, proteína, fibra.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	33
NOMBRE DEL PRODUCTO	CILANTRO
CANTIDAD	1

UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El cilantro es una hierba sumamente versátil de la que se aprovecha todo: sus hojas, frutos, raíces y semillas. Se utiliza ampliamente en la cocina mediterránea, oriental, caribeña, italiana, latinoamericana, etc., para realzar el sabor de guisos, salsas, sopas, aderezos de ensaladas, carnes y pescados.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cilantro se cosecha cuando las plantas tienen entre 10 y 15 cm. de altura. Se realiza a los 40 – 60 días tras la siembra y hasta los 4 meses en el caso de la semilla madura. Se recolecta fresco para utilizar en gastronomía. También pueden secarse las hojas o bien congelarse para su uso posterior
PORCION RECOMENDADA	Lo ideal es consumir una taza al día. Al igual que otras especias medicinales, la recomendación es no beberlo en exceso.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	34
NOMBRE DEL PRODUCTO	CURUBA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La curuba larga de Colombia es una fruta de la cual hasta el presente se ha descrito el contenido de importantes micronutrientes (vitaminas A, C y niacina) y minerales para el consumo humano, así como también su potencial propiedad antioxidante atribuida a la presencia de fenoles y flavonoides.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La curuba es una fruta versátil usada para hacer helados, postres, mermeladas, sorbetes lácteos, jaleas, vinos, rellenos para pastel, en cremas, jugos, ensalada de frutas, entre otras. Para sacar un mayor provecho de sus propiedades se recomienda comer la fruta directamente, abriéndola por la mitad.
PORCION RECOMENDADA	El fruto sirve para purificar la sangre, ayuda a eliminar la albúmina de los riñones. Reconstituye el nervio óptico y limpia las cataratas. Contribuye al tratamiento de la diabetes, la artritis incipiente y ayuda a aliviar eficazmente las afecciones de la garganta.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	35
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCO NATURAL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	COCO NATURAL El coco (Cocos nucifera) es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa y fibrosa (mesocarpio) y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática. Mide de 20 a 30 cm y llega a pesar 2,5 kg Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por el maltrato. Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas, Olor, sabor y consistencia a nuez fresca.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las flores femeninas nacen en la base de las ramificaciones, mientras que las masculinas se encuentran arriba. Después de su fecundación las flores se transforman en drupas ovoides, componiéndose cada una por una semilla. Esta semilla es el coco, cuya envoltura fibrosa se deseca y se endurece al acercarse a la madurez.
PORCION RECOMENDADA	Se debe cuidar la porción, ya que un exceso dará energía de más. Se recomienda el consumo de 30g de coco rallado diarios (3 cucharadas al ras).
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	36
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLIFLOR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	COLIFLOR Se trata de una planta que se reproduce por semillas y se puede disponer de ella durante todo el año. Contiene muchos elementos fitoquímicos, algunos de los cuales, como los compuestos azufrados, desprenden un fuerte olor durante su cocción. De color blanco, libre de hojas, tamaño uniforme, peso promedio por unidad 1200 gramos
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La coliflor tiene un alto contenido en fibra y agua, por lo que evita el estreñimiento y ayuda al correcto funcionamiento de nuestro organismo. Es una de las verduras más ricas en fibra, ya que encontramos 3 grde fibra por cada 100gr, que es el 10% de nuestras necesidades diarias.
PORCION RECOMENDADA	La coliflor es una verdura muy saludable y nutritiva que se puede comer varias veces a la semana, siempre que se respete la variedad y el equilibrio de la dieta.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	37
NOMBRE DEL PRODUCTO	DURAZNO NACIONAL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Tiene vitamina A, B1, B2 y vitamina C. Además ayuda en la producción de glóbulos rojos y a la liberación de energía de las proteínas. La vitamina C, además de mejorar el sistema inmune, es un antioxidante natural para la piel, los huesos y el tejido conectivo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La multiplicación de árboles de durazno ha sido tradicionalmente por vía sexual (por semilla), donde ciertos árboles son seleccionados por alguna característica importante como la calidad del fruto; es decir, por su tamaño, color y contenido de azúcares.
PORCION RECOMENDADA	la porción es de una taza (equivale a una fruta entera) y en frutas desecadas la porción es de 2 cucharadas (30grs), que es el equivalente a una fruta entera
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	38
NOMBRE DEL PRODUCTO	ENELDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El eneldo es bueno para combatir flatulencias (es carminativo), antiespasmódico, y antidispéptico, en resumen, vuelve las digestiones livianas y evita molestias estomacales. Es un excelente diurético natural que ayuda a eliminar toxinas de nuestro cuerpo y tomarlo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es una hierba anual dulce y muy aromática de unos 60 cm de alto. Se pueden consumir hojas, flores y semillas. Se siembra a partir de la primavera y en hileras de 25 cm de distancia unas de otras, presionando las semillas contra el suelo. La germinación se produce a los 14 o 21 días.
PORCION RECOMENDADA	Las hojas frescas de eneldo se usan en ensaladas, platos de pescado y en salsas para acompañar el pescado.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	39
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPARRAGO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los espárragos (Asparagus officinalis) son una planta herbácea perenne de la familia Asparagaceae, cultivada ampliamente como hortaliza. Son una excelente fuente de nutrientes, incluyendo vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes. Se pueden comer crudos o cocidos, y son versátiles en la cocina.
Tipo de envase	Bolsa plástica
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	1. Siembra: Los espárragos se pueden cultivar a partir de semillas o coronas. Las coronas son preferibles, y se pueden plantar en enero o febrero, o tan pronto como la tierra esté lista para trabajar. 2. Cuidado del cultivo: Se necesitan cuidados como riego, abonado (principalmente a partir del segundo año), control de plagas y enfermedades, y eliminación de hierbas malas. 3. Cosecha: La cosecha se realiza cuando los espárragos alcanzan un tamaño de 10 a 15 cm, generalmente en los meses cálidos de primavera. 4. Manipulación: Una vez cosechados, los espárragos se calibran, talonean y embalan, luego se enfrían y se envían. 5. Preparación para el consumo: Se pueden preparar de diversas maneras, como cocidos, salteados o en conservas.

PORCION RECOMENDADA	Se considera saludable consumir entre 6 espárragos medianos (aproximadamente 90 gramos) o una taza de espárragos cocidos (134 gramos) al día. Esta porción proporciona alrededor del 17% de la dosis diaria recomendada de folato para un adulto. Los espárragos son una excelente fuente de folato, vitamina A y vitamina K.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	40
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPINACA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las espinacas son una verdura excepcional y muy saludable. Su alto contenido en fibra nos hace mejorar el tránsito intestinal incluso nos protege el estómago evitando la úlcera gástrica. Rica en vitamina A, vitamina C, vitamina B, vitamina E y vitamina F y minerales como el hierro, potasio, magnesio, manganeso.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En cuanto a su cultivo, es una verdura, que necesita de un terreno fresco y un clima templado, para crecer. Se planta en hileras, que se encuentren al menos a 20 cm de distancia entre sí, de esta manera permite que las semillas germinen sin necesidad de competir por espacio.
PORCION RECOMENDADA	Como parte de una dieta balanceada: se recomienda consumir entre 1-2 tazas de espinacas al día. Para aprovechar sus beneficios nutricionales: las espinacas son ricas en vitaminas A, C, K, folato y minerales como hierro, calcio y magnesio. Por ello se recomienda consumir al menos 1 taza al día.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	41
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRAMBUESA
CANTIDAD	1

UNIDAD DE MEDIDA	ESTUCHE X 250 g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son ricas en antioxidantes, ácido fólico y vitamina C. Saludable y nutritivas son las características de las frambuesas. Esta rica fruta se caracteriza por tener vitamina C, potasio, antioxidantes y fibra, con un bajo contenido de calorías y azúcares.
Tipo de envase	Estuche en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La frambuesa pertenece a la familia Rosaceae y es un arbusto con tallo subterráneo, semileñoso, erecto y espinoso. El tallo cada año emite ramas aéreas conocidas como vástagos, las cuales se desarrollan durante el primer año y en el segundo año florecen, fructifican y mueren, siendo remplazados por nuevos vástagos.
PORCION RECOMENDADA	consumir 150 gramos de frutos rojos al día proporciona la cantidad necesaria de fibras y antioxidantes que el organismo necesita para funcionar de manera óptima.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	42
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRESA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fragaria, llamado comúnmente fresa o frutilla, es un género de plantas rastreras estoloníferas de la familia Rosaceae. Agrupa unos 400 taxones descritos, de los cuales solo unos 20 están aceptados. Son cultivadas por su fruto comestible llamado de la misma manera, fresa o frutilla
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La fresa se arranca con el peciolo completo, ya que el tallo verde todavía cumple algunas funciones fisiológicas en la fresa. De esta manera mantendremos el fruto más tiempo. Una vez arrancadas, se ha de limpiar el fruto de estolones y hojas muertas, así como de suciedad que haya podido caer sobre el mismo
PORCION RECOMENDADA	Una ración media de fresas, 150 g, contiene 86 mg de vitamina C; mientras que una naranja mediana, de 225 g, contiene 82 mg. Si bien, en cualquiera de los dos casos, las ingestas diarias recomendadas para esta vitamina (60 mg), están más que superadas
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	43
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRESA PULPA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Cuentan con un alto valor nutricional, siendo una fuente indispensable de fibra, vitamina A, E y C, proteínas, azúcar natural y agua. Te ayudan a ahorrar tiempo, ya que las pulpas no se tienen que pelar o filtrar para preparar un zumo, smoothie o jugo natural.
Tipo de envase	Estuche en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se seleccionan fresas frescas y se someten a procesos de despedunculado, lavado, desinfección y trozado. Luego se añaden azúcar, CMC y ácido cítrico y se pasteuriza la mezcla. Finalmente se envasa la pulpa en bolsas de polietileno y se almacena refrigerada o congelada.
PORCION RECOMENDADA	tomar cuatro al día o, si son muy pequeñas, seis en cada comida. Kumar recuerda que la recomendación es tomar 200 gramos de fruta cada día pero que lo ideal que es que sean variadas.
MARCA	GRUMMAN
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
MAGEN	

ITEM	44
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los frijoles y las legumbres contienen antioxidantes que ayudan a prevenir el daño celular y a combatir enfermedades y el envejecimiento. La fibra y otros nutrientes benefician el aparato digestivo y pueden incluso ayudar a prevenir los cánceres digestivos.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se siembra en surco. Toma 10 a 20 centímetros de distancia entre mata a mata y 50 a 60 centímetros de distancia entra surco y surco. Siembra directa: En una parte, siembre de 3 a 4 semillas y ponga de 2 a 3 centímetros de capa de tierra.

PORCION RECOMENDADA	1/3 de taza sirve bien a una persona. Si los frijoles serán el plato principal, una taza llena rinde una porción individual.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	45
NOMBRE DEL PRODUCTO	MUTE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es el nombre genérico para distintos granos o legumbres cocidos en agua, consumidos en varias zonas del continente americano. Mote de maíz cocido, ingrediente principal de la patasca
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Él mute se compone de granos de maízdesgranados, descascarillados y cocidos. Puede comerse solo, pero también aporta una gran textura a sopas, ensaladas y otras preparaciones.
PORCION RECOMENDADA	Él mute se compone de granos de maíz desgranados, descascarillados y cocidos. Puede comersesolo, pero también aporta una gran textura a sopas, ensaladas y otras preparaciones.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	46
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUANABANA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El nombre científico es “Annona muricata”, pero se la conoce con el nombre común es de: Guanábana, Catoche, Anona de México, Graviola, Anona de la India, Mole, etc. de altura. Hojas oblongo- elípticas a oblongo-ovadas, de 6 a 12 cm de largo por 2,5 a 5,0 cm de ancho, glabras
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La guanábana usualmente se propaga por semilla y debe comenzar a producir fruto en 3-5 años. Las semillas, sembradas en camas y mantenidas con humedad deben germinar de 15 a 30 días después de sembradas. La guanábana prefiere suelos ricos y con buen drenaje, pero puede cultivarse en suelos ácidos y arenosos.
PORCION RECOMENDADA	Una porción (100gr) de guanábana proporciona 12% del valor diario de fibra soluble recomendado.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	47
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUANABANA PULPA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El nombre científico es “Annona muricata”, pero se la conoce con el nombre común es de: Guanábana, Catoche, Anona de México, Graviola, Anona de la India, Mole, etc. de altura. Hojas oblongo- elípticas a oblongo-ovadas, de 6 a 12 cm de largo por 2,5 a 5,0 cm de ancho, glabras
Tipo de envase	Estuche en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La materia prima es recepcionada en planta, sometida a una selección y clasificación, lavado y desinfectado, precocción, pulpeado (para las pulposas) y extracción del jugo (para las jugosas) con lo cual se obtiene la pulpa o jugo.
PORCION RECOMENDADA	Una porción (100gr) de guanábana proporciona 12% del valor diario de fibra soluble recomendado. La fibra soluble ayuda a bajar el colesterol, promueve la buena digestión y la salud intestinal. El valor diario de fibra soluble recomendado para las mujeres es 25 gramos, mientras que para los hombres es 38 gramos
MARCA	CRISAN
VIDA UTIL	6 MESES – 18 °
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
MARCA	CRISAN
IMAGEN	

ITEM	48
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUASCAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta hierba se usa principalmente para sazonar el ajiaco, sopa tradicional cundiboyacense. Tiene propiedades cicatrizantes y antiinflamatorias. También, la infusión de las hojas sirve para aliviar problemas digestivos relacionados con el hígado.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	necesitarás semillas de guasca y tierra fértil. Planta las semillas en la tierra y cúbrelos con una fina capa de tierra. Riega suavemente y coloca la maceta en un lugar cálido y soleado. A medida que la planta crece, asegúrate de regarla regularmente y de asegurarte de que la tierra esté siempre húmeda.
PORCION RECOMENDADA	En la cocina, la guasca se utiliza principalmente en sopas y caldos, aportando un sabor único y delicioso. También se puede utilizar para dar sabor a carnes, especialmente a las aves, y para aromatizar bebidas y cócteles.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	49
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUAYABA PERA-COMUN
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Nombre común: Guayaba Pera Roja, Guayaba cimarrona. Familia: Myrtaceae. Características: Este árbol puede alcanzar una altura máxima de 8 a 10 metros de alto. Sus frutos, aunque pueden ser variables en tamaños, por lo general tienen un diámetro de 10 a 12 centímetros de diámetro.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las guayabas maduran principalmente en los meses cálidos de verano con una cosecha más pequeña a principios del otoño. Para comerlas frescas, córtelas antes de que estén completamente maduras, pero para conservar las semillas, déjelas madurar en el árbol.

PORCION RECOMENDADA	Posee semillas en el interior de su pulpa que se ingieren. Lo ideal es consumirla sola, sin mezclar con otras frutas que puedan alterar sus óptimos niveles de azúcar.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	50
NOMBRE DEL PRODUCTO	GENGIBRE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son un gran aliado contra la hipertensión y las enfermedades cardiovasculares gracias a sus altos niveles de potasio y magnesio. · Constituyen un importante antioxidante, ya que contienen el 20 % de la vitamina C recomendada. Son muy efectivas para frenar el envejecimiento celular.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El jengibre es procesado empezando por las raíces que son cuidadosamente seleccionadas, lavadas y peladas. El proceso estipula un ligero tratamiento térmico que permite una conservación prolongada de la frescura del producto, así mismo da una óptima garantía del punto de vista microbiológico
PORCION RECOMENDADA	Se recomiendan consumir entre uno y dos gramos de jengibre al día para aprovechar todos sus beneficios y mejor fresco que en polvo, ya que contiene más gingerol.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	51
NOMBRE DEL PRODUCTO	HABICHUELA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son un gran aliado contra la hipertensión y las enfermedades cardiovasculares gracias a sus altos niveles de potasio y magnesio. · Constituyen un importante antioxidante, ya que contienen el 20 % de la vitamina C recomendada. Son muy efectivas para frenar el envejecimiento celular.

Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La siembra se realiza a golpes de entre 3 y 5 semillas que deben enterrarse a una profundidad no superior a los 3 – 4 cm. Veremos que las semillas empezaran a germinar a los 7-10 días
PORCION RECOMENDADA	Aunque no existe una cantidad exacta, se recomienda calcular alrededor de 75-100 gramos por comensal para asegurar una porción adecuada. Sin embargo, esto puede variar según los gustos y apetitos individuales
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	52
NOMBRE DEL PRODUCTO	HIBIAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las ibias pertenecen a la clase Dicotyledonae, orden Geraniales, familia Oxalidaceae y al género Oxalis, es probablemente después de la papa, el tubérculo andino más conocido.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	se siembran directamente en el sitio en que se recogerán, en un suelo bien preparado y no se trasplantan para evitar que desarrollen unas raíces bifurcadas. No obstante, a algunos jardineros les gusta trasplantar las remolachas, cuando las plantas han desarrollado cuatro o cinco hojas.
PORCION RECOMENDADA	Las chuguas cuentan con propiedades cicatrizantes y en la región andina se han usado desde siempre para proteger la piel. Tiene propiedades antiinflamatorias y antibacterianas, funciona como relajante muscular y tiene efecto digestivo.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	53
NOMBRE DEL PRODUCTO	HIERBABUENA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Mentha spicata, conocida popularmente como hierbabuena, yerbabuena o menta de jardín, es una especie del género Mentha, una hierba aromática muy empleada en gastronomía y perfumería
	por su aroma intenso y fresco.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La hierbabuena se reproduce fácilmente por rizomas, esquejes o partición de plantas. Se hacen hoyos a treinta centímetros de distancia a un lado del surco, en suelo húmedo, y se entierran uno o dos rizomas en cada uno. El rizoma o tallo se pone acostado a una profundidad de cinco centímetros y se tapa con tierra.
PORCION RECOMENDADA	El extracto de hierbabuena ha sido utilizado con mayor frecuencia por adultos en una dosis de 900 mg por vía oral al día durante un máximo de 90 días.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	54
NOMBRE DEL PRODUCTO	HABA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El haba es altamente nutritiva, contiene proteínas, vitaminas, minerales y otros antioxidantes. Aunque no es originaria de México, es parte de la cultura alimentaria mexicana. El haba contiene L- dopa, precursor de la dopamina que ayuda a las personas con la enfermedad de Parkinson.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las habas son una fuente importante de ácido fólico. Los folatos pertenecen a la familia de las vitaminas del grupo B, que son esenciales para el metabolismo y para asegurar que no nos falte energía. Ricas también en vitamina A, que nos ayuda a lucir una piel joven y radiante.
PORCION RECOMENDADA	Beneficios: son muy ricas en fibra, y contienen ácido fólico, hidratos de carbono complejos, proteínas, provitamina A, entre otros. Ideales para: las personas que quieran seguir una dieta sana y variada y no tengan gran predisposición a padecer de gases
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS

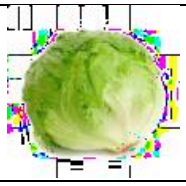
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	55
NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJAS DE PLATANO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	De acuerdo a Iturbe (2016) la hoja de plátano se usa para envolver los alimentos debido a que es resistente y se puede manipular, además proporciona sabor a los alimentos. Del mismo modo, puede ser usada como analgésico y antiinflamatorio, ya que ayuda a cicatrizar heridas cutáneas y a calmar síntomas de gripe.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La hoja cigarro, o candela, es una hoja enrollada como un cilindro que acaba de brotar. Esta nueva hoja, firmemente enrollada, es blanquecina y particularmente frágil, aunque va modificando su color hacia el color verde normal y disminuyendo su fragilidad a medida que se produce su apertura.
PORCION RECOMENDADA	Mezcla una hoja de plátano seca en dos tazas de agua, hierve en la olla por 5 minutos y deja enfriar a temperatura ambiente. Toma el té hasta disminuir la irritación
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	56
NOMBRE DEL PRODUCTO	KIWI
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El kiwi es la baya de la enredadera Actinidia deliciosa. Es originaria de una gran área de China, sobre todo de los bosques del valle del río Yangtsé. Introducida en Nueva Zelanda en 1904, fue cultivada desde entonces en muchas regiones templadas por su fruto comestible
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los kiwis crecen en las ramas de los arbustos de kiwi, de forma comparable a las uvas en las parras. Pero solo crecen si las condiciones son las adecuadas: un suelo fértil, húmedo y ligeramente ácido, y un clima soleado y sin demasiado viento. Un huerto para el cultivo del kiwi no se puede emplazar en cualquier lugar.
PORCION RECOMENDADA	La cantidad de kiwi recomendada es una pieza al día, aunque dado sus beneficios y virtudes, se pueden llegar a comer hasta dos porciones de kiwi, ya sea como merienda, en el desayuno o como postre después de comer.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	57
NOMBRE DEL PRODUCTO	LAUREL FRESCO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las hojas de laurel se pueden usar frescas o secas, siendo más intenso el sabor de las secas. Las hojas se utilizan como condimento en muchas comidas, añadiéndose al comienzo de la cocción de guisos de carne, estofados, caldos de pescado, sopas de verduras y legumbres, porque cuanto más tiempo se hiervan mejor.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El laurel se puede cultivar en una variedad de tipos de suelo, siempre que no estos no se inunden fácilmente. Si lo cultivas en el suelo, requerirás de un suelo bien drenado. También pueden afectarle los vientos invernales, por lo que, si se expone a estos, debe cultivarse en un lugar protegido.
PORCION RECOMENDADA	indican que consumir entre 1 y 3 gramos de hojas de laurel al día podría reducir la glucosa, colesterol y triglicéridos en pacientes con diabetes tipo II.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	58
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA BATAVIA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	actuca sativa, conocida comúnmente como lechuga, es una planta herbácea propia de las regiones semitempladas que se cultiva como alimento. Debido a las muchas variedades que existen y a su cultivo cada vez mayor en invernaderos, se puede consumir durante todo el año.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las lechugas de invierno deben sembrarse directamente en la tierra a principios de otoño. Las lechugas de primavera se germinan en almácigos a fines del invierno y luego se trasplantan al llegar la primavera. Las lechugas de otoño y verano se siembra directamente unas 8 semanas antes de ser consumidas.
PORCION RECOMENDADA	se debe consumir al día varía según la edad, el género, el nivel de actividad física y otros factores individuales. Sin embargo, se sugiere que los adultos consuman al menos 2 a 3 tazas de lechuga por día.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	59
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA CRESPA MORADA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La lechuga es un alimento que aporta muy pocas calorías por su alto contenido en agua y su escasa cantidad de hidratos de carbono, proteínas y grasas. En cuanto a su contenido en vitaminas, podemos mencionar con aportes poco significativos la presencia de vitamina C, folatos y provitamina A (β-carotenos).
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cómo sembrar: Arar, rastrillar y emparejar el terreno. Siembra en almácigo y transplantar cuando las plantas tengan 4 ó 5 hojas. Profundidad de siembra: 0,5 cm. Cuánto sembrar: 6grs x 10m2 al voleo; 3 grs x 10m lineales en surco.
PORCION RECOMENDADA	Se puede tomar lechuga, o cualquier otra hortaliza cada día, aunque por supuesto siempre será recomendable el variar los alimentos para así obtener un mayor abanico de nutrientes
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	60
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA CRESPA ROMANA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los cogollos son largos y relativamente abiertos en la parte superior, mientras que las hojas son más largas que anchas y tienen forma de espátula. Tienen una textura crujiente, con hojas de color verde oscuro, pero amarillentas en el interior.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de la lechuga romana se puede realizar en caballón o en llano, con una distancia aproximada de 30cm. Se aconseja el caballón de unos 25 cm de altura para evitar que las hojas estén en contacto con la humedad. Su crecimiento, en invierno es muy lento y su recogida se realiza a los cuatro meses.
PORCION RECOMENDADA	se debe consumir al día varía según la edad, el género, el nivel de actividad física y otros factores individuales. Sin embargo, se sugiere que los adultos consuman al menos 2 a 3 tazas de lechuga por día
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	61
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA CRESPA VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La lechuga verde crespa tiene las hojas sueltas, dispersas y rizadas. Existen diferentes variedades entre las que se distinguen las de hoja ancha y poco dentada y las de hoja bien rizada. Tiene un sabor levemente amargo, pero refrescante.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las lechugas de invierno deben sembrarse directamente en la tierra a principios de otoño. Las lechugas de primavera se germinan en almácigos a fines del invierno y luego se trasplantan al llegar la primavera. Las lechugas de otoño y verano se siembra directamente unas 8 semanas antes de ser consumidas.
PORCION RECOMENDADA	se debe consumir al día varía según la edad, el género, el nivel de actividad física y otros factores individuales. Sin embargo, se sugiere que los adultos consuman al menos 2 a 3 tazas de lechuga por día
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	62
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA ESCAROLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esuna planta de hojas rizadas y alargadas, que se cultiva principalmente en Europa y América del Norte. La escarola es un alimento rico en vitaminas y minerales, como la vitamina C y el potasio. También es una buena fuente de fibra. La escarola se puede consumir cruda, en ensaladas, o cocinada
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se utiliza semilla a razón de 2 g/m2, se rastrilla ligeramente no dejando la semilla más profunda de 1 cm y se riega. Se mantiene húmedo el semillero hasta su nascencia. Cuando salen las plántulas, si se quieren obtener plantas fuertes para el trasplante, conviene aclarar un poco.
PORCION RECOMENDADA	Consumir 100 gramos de lechuga aportará al organismo la cantidad diaria necesaria de vitamina A y betacarotenos.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	63
NOMBRE DEL PRODUCTO	LIMONARIA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Propiedades. De ella se obtiene el aceite esencial denominado Lemongrass. Es carminativo, digestivo y para el tratamiento de flatulencia. En infusión se utiliza como tónico aromático y febrífugo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La limonaria se cosecha cortando las hojas por medios mecánicos, cuando su punta comienza a amarillarse y el cuello de la planta se torna rojizo. Si la cosecha se hace en verano se garantiza la máxima concentración del aceite esencial.
PORCION RECOMENDADA	Es efectiva para aliviar el dolor de cabeza y la migraña. Es considerada un desintoxicante natural, por lo cual se utiliza para eliminar el ácido úrico y controlar los niveles de colesterol malo. Disminuye los niveles de glucosa en la sangre y se convierte en un aliado contra la diabetes.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	64
NOMBRE DEL PRODUCTO	LIMON TAHITI
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos estable
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El limón necesita de hasta 12 horas de luz solar al día para crecer. Te recomendamos colocarlo en tu jardín, donde haya una gran corriente de luz natural. Este fruto crece hacia los lados; si vas a plantar uno, considera colocarlo al menos 3 metros alejado de otros árboles
PORCION RECOMENDADA	de dos a tres limones diarios
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	65
NOMBRE DEL PRODUCTO	LULO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Presenta hojas de gran tamaño, aterciopeladas, cubiertas de pelos cortos de color púrpura, de 30 a 45 cm de largo. Son de forma oblonga ovalada, con los bordes ondulados y con un pecíolo hasta de 15 cm, con ángulos de inserción obtusos o agudos, para captar la luz que pasa a través del bosque.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El lulo se propaga principalmente por semilla, aunque también se puede hacer a partir de materiales vegetales como chupones, estacas o plantas reproducidas
PORCION RECOMENDADA	La porción recomendada para las bebidas corresponde a 200 ml.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	66
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANDARINA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Por otro lado, el alto nivel de nutrientes de la mandarina nos protege contra problemas cardíacos, infecciones, anemias, alergias, diabetes y varios tipos de cáncer. Asimismo, contribuye a combatir el colesterol, estreñimiento, presión arterial, deshidratación, obesidad y estrés.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de mandarinas, desde el cultivo hasta su consumo, abarca varios aspectos, incluyendo la preparación del suelo, el riego, el manejo de plagas y enfermedades, y la cosecha. Además, la cáscara de la mandarina se puede aprovechar para diversos usos culinarios y no culinarios
PORCION RECOMENDADA	Se recomienda consumir de 2 a 3 mandarinas al día en adultos y de 1 a 2 en niños. El consumo moderado ayuda a obtener los beneficios de la fruta sin un exceso de azúcar. Se pueden consumir hasta 4 mandarinas sin perjuicios para la salud

MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	67
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANGO AZUCAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	MANGO DE AZUCAR El mango es la especie Mangifera indica es una fruta jugosa (más específicamente una drupa) y tiene numerosas variedades con formas, colores, texturas y sabores muy variables. Es redondo a oblongo y puede tener pesos de menos de 50 g a más de 2 kg. Consta de una cáscara, una pulpa comestible (el mesocarpio) y un endocarpio duro que contiene una semilla2. Durante el desarrollo del fruto, la cáscara es de un color verde oscuro, que cambia a tonos verdes claros, amarillos, de color naranja, rojos o de color borra de vino al madurar el fruto. Según la variedad, la pulpa del mango maduro es dulce, de textura suave o fibrosa y de color naranja o amarillo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los mangos son cosechados en horas de menor calor, mediante separación de los frutos a mano, o sacudiendo las ramas del árbol, lo cual produce la caída mecánica de los frutos al piso. Cuanto más inmaduro sea el fruto se tendrá mayor cantidad de látex exudado.
PORCION RECOMENDADA	la dosis recomendada es de entre 3 a 4 veces por semana con una ración de entre 100 y 150 gramos al día para una persona con actividad física y peso promedio que lleve una dieta de entre mil 500 y 2 mil calorías.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	68
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANGO TOMMY
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

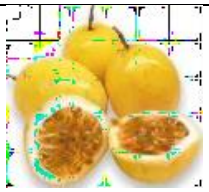
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una excelente fuente de vitaminas A, C y del grupo B, importantes para el sistema nervioso y el correcto funcionamiento del metabolismo. Es rico en magnesio, que se relaciona con el buen funcionamiento del intestino, nervios y músculos, forma parte de huesos y dientes, mejora la inmunidad
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los mangos son cosechados en horas de menor calor, mediante separación de los frutos a mano, o sacudiendo las ramas del árbol, lo cual produce la caída mecánica de los frutos al piso. Cuanto más inmaduro sea el fruto se tendrá mayor cantidad de látex exudado.
PORCION RECOMENDADA	la dosis recomendada es de entre 3 a 4 veces por semana con una ración de entre 100 y 150 gramos al día para una persona con actividad física y peso promedio que lleve una dieta de entre mil 500 y 2 mil calorías.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	69
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA ROJA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se considera una de las mejores frutas para regular nuestro aparato digestivo. Ayuda a estimular los riñones y el hígado al tener pectina. Es antioxidante gracias al ácido málico y tartárico. Ayuda a cuidar los dientes y las encías.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	procesamiento de manzana se compone principalmente de línea de recepción de la fruta, molinos altamente sofisticados, correa de prensa con sistema de drenaje único, lleva a cabo funciones como el lavado, trituración, extracción, enzimolisis, ultra filtrado, concentración, esterilización
PORCION RECOMENDADA	En el caso de las frutas pequeñas (como uvas) o fruta cortada en trozos la porción es de una taza (equivale a una fruta entera) y en frutas desecadas la porción es de 2 cucharadas (30grs), que es el equivalente a una fruta entera.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	70
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La manzana es el fruto del manzano o Malus doméstica, uno de los árboles frutales más cultivados en el mundo. Perteneciente a la gran familia de las Rosáceas (más de 2.000 especies de plantas) y es consumida por el ser humano desde hace 20.000 año.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	procesamiento de manzana se compone principalmente de línea de recepción de la fruta, molinos altamente sofisticados, correa de prensa con sistema de drenaje único, lleva a cabo funciones como el lavado, trituración, extracción, enzimolisis, ultra filtrado, concentración, esterilización
PORCION RECOMENDADA	En el caso de las frutas pequeñas (como uvas) o fruta cortada en trozos la porción es de una taza (equivale a una fruta entera) y en frutas desecadas la porción es de 2 cucharadas (30grs), que es el equivalente a una fruta entera.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

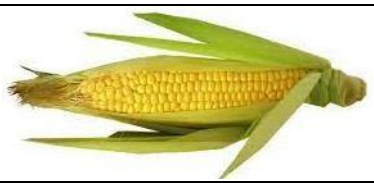
ITEM	71
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARACUYA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El maracuyá es una fruta tropical o también llamada fruta de la pasión, de un sabor un poco ácido y con aroma. Las variedades en tamaño, color y sabor, actualmente 40 países utilizan el maracuyá en el campo comercial para satisfacer las necesidades del mercado
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El maracuyá requiere aproximadamente 50-70 días para su maduración, lo cual ocurre 7-9 meses después de la siembra, es decir, 6 meses después del trasplante. La exposición a mayores temperaturas y radiación solar implican tiempos de maduración más cortos.
PORCION RECOMENDADA	Una porción (100gr) de maracuyá proporciona 19% del valor diario de vitamina A recomendado. La vitamina A mejora la visión nocturna, estimula la producción de glóbulos blancos, promueve la salud ósea y regula el crecimiento.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	72
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARACUYA PULPA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El maracuyá es una fruta tropical o también llamada fruta de la pasión, de un sabor un poco ácido y con aroma. Las variedades en tamaño, color y sabor, actualmente 40 países utilizan el maracuyá en el campo comercial para satisfacer las necesidades del mercado
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El maracuyá requiere aproximadamente 50-70 días para su maduración, lo cual ocurre 7-9 meses después de la siembra, es decir, 6 meses después del trasplante. La exposición a mayores temperaturas y radiación solar implican tiempos de maduración más cortos.
PORCION RECOMENDADA	Una porción (100gr) de maracuyá proporciona 19% del valor diario de vitamina A recomendado. La vitamina A mejora la visión nocturna, estimula la producción de glóbulos blancos, promueve la salud ósea y regula el crecimiento.
MARCA	MINUTO VERDE
VIDA UTIL	6 MESES – 18 °
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos
IMAGEN	

ITEM	73
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAZORCA DESGRANADA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mazorca de maíz o choclo cocido o elote cocido es un término culinario que se utiliza para designar una mazorca cocida de maíz recién cosechado de una variedad de maíz dulce. El maíz dulce es la variedad más común de maíz que se consume directamente de la mazorca.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	También es recomendable escoger preferentemente los granos del medio de la mazorca. La extracción de los granos se realiza frotando las mazorcas con las manos, usando guantes. Las semillas se pueden dejar durante algunos días en el congelador para eliminar las larvas de parásitos.
PORCION RECOMENDADA	55 gramos por cada 100 gramos de producto fresco
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	74
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAZORCA ENTERA CON AMERO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Proporciona más del 10% de la ingesta diaria recomendada de fósforo, magnesio, potasio, vitamina C y las vitaminas B folato, tiamina y B12, y también es una buena fuente de provitamina A, vitamina E, hierro, manganeso, selenio, sodio y zinc.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El grano de maíz se transforma en alimentos y productos industriales útiles mediante dos procedimientos: la molienda en seco y la molienda húmeda. Con la primera se extraen, como productos primarios, sémolas y harinas corrientes y finas. La segunda produce almidón y otros útiles productos derivados.
PORCION RECOMENDADA	En las zonas rurales pobres, los hombres pueden consumir cerca de 600 g de maíz, y las mujeres unos 400 g. Teniendo esto en cuenta, es muy importante la calidad nutritiva del maíz.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	75
NOMBRE DEL PRODUCTO	MENTA FRESA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	MENTA Son unas plantas herbáceas perennes y aromáticas que alcanzan una altura máxima de 120 cm aproximadamente. Poseen estolones subterráneos y superficiales que a menudo las convierten en invasivas. Las hojas, a menudo ligeramente pubescentes, se disponen en pares opuestos, simples y de forma oblonga a lanceolada, a menudo con margen dentado. Las flores, de colores blanco o púrpura, surgen en espigas terminales son bilabiadas con cuatro lóbulos desiguales. El fruto es una cápsula con hasta cuatro semillas.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La menta, una planta perenne que no produce semilla, se siembra en hileras usando raíces excavadas de campos viejos. Generalmente, al segundo año los rizomas de la menta se han extendido lo suficiente para formar un cultivo sólido. El aceite se almacena en glándulas dentro de las hojas.
PORCION RECOMENDADA	Usos: la menta es una de las plantas más utilizada por la población del país en todo tipo de desórdenes digestivos, como antiparasitario y para combatir cefaleas. Las hojas y sumidades floridas tienen propiedades estimulantes, estomáquicas, carminativas y antisépticas.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	76
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEJORANA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mejorana, también conocida como mayorana, es una hierba aromática utilizada tanto en la cocina como en la medicina tradicional. Su aroma y sabor son característicos y se utilizan para realzar el sabor de diversos platos. Además de su uso culinario, se le atribuyen propiedades medicinales, como aliviar problemas digestivos, reducir la inflamación y ayudar a regular el ciclo menstrual.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	implica tanto su cultivo como su preparación para el consumo. En términos de cultivo, se requiere preparación del terreno, siembra, riego y poda para asegurar una planta saludable y productiva. Para la preparación culinaria, la mejorana se puede utilizar fresca o seca, y se puede agregar a diversas recetas, como sopas, salsas, carnes, pescados y verduras
PORCION RECOMENDADA	La mejorana se puede consumir de diversas maneras: en infusión, como condimento culinario o incluso en forma de aceite. La infusión de mejorana es ideal para calmar el sistema nervioso, ayudar en la digestión y combatir el insomnio, mientras que en la cocina, la mejorana aporta un sabor aromático a diversos platos.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	77
NOMBRE DEL PRODUCTO	MELON CANTALUPO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El consumo de melón nos aporta agua, vitaminas A, B, C y E, ácido fólico, fibra, además de minerales como calcio, hierro y potasio; todos estos componentes favorecen a: Mantener hidratado nuestro el cuerpo en días calurosos al mismo tiempo que consumimos una botana dulce baja en calorías.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La recolección del melón se inicia aproximadamente a los 90 días tras la siembra, dependiendo de la temperatura y de la variedad. La madurez es difícil de juzgar debido a que en esta fruta no se presenta un proceso deabscisión clara (desprendimiento o separación de la fruta de la planta).
PORCION RECOMENDADA	Una porción de fruta fresca es una pieza de fruta de tamaño medio. Una porción de melón es una tajada de 5 cm (2 in) o una taza de melón en cubos o bolas.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	78
NOMBRE DEL PRODUCTO	MORA DE CASTILLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El fruto, es una baya elipsoidal de 15 a 25 mm en su diámetro más ancho, de 3 a 5 g de peso, verde cuando se forma, pasando a rojo y luego a morado oscuro y brillante cuando madura; es posible que las bayas se encuentren en su madurez aun poseyendo un color rojo. Está formado por pequeñas drupas adheridas a un receptáculo que al madurar es blancuzco y carnoso.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Al momento de la siembra el suelo debe estar completamente preparado y húmedo, pero no inundado. Se deben colocar las plantas en surcos y cultivarlas a ambos lados. Las plantas de mora se siembran a una distancia de 1.2 a 1.5 m. entre plantas y 1.7 a 2.0 m.
PORCION RECOMENDADA	la cantidad óptima se ubica entre los 550 y 650 gramos. Esto equivale a aproximadamente cinco raciones de fruta o verdura al día
MARCA	AM GRUPO SUPERIOR
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	79
NOMBRE DEL PRODUCTO	MORA PULPA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la mora madura, sana y limpia.
Tipo de envase	bolsa en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Al momento de la siembra el suelo debe estar completamente preparado y húmedo, pero no inundado. Se deben colocar las plantas en surcos y cultivarlas a ambos lados. Las plantas de mora se siembran a una distancia de 1.2 a 1.5 m. entre plantas y 1.7 a 2.0 m.
PORCION RECOMENDADA	la cantidad óptima se ubica entre los 550 y 650 gramos. Esto equivale a aproximadamente cinco raciones de fruta o verdura al día
MARCA	CRISAN
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
MARCA	CRISAN

IMAGEN	

ITEM	80
NOMBRE DEL PRODUCTO	NARANJA TANGELO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Sus beneficios nutricionales, como el alto contenido de vitamina C y minerales, le proporcionan antioxidantes y ayudan a mantener un sistema inmunológico saludable. Esta fruta es una excelente opción para integrar en una dieta saludable.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Hay que colocarla dentro de un recipiente previamente limpio, que será utilizado como germinador. Allí se lo moja con un poco de agua, solo para que se mantenga húmedo. En ese instante, se acomoda en el medio las semillas de naranja y se debe hacer presión sobre esta para lograr enterrarla.
PORCION RECOMENDADA	Una o dos naranjas al día, como parte de una dieta equilibrada, no deberían causar problemas de aumento de peso. De hecho, la fibra que contienen las naranjas puede ayudar a promover la saciedad y controlar el apetito, lo que puede ser beneficioso para quienes buscan perder peso
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	81
NOMBRE DEL PRODUCTO	NARANJA VALENCIA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	la naranja es célebre debido a su alto contenido de vitamina C, clave para reforzar el sistema inmune, combatir gripes y prevenir infecciones, así también como para tratar la anemia, ya que favorece la absorción de hierro (se recomienda su consumo durante el embarazo y la lactancia)
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Hay que colocarla dentro de un recipiente previamente limpio, que será utilizado como germinador. Allí se lo moja con un poco de agua, solo para que se mantenga húmedo. En ese instante, se acomoda en el medio las semillas de naranja y se debe hacer presión sobre esta para lograr enterrarla.
PORCION RECOMENDADA	Una o dos naranjas al día, como parte de una dieta equilibrada, no deberían causar problemas de aumento de peso. De hecho, la fibra que contienen las naranjas puede ayudar a promover la saciedad y controlar el apetito, lo que puede ser beneficioso para quienes buscan perder peso
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	82
NOMBRE DEL PRODUCTO	ÑAME
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es un tubérculo comestible de origen africano, cultivado principalmente en regiones tropicales y subtropicales. Se ha utilizado como alimento y en medicina tradicional durante siglos, y hoy en día se considera una fuente importante de nutrientes y beneficios para la salud.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	es un tubérculo que se puede preparar de diversas maneras: hervido, al vapor, horneado o frito. También puede ser utilizado como ingrediente en sopas, guisos, purés, y en la elaboración de postres como dulces y tortas. El ñame fresco es difícil de almacenar y se deteriora fácilmente, por lo que se recomienda consumirlo pronto
PORCION RECOMENDADA	La cantidad recomendada de ñame a consumir depende de la persona y sus necesidades individuales, pero generalmente se puede considerar una porción estándar de 150-200 gramos (aproximadamente 1 taza o 1 puño) como una guía
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	83
NOMBRE DEL PRODUCTO	OREGANO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Su sabor es fuerte, amargo, picoso y mentolado. También llamado orenga y mejorana silvestre, el orégano (Origanum Vulgare) es una planta aromática que se usa dentro de la gastronomía y medicina. Pertenece a la familia de las Lamiaceae. Sus hojas ovaladas y de color verde oscuro desprenden un olor intenso.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El orégano se puede multiplicar por tres métodos: semilla, división de mata o esquejes. – Si el orégano es para secar se recomienda cosechar antes de la floración. Si te gustan las plantas aromáticas, no puede faltar el orégano entre tus cultivos. Es uno de los más populares y una hierba para todos los gustos
PORCION RECOMENDADA	Lo más indicado es tomar una taza por la mañana y otra por la noche.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	84
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA CRIOLLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una planta herbácea y tuberosa, cultivada y diploide de papa. Se cultiva en los valles montañosos de América del Sur. Se distingue claramente de las restantes especies de papas cultivadas debido a que no presenta dormición de los tubérculos (es decir, el tubérculo inicia inmediatamente su brotación luego de formado, sin que medie un período de reposo o dormición). Esta característica permite que las variedades puedan ser replantadas inmediatamente en aquellas zonas de climas benignos en las cuales es posible el cultivo continuo a lo largo de todo el año.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de la papa criolla requiere de un periodo vegetativo de 5 a 6 meses en los que se deben realizar las siguientes prácticas agronómicas: Preparación del terreno. Es una labor tendiente a soltar el suelo hasta una profundidad de 30 cm. Se realiza generalmente con azadón, bueyes o tracto
PORCION RECOMENDADA	se recomienda consumir alrededor de una taza de papas al día, ya que son ricas en carbohidratos y pueden convertirse en un exceso de calorías si se consumen en grandes cantidades.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	85
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA PASTUSA CERO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta papa es la adecuada para preparar las famosas y deliciosas papa a la francesa y papas rellenas ya que es redonda y compacta. Su color es rosado por fuera y su interior es de color crema brillante
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de papas requiere una gran preparación del suelo. Es necesario rastrillar el suelo hasta eliminar todas las raíces de la maleza. Por lo general es necesario arar tres veces, rastrillar con frecuencia y aplicar el rodillo para que el suelo adquiera la condición adecuada: suave bien drenado y bien ventilado
PORCION RECOMENDADA	se recomienda consumir alrededor de una taza de papas al día, ya que son ricas en carbohidratos y pueden convertirse en un exceso de calorías si se consumen en grandes cantidades.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	86
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA R-12
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	La papa R-12 o Diacol Capiro es una de las variedades de papas que puedes encontrar. La R-12 es bien conocida como una papa cuyo color de piel es rojo y su segunda piel es morada de forma redonda ligeramente aplanada, y su interior de color crema brillante
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de papas requiere una gran preparación del suelo. Es necesario rastrillar el suelo hasta eliminar todas las raíces de la maleza. Por lo general es necesario arar tres veces, rastrillar con frecuencia y aplicar el rodillo, para que el suelo adquiera la condición adecuada: suave, bien drenado y bien ventilado
PORCION RECOMENDADA	se recomienda consumir alrededor de una taza de papas al día, ya que son ricas en carbohidratos y pueden convertirse en un exceso de calorías si se consumen en grandes cantidades.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	87
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA RICHIE SABANERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La papa richie es aquella que tiene un tamaño pequeño y la papa con malformación es aquella que no tiene la forma tradicional ovalada o redonda y que las personas no están dispuestas a comprar ya que prefieren comprar una de mejor tamaño y que estéticamente luzca mejor.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de papas requiere una gran preparación del suelo. Es necesario rastrillar el suelo hasta eliminar todas las raíces de la maleza. Por lo general es necesario arar tres veces, rastrillar con frecuencia y aplicar el rodillo, para que el suelo adquiera la condición adecuada: suave, bien drenado y bien ventilado
PORCION RECOMENDADA	se recomienda consumir alrededor de una taza de papas al día, ya que son ricas en carbohidratos y pueden convertirse en un exceso de calorías si se consumen en grandes cantidades.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	88
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA SABANERA LAVADA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Contiene vitaminas C y otras del complejo B, hierro, fósforo, proteínas y fibra dietética; así como gran cantidad de agua y almidón. Rica en carbohidratos. De bajo aporte calórico, por lo que no hace subir de peso.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de papas requiere una gran preparación del suelo. Es necesario rastrillar el suelo hasta eliminar todas las raíces de la maleza. Por lo general es necesario arar tres veces, rastrillar con frecuencia y aplicar el rodillo, para que el suelo adquiera la condición adecuada: suave, bien drenado y bien ventilado
PORCION RECOMENDADA	se recomienda consumir alrededor de una taza de papas al día, ya que son ricas en carbohidratos y pueden convertirse en un exceso de calorías si se consumen en grandes cantidades.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	89
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPAYA MELONA PINTONA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Sus frutas ovaladas de gran tamaño color verde y amarillo en la maduración y de cáscara delgada; contienen un líquido lechoso del cual se saca la Papina que es muy apreciada en la industria, la pulpa tiene un grueso de 4 a 6 cm, en la parte interior está llena de semillas redondas de color negro, el centro de la fruta
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Luego del cuaje de una flor, la fruta se desarrolla durante 130 a 150 días hasta alcanzar su madurez, dependiendo nuevamente de la variedad y la temperatura. Debido a la producción continua de esta especie, una planta de papaya traslapa sus fases de floración, desarrollo de fruta y maduración.
PORCION RECOMENDADA	la ración recomendada de papaya oscila entre los 150-200 gramos" diarios
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	90
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPAYUELA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	la pulpa de la fruta es dulce y llena de semillas, su "carne" es usada en decocciones para aguas aromáticas, también para hacer dulces, postres, pasabocas deshidratados e inclusive pizzas. Medicinal: se suele prepara decocciones de esta fruta, junto con mora y sauco para la tos y la gripa.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se debe utilizar bolsas de polietileno de color negro con capacidad de 1.5 kg de sustrato. Para la siembra se utiliza 3 a 5 semillas por bolsa, la germinación se inicia a partir de los 14 días en zonas más bajas y a los 24 días en las zonas más altas.
PORCION RECOMENDADA	la ración recomendada de papaya oscila entre los 150-200 gramos diarios
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	91
NOMBRE DEL PRODUCTO	PATILLA BABY
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La sandía es una buena fuente de potasio, un mineral que ayuda a

	mantener una presión arterial normal y ayuda a los músculos y nervios a funcionar correctamente.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ciclo del cultivo de sandías tiene una duración de 90 a 150 días y la cosecha debe realizarse cuando las sandías estén maduras, esto es cuando suenen a hueco al golpearlas con los dedos. Otro buen indicio para saber que están listas para la recolección es rayando la piel con las uñas
PORCION RECOMENDADA	la considerada es de 200 gramos
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	92
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEPINO COCOMBRO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este tipo de pepino comprende híbridos que producen frutos sin semillas conocidos como frutos partenocárpicos los cuales no requieren semillas para desarrollarse [2, 9, 13 y 18]. Las plantas de este tipo de pepino producen sólo flores femeninas
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los pepinos se cosechan en diversos estados de desarrollo, cortando el fruto con tijeras en lugar de arrancarlo. El período entre floración y cosecha puede ser de 55 a 60 días, dependiendo del cultivar y de la temperatura
PORCION RECOMENDADA	No hay una cantidad específica de pepinos que se recomiende comer al día, ya que esto depende de factores individuales, como la edad, el sexo, el nivel de actividad física y la salud general
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	93
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEPINO GUISO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es una hortaliza de la familia de las cucurbitáceas. También se conoce como achocha, achojcha (nombre de origen quechua achuqcha), pepino, pepino de rellenar, archucha en Colombia o jaiba en Costa Rica.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En su piel se encuentran pequeñas cantidades de beta-caroteno. La vitamina A es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico.
PORCION RECOMENDADA	Comer pepino diariamente genera una buena cantidad de nutrientes en el cuerpo, en los que destacan las vitaminas del complejo B, que favorecen la salud celular y proporciona ácido fólico.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	94
NOMBRE DEL PRODUCTO	PERA CHILENA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pera es una fruta que posee vitaminas A, B, C y K, minerales como cobre, hierro, potasio y magnesio, además de ácidos saludables, su cáscara contiene fitonutrientes y vitaminas que protegen al cuerpo de los radicales libres dañinos; gracias a estas propiedades es muy beneficiosa para las personas que buscan bajar de peso.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El lugar para sembrar un peral debe recibir plena luz de sol, ya que los árboles de peras necesitan del sol para poder crecer bien. También cuida que el aire circule bien en el lugar, pero que no hallan grandes ventarrones y que el agua se drene muy bien entre la tierra sin que esta se desgarre o encharque
PORCION RECOMENDADA	Se recomienda consumir mínimo tres piezas diarias de fruta
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	95
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEREJIL CRESPO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Siempre que se consuma cruda esta hierba es una muy buena fuente de vitamina C, imprescindible para poder absorber el hierro. También es un muy rica en vitamina A; elemento importante para la visión, la piel o el crecimiento de los huesos, así como en vitamina K, básica para regular la coagulación de la sangre.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La siembra se puede realizar en líneas que estén separadas entre sí de 15 a 20 cm, dejando de 5 a 8 cm entre plantas. Si la siembra se hace a voleo, deberá procederse a realizar un aclareo, con el fin de que las plantas queden separadas unas de otras, en todos los sentidos, alrededor de 8 cm.
PORCION RECOMENDADA	Se consume preferentemente después de las comidas principales para asistir durante la digestión. Tanto para este caso como para tratamiento para otros beneficios, la dosis es de 2 tazas al día
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	96
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEREJIL LISO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Siempre que se consuma cruda esta hierba es una muy buena fuente de vitamina C, imprescindible para poder absorber el hierro. También es un muy rica en vitamina A, elemento importante para la visión, la piel o el crecimiento de los huesos, así como en vitamina K, básica para regular la coagulación de la sangre.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se siembra en forma directa, en líneas, o por almácigo-trasplante. De cualquier forma, la semilla se puede poner en agua pura durante 12 a 24

	horas, enterrándola después superficialmente para mejorar la velocidad de germinación, o bien aplicar otro tratamiento como escarificar los aquenios.
PORCION RECOMENDADA	Se consume preferentemente después de las comidas principales para asistir durante la digestión. Tanto para este caso como para tratamiento para otros beneficios, la dosis es de 2 tazas al día
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	97
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTON AMARILLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El pimiento amarillo es aquel que se recolecta cuando está en una fase de maduración intermedia. No es tan dulce como el pimiento rojo, pero sí más que el verde, al que también supera en vitaminas y aporte nutricional.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los pimientos se cosechan a mano, desprendiendo con cuidado la fruta de la planta al presionar ligeramente con el dedo pulgar sobre la unión entre el pedúnculo de la fruta y la rama de la planta. El pedúnculo se deja adherido a la fruta, preferiblemente dejándolo intacto o casi intacto.
PORCION RECOMENDADA	100 gr diarios.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	98
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTON ROJO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Capsicum annuum, comúnmente pimiento, chile, ají dulce, pimentón o morrón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia Solanaceae.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los pimientos se cosechan a mano, desprendiendo con cuidado la fruta de la planta al presionar ligeramente con el dedo pulgar sobre la unión entre el pedúnculo de la fruta y la rama de la planta. El pedúnculo se deja adherido a la fruta, preferiblemente dejándolo intacto o casi intacto.
PORCION RECOMENDADA	100 gr diarios.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	99
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTON VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El pimentón, o pimiento, es el fruto hueco de una hortaliza que lleva el mismo nombre. De hecho, todos los colores provienen de la misma planta, lo único que cambia es la madurez. El pimentón verde son los que primero se cosechan, antes que maduren y cambien de color y tiene un sabor menos dulce y levemente amargo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los pimientos se cosechan a mano, desprendiendo con cuidado la fruta de la planta al presionar ligeramente con el dedo pulgar sobre la unión entre el pedúnculo de la fruta y la rama de la planta. El pedúnculo se deja adherido a la fruta, preferiblemente dejándolo intacto o casi intacto.
PORCION RECOMENDADA	100 gr diarios.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	100
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA BABY
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las piñas baby se recogen una vez maduras, no maduran después. Están maduras cuando desprenden aroma, se empiezan a soltar las hojas verdes oscuro del centro y su piel empieza a brillar. No elegir las piñas baby con manchas marrones o zonas demasiado blandas. Tampoco si las hojas se tornan marrones. Si ocurre esto, debe desecharse.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La planta es una hierba perenne que crece de 1 a 1.5 m de alto. Cuando se va a producir la fruta, se generan alrededor de 200 flores, cuyos frutos se combinan para formar la piña. Cada planta tiene de 70 a 80 hojas, que son una especie de vainas o láminas dispuestas en espiral, por lo general en capas
PORCION RECOMENDADA	se recomienda comer una porción de piña fresca al día, lo que equivale a aproximadamente una taza de trozos de piña. Esta porción proporciona alrededor del 80% de la ingesta diaria recomendada de vitamina C, que es un antioxidante importante que ayuda a mantener el sistema inmunológico y la piel saludable.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	101
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA GOLDEN
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las piñas baby se recogen una vez maduras, no maduran después. Están maduras cuando desprenden aroma, se empiezan a soltar las hojas verdes oscuro del centro y su piel empieza a brillar. No elegir las piñas baby con manchas marrones o zonas demasiado blandas. Tampoco si las hojas se tornan marrones. Si ocurre esto, debe desecharse.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La planta es una hierba perenne que crece de 1 a 1.5 m de alto. Cuando se va a producir la fruta, se generan alrededor de 200 flores, cuyos frutos se combinan para formar la piña. Cada planta tiene de 70 a 80 hojas, que son una especie de vainas o láminas dispuestas en espiral, por lo general en capas

PORCION RECOMENDADA	se recomienda comer una porción de piña fresca al día, lo que equivale a aproximadamente una taza de trozos de piña. Esta porción proporciona alrededor del 80% de la ingesta diaria recomendada de vitamina C, que es un antioxidante importante que ayuda a mantener el sistema inmunológico y la piel saludable.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	102
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA PEROLERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una fruta diurética y desintoxican. Contiene vitamina C, B1, B6, ácido cólico y minerales como el sodio, potasio, calcio, magnesio, manganeso y hierro
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La planta es una hierba perenne que crece de 1 a 1.5 m de alto. Cuando se va a producir la fruta, se generan alrededor de 200 flores, cuyos frutos se combinan para formar la piña. Cada planta tiene de 70 a 80 hojas, que son una especie de vainas o láminas dispuestas en espiral, por lo general en capas
PORCION RECOMENDADA	se recomienda comer una porción de piña fresca al día, lo que equivale a aproximadamente una taza de trozos de piña. Esta porción proporciona alrededor del 80% de la ingesta diaria recomendada de vitamina C, que es un antioxidante importante que ayuda a mantener el sistema inmunológico y la piel saludable.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	103
NOMBRE DEL PRODUCTO	PITAHAYA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	En el aspecto nutricional, además de ser muy refrescante, la pitahaya es fuente de antioxidantes naturales, contiene vitamina C; entre sus propiedades también destaca su contenido de captina, que contribuye a relajar el sistema nervioso. Además, cuenta con vitamina B2, vital para la producción de glóbulos rojos
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La pitahaya tiene una producción escalonada que va desde mediados de otoño a principios de primavera, pudiendo extenderse incluso hasta finales de primavera. La recolección de los frutos debe hacerse cuando están maduros, iniciando el corte desde el pedúnculo con cuidado de no dañar al fruto ni a la vaina
PORCION RECOMENDADA	La recomendación diaria de frutas en general es de 2 a 3 porciones al día
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	104
NOMBRE DEL PRODUCTO	PLATANO HARTON MADURO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se trata de la variedad de plátano hartón, en su estado maduro. Originaria de Asia Meridional, esta variedad se cultiva en muchas regiones de América Central y del Sur, así como de África Subtropical, y constituye la base de la alimentación de muchas regiones tropicales.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Dependiendo de la variedad del plátano la cosecha generalmente oscila en un rango de 11 a 13 semanas o de 9 a 11 semanas después de la floración. La cosecha para plátano tecnificado con riego es a los nueve meses de cultivo.
PORCION RECOMENDADA	no habría problema en consumir más de un plátano al día, ya que no hay descrito ningún efecto secundario en cantidades normales de su consumo

MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	105
NOMBRE DEL PRODUCTO	PLATANO HARTON VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se trata de la variedad de plátano hartón, en su estado maduro. Originaria de Asia Meridional, esta variedad se cultiva en muchas regiones de América Central y del Sur, así como de África Subtropical, y constituye la base de la alimentación de muchas regiones tropicales.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Dependiendo de la variedad del plátano la cosecha generalmente oscila en un rango de 11 a 13 semanas o de 9 a 11 semanas después de la floración. La cosecha para plátano tecnificado con riego es a los nueve meses de cultivo.
PORCION RECOMENDADA	no habría problema en consumir más de un plátano al día, ya que no hay descrito ningún efecto secundario en cantidades normales de su consumo
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	106
NOMBRE DEL PRODUCTO	PLATANO COLICERO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Contiene minerales como fósforo, zinc, calcio y magnesio necesarios para mantener la salud de diversos sistemas como el óseo y muscular. Este fruto también es rico en vitaminas B6- ácido fólico y vitamina C.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las plantas de banano se reproducen asexualmente brotando vástagos desde un tallo subterráneo. Los brotes tienen un crecimiento enérgico y pueden producir un racimo maduro en menos de un año. Los vástagos siguen brotando de una única mata año tras año, lo que hace de los bananos un cultivo perenne.
PORCION RECOMENDADA	no habría problema en consumir más de un plátano al día, ya que no hay descrito ningún efecto secundario en cantidades normales de su consumo
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	107
NOMBRE DEL PRODUCTO	RABANO ROJO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	En cuanto a usos medicinales el consumo de rábano en crudo se emplea para tratar deficiencias de vitamina C, urticarias y artritis; el caldo de su cocimiento es un excelente auxiliar en enfermedades respiratorias y desordenes gástricos
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un cultivo de ciclo corto, después de 25 a 45 días de la siembra ya se puede empezar a cosechar rábanos. De preferencia cuando el bulbo esté tierno y ya comience a asomarse. Siembra directa, colocando una semilla por agujero, entre 1 y 2 cm de profundidad, tardan entre 3 y 5 días en germinar.
PORCION RECOMENDADA	Debe comer medio recipiente de rábano por día.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	108
NOMBRE DEL PRODUCTO	RAICES CHINAS BANDEJA X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	También conocido como germen de soya, son brotes de color blanco provenientes de China. Se prepara comúnmente en sopas, arroces, pastas y ensaladas
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Alta concentración de vitaminas A, B12 y C, proteínas, fibras y calcio. Como se produce hidropónicamente (semilla germinada en agua) no hay riesgo de que tenga agrotóxico. Ventajas para el organismo.
PORCION RECOMENDADA	Los brotes de soja apenas aportan 13 Kcal por 100 gramos, frente a las 350 Kcal de la legumbre seca. Aunque en proporción con la legumbre seca el contenido de nutrientes reguladores de los brotes de soja es muy bajo, durante la germinación se duplica la cantidad de vitamina A, carotenoides y vitamina C
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	109
NOMBRE DEL PRODUCTO	REMOLACHA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este vegetal es rico en antioxidantes, como mencionamos ya, y compuestos químicos que promueven el bienestar cardiovascular, purifican la sangre y mejoran la condición de los vasos sanguíneos. Así que disfruta de remolacha cocida, en sopa, ensaladas, jugos o batidos.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las remolachas pasan por captadores de piedras, captadores de raicillas y lavadores, las cuales son lavadas. Se cortan en porciones de sección triangular y con 2-3 mm. de espesor, llamadas cosetas. La extracción se realiza por difusión mediante la acción de agua en contra corriente con la masa de cosetas
PORCION RECOMENDADA	Se recomienda consumir alrededor de 250 ml
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	110
NOMBRE DEL PRODUCTO	REPOLLO BLANCO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aporta cantidades apreciables de potasio, hierro, fósforo y, en menor cantidad, de calcio. También es importante su contenido en fibra (soluble e insoluble), lo que favorece el tránsito intestinal y ayuda a combatir el estreñimiento, además de contribuir a la prevención de diversas enfermedades.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Características de la planta: las semillas de repollo germinan en 15 a 27℃. Crece bien en clima fresco (15 a 25 ℃). Las hojas de repollo comienzan a cerrarse a 13 a 20 ℃. Necesita rotación del cultivo (no debe sembrarse en el mismo lugar por lo menos durante 2 años)
PORCION RECOMENDADA	la recomendación diaria de vegetales es de 2 a 3 porciones, lo que corresponde entre 160 g y 240 g por día.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	111
NOMBRE DEL PRODUCTO	REPOLLO MORADO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son fuente de vitamina A, vitamina C y folatos, que intervienen en la producción de glóbulos rojos y blancos. El consumo de repollo se recomienda especialmente a quienes padecen molestias estomacales, para quienes tienen problemas cardíacos y para quienes tienen problemas intestinales
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Características de la planta: las semillas de repollo germinan en 15 a 27℃. Crece bien en clima fresco (15 a 25 ℃). Las hojas de repollo

	comienzan a cerrarse a 13 a 20 ℃. Necesita rotación del cultivo (no debe sembrarse en el mismo lugar por lo menos durante 2 años)
PORCION RECOMENDADA	la recomendación diaria de vegetales es de 2 a 3 porciones, lo que corresponde entre 160 g y 240 g por día.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	112
NOMBRE DEL PRODUCTO	ROMERO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	A la esencia de romero se le atribuyen propiedades estimulantes del crecimiento del cabello, por lo que interviene en la formulación de tónicos capilares. Por otro lado, el romero se utiliza como conservante y antioxidante natural en la industria de la alimentación.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El romero es fácil de cultivar mediante un esqueje, que no es otra cosa que una ramita. Puedes comprar esquejes en un vivero o puedes buscar una planta de romero que te guste y cortar algunos pedazos de 10 cm. Las plantas que siembres de esquejes tendrán la misma calidad del arbusto original.
PORCION RECOMENDADA	Las dosis diarias recomendadas por vía interna son: En infusión: 2-4 g de la droga al día. Se prepara echando 150 ml de agua hirviendo a la droga finamente cortada. Se deja infundir 10-15 min y se filtra
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	113
NOMBRE DEL PRODUCTO	RUGULA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	La rúcula es una de las verduras más completas para cuidar de nuestra salud. Además de ser beneficiosa para nuestro sistema cardiovascular, también tiene propiedades anticancerígenas. Esta verdura de hojas alargadas y dentadas se emplea habitualmente en Italia como condimento para las pizzas después de ser horneadas
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las semillas se introducen a 0.3 cm de profundidad dejando unos 2.5 cm de espacio entre unas y otras. No tiene necesidad de trasplante. Esta planta crece muy rápido y puede invadir más espacio del que teníamos pensado si no llevamos cuidado
PORCION RECOMENDADA	La rúcula puede emplearse en ensaladas, jugos o sándwiches en sustitución de la lechuga
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	114
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALVIA FRESCA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una planta perenne leñosa en su base y herbácea en la parte superior, con hojas pecioladas, oblongas y ovales. Bajo sus hojas, encontramos un condimento perfecto para carnes grasas (especialmente las marinadas), quesos, o combinar con verduras como tomates, berenjenas, o en pastas.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La salvia común puede propagarse por 1) siembra directa en el campo, 2) siembra en macetas y luego trasplante y 3) por esquejes. La propagación por semillas en un ambiente interior protegido comienza a principios de primavera (marzo) y el trasplante se realiza después de la última helada durante la primavera.
PORCION RECOMENDADA	Lo ideal es tomar una infusión dos veces al día, especialmente a partir de los días de la ovulación hasta la aparición de la siguiente regla y así mitigar las molestias y la sensación de hinchazón
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	115
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE CHERRY
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El tomate cherry, también denominado tomate cereza, tomate pasa o tomate uva, es un fruto pequeño y redondeado que se cree es una mezcla genética entre Solanum pimpinellifolium y tomates de jardín domesticados
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Plantar tomates cherry es un proceso sencillo. Tienes que introducir la semilla de tomate en un semillero y regar con mucha agua. Una vez haya crecido unos 20 centímetros es momento de trasplantarla a una maceta. Después de un par de semanas, ya puedes trasplantar la planta a la maceta definitiva
PORCION RECOMENDADA	La ración de consumo por persona es por tanto de 12 a 15 de estos tomates.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	116
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE CHONTO PINTON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El tomate tipo “chonto”, es el cultivar de mayor producción y consumo en Colombia, se caracteriza por tener frutos bi o tri loculares, peso promedio de fruto entre 80 y 180 g y formato de fruto ovalado.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un tomate de hábito indeterminado, tipo chonto, con alto rendimiento y excelente uniformidad, con una producción de 5,1 kilogramos por planta que se caracteriza por su gran vigor, tamaño y tolerancia a bajas temperaturas; con tallo fuerte y entrenudos cortos.
PORCION RECOMENDADA	De 3 a 5 piezas

MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	117
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE LARGA VIDA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El tomate Larga Vida es una de las variedades más reconocibles de Agroponiente. De un color rojo intenso y forma redonda, el tomate Larga vida destaca por su piel lisa, una textura muy carnosa y un sabor de tomate de toda la vida.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un tomate de hábito indeterminado, tipo chonto, con alto rendimiento y excelente uniformidad, con una producción de 5,1 kilogramos por planta que se caracteriza por su gran vigor, tamaño y tolerancia a bajas temperaturas; con tallo fuerte y entrenudos cortos.
PORCION RECOMENDADA	De 3 a 5 piezas
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	118
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE MILANO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una hortaliza circular de color verde y agradable aroma. Es nativo de américa central y su principal productor es China. Contiene elementos fundamentales para una dieta balanceada.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un tomate de hábito indeterminado, tipo chonto, con alto rendimiento y excelente uniformidad, con una producción de 5,1

	kilogramos por planta que se caracteriza por su gran vigor, tamaño y tolerancia a bajas temperaturas; con tallo fuerte y entrenudos cortos.
PORCION RECOMENDADA	De 3 a 5 piezas
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	119
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE DE ARBOL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Además de polifenoles, el tomate de árbol es rico en licopeno, carotenoide conocido por su alto poder antioxidante; se ha demostrado que el consumo de frutas ricas en carotenoides ejerce un efecto protectivo hacia el desarrollo de hiperglicemia
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Preparación (estudio de mercado, calendario(s) de siembra de cultivos, muestreo y análisis de suelo, compostaje y material(es) de siembra/semillas de calidad); Preparación de la tierra (prácticas de preparación de la tierra, incorporación de residuos de cultivos y aplicación basal); Establecimiento de cultivos (cultivo de plántulas, siembra/trasplante, aplicación de fertilizantes
PORCION RECOMENDADA	De 3 a 5 piezas
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	120
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMILLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	El tomillo actúa como un eficaz y seguro antitusígeno, limpia las vías respiratorias, inhibie el crecimiento bacteriano y ejerce un efecto antiespasmódico sobre éstas, debido a la suma de sus acciones expectorante, espasmolítica y antiséptica. Es especialmente activo frente a Ankylostoma duodenale.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es importante hacer una buena limpieza del producto, separando las hojas de los tallos. El producto de la cosecha fresco o después de un oreado se destila con vapor de agua. También puede ser secado al sol y después de separar tallos de hojas, destilar estas para obtener una esencia de mayor calidad.
PORCION RECOMENDADA	El tomillo se utiliza tanto por vía oral como por vía tópica. * Infusión al 5%: infundir 25 min, 2-3 tazas al día
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	121
NOMBRE DEL PRODUCTO	UCHUVA CASCARA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una fruta redonda, amarilla, dulce y pequeña, viene envuelta en una cáscara protectora, que se llama capacho.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La uchuva prefiere aquellos suelos con textura areno-arcillosa con buen drenaje y alto contenido de materia orgánica y un pH que debe estar entre 5.5 y 6.8. El cultivo se propaga por semilla (sexualmente), procedente de frutos de buen tamaño, completamente maduros, cosechados de plantas vigorosas.
PORCION RECOMENDADA	es importante mencionar que si usted consume uchuva conozca que ½ taza de esta fruta equivale a 1 porción de fruta, por lo que la puede ingerir diariamente dentro de su rutina de alimentación.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	122
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVA ISABELINA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Antioxidantes: La uva Isabella es rica en antioxidantes como los flavonoides, que ayudan a prevenir el daño celular causado por los radicales libres, lo que puede reducir el riesgo de enfermedades crónicas como enfermedades cardíacas, diabetes y cáncer.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las uvas se colocan en la prensa y luego en la estrujadora para extraer el mosto. En la bodega, el resultado de estrujado y prensado se guarda en barricas de acero inoxidable. Posteriormente se añade levadura para que la azúcar del mosto se convierta en alcohol. A este proceso se le llama fermentación.
PORCION RECOMENDADA	La cantidad recomendada de uvas que corresponde a una porción es 100 g
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	123
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVA ROJA IMPORTADA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es muy depurativa debido a su alto contenido en agua y fibra. Es un remedio natural en casos de fatiga, anemia, estrés físico y mental por la acción tonificante de los azúcares y vitaminas que contiene. Previene de las enfermedades cardiovasculares debido a la presencia de flavonoides y resveratrol
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para crecer, las uvas necesitarán de sol, un buen drenaje y un apoyo o soporte para apoyarse. necesitan la cantidad correcta de sol, un sistema de drenaje apropiado y algo en qué apoyarse, ya que crecen como enredaderas. Puedes armar este macetero con soporte para plantas trepadoras para ellas
PORCION RECOMENDADA	Diariamente debemos consumir de 3 a 5 unidades de fruta al día, al elegir uvas la cantidad recomendada es 100 gramos que equivale a un racimo de 10 a 12 uvitas

MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	124
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVA VERDE IMPORTADA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	No tienen colesterol ni sodio, pero sí un montón de potasio y hierro, que ayudan en la reconstrucción de tejidos, mejoran el funcionamiento del corazón, estimulan la producción de células rojas y ayudan a la circulación del oxígeno en el cuerpo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para crecer, las uvas necesitarán de sol, un buen drenaje y un apoyo o soporte para apoyarse. necesitan la cantidad correcta de sol, un sistema de drenaje apropiado y algo en qué apoyarse, ya que crecen como enredaderas. Puedes armar este macetero con soporte para plantas trepadoras para ellas
PORCION RECOMENDADA	Diariamente debemos consumir de 3 a 5 unidades de fruta al día, al elegir uvas la cantidad recomendada es 100 gramos que equivale a un racimo de 10 a 12 uvitas
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	125
NOMBRE DEL PRODUCTO	YUCA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La yuca es un alimento energético, aunque su contenido en proteínas es limitado. Asimismo, también es mínimo el aporte en grasas por lo que puede ser consumido por personas con problemas de sobrepeso. Además, al igual que ocurre con la patata, genera sensación de saciedad, por lo que comemos menos cantidad
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La yuca se propaga vegetativamente por medio de estacas que provienen de la parte inter- media del tallo de plantas maduras. Las estacas deben tener una longitud de 0,25-0,30 m y 5-8 yemas, libres de plagas y enfermedades y sin daños mecánicos
PORCION RECOMENDADA	La ingesta diaria recomendada para adultos es de 130 gramos de carbohidratos al día. La yuca contiene cerca de 38 gramos de carbohidratos por porción de 100 gramos.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	126
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZANAHORIA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Daucus carota subespecie sativus, llamada popularmente zanahoria, es la forma domesticada de la zanahoria silvestre, especie de la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas, y considerada la más importante y de mayor consumo dentro de esta familia. Es oriunda de Europa y Asia sudoccidental.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La zanahoria es un cultivo bianual, el primer año engrosa su raíz y el segundo completa su ciclo produciendo semillas. La zanahoria se cultiva todo el año y las dos variedades que se dan muy bien en la zona son nantaise y colores. Abona siempre con bioles y purines después de cada ciclo de cultivo.
PORCION RECOMENDADA	lo ideal es consumir unas 3 zanahorias al día
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	127
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZUKINI AMARILLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una fuente rica en fibra para ayudar con una digestión saludable, así como en vitaminas y minerales como el potasio. Disfrute de su sabor dulce y delicioso. Sugerencias de consumo: Ideal para comer crudo, cocinar, y preparar sopas.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Requiere suelos con pH entre 5,5 y 6,7, con buen aporte en materia orgánica. Podemos usar humus de lombriz o compost para aportar nutrientes a la tierra y favorecer su fertilidad. El clima ideal es entre los 17 y 30° C. Las temperaturas por debajo de los 8° C pueden ocasionar daños en la planta y los frutos
PORCION RECOMENDADA	Se trata de un alimento rico en micronutrientes, tales como: vitaminas A, C, B1, B2, B3, B6, B9 (ácido fólico) y carotenoides. Asimismo, minerales como: potasio, fósforo, calcio, magnesio, sodio, hierro, zinc, yodo y selenio.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	128
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZUKINI VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Conocidos como Zucchinis o calabacines, frescos y naturales, cosechados por familias agricultoras colombianas para llevarte lo mejor a tu mesa.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Requiere suelos con pH entre 5,5 y 6,7, con buen aporte en materia orgánica. Podemos usar humus de lombriz o compost para aportar nutrientes a la tierra y favorecer su fertilidad. El clima ideal es entre los 17 y 30° C. Las temperaturas por debajo de los 8° C pueden ocasionar daños en la planta y los frutos
PORCION RECOMENDADA	Se trata de un alimento rico en micronutrientes, tales como: vitaminas A, C, B1, B2, B3, B6, B9 (ácido fólico) y carotenoides. Asimismo, minerales como: potasio, fósforo, calcio, magnesio, sodio, hierro, zinc, yodo y selenio.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	129
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVO DE CODORNIZ
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	No generan alteraciones nocivas sobre el perfil lipídico y ayudan a cubrir los requerimientos diarios de hierro, selenio y zinc. Todos estos minerales serán imprescindibles para la homeostasis en el medio interno y para favorecer el equilibrio hormonal.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	1 codorniz puede dar descendencia a 300 al año. La madurez sexual la alcanzan a los 30 días, pero son fértiles a los 40-45 días. La producción de huevo es de 350 a 500 al año. El 10% pone 2 huevos al día.
PORCION RECOMENDADA	consumo de huevos a un máximo de 4 por semana
MARCA	SANTA REYES
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	130
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVOS AA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los huevos de grado AA tienen claras firmes y espesas. Las yemas son redondas, se levantan sobre la clara y están casi libres de defectos. Los cascarones están limpios e intactos. Los huevos de grado AA y A son los mejores para freír y hervir, ya que la apariencia es importante, y son buenos para cualquier otro fin
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El procesamiento de los ovoproductos inicia con la sanitización de los huevos, posteriormente se presentan etapas de quebrado, filtrado, homogenización, pasteurización, enfriamiento, refrigeración o congelación o secado, y empaque
PORCION RECOMENDADA	no existe ninguna limitación en cuanto a su consumo, incluso es saludable comer un huevo al día

MARCA	HUEVOS ORO
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FICHAS TECNICAS CARNES Y PESCADOS

ITEM	1
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMEJA EN CONCHA BOLSA X kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta concha es convexa en el centro, y posee estrías muy finas que forman un dibujo que se aprecia a simple vista. Su concha está formada por dos valvas iguales, unidas por un filamento que posibilita su apertura y cierre. Suelen tener los sexos separados y la fecundación es externa
Tipo de envase	Bolsa a vacío canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En el caso de algunos moluscos como las almejas, los berberechos, las ostras, las vieiras o las zamburiñas, construyen sus conchas a través del calcio que extraen de su alimentación, del agua de las rocas o de sedimentos del fondo marino Una vez obtienen este recurso, el animal secreta carbonato cálcico y conquiolina
PORCION RECOMENDADA	Las almejas contienen numerosos minerales, entre ellos potasio, fósforo, cobre, magnesio, yodo o calcio. Este componente favorece el desarrollo de los huesos, fortalece los dientes y fomenta la masa muscular.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	2
NOMBRE DEL PRODUCTO	BAGRE RAYADO ENTERO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 2 KILOGRAMOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Su bajo contenido de sodio es muy importante para los que comen una dieta con poca sal o los que quieren evitar o reducir la alta presión sanguínea. El bagre contiene calcio, hierro y otros minerales importantes para la buena salud y se come y digiere fácilmente
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los bagres son peces de agua dulce nativos del centro de América del Norte. La mayoría de los bagres habitan aguas corrientes poco profundas, ya sea tierra adentro o en aguas costeras de todos los continentes, excepto en la Antártida. La mayoría de todas las especies de bagres viven en las Américas
PORCION RECOMENDADA	Consuma entre tres y cuatro raciones de pescado a la semana. 2. Tome, por lo menos, dos veces a la semana pescado azul. Es muy beneficioso para su salud.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	3
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCACHICO ENTERO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 500 GR, KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El sábalo, coporo o bocachico (Prochilodus magdalenae) es un pez de agua dulce y de clima tropical. Vive en ciénagas y ríos preferencialmente en tributarios laterales. Es originario de la cuenca del rio Magdalena, se encuentra principalmente en el fondo, es un pez succionador.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Si es la primera vez que come bocachico, la recomendación es que lo consuma frito, puesto que sudado la carne queda más blanda y es más complicado detectar las espinas, No obstante los trucos que le vamos a brindar son para que pueda disfrutarlo con más tranquilidad sin importar cómo se haya hecho.
PORCION RECOMENDADA	Consuma entre tres y cuatro raciones de pescado a la semana. 2. Tome, por lo menos, dos veces a la semana pescado azul. Es muy beneficioso para su salud.
VIDA UTIL	6 meses

MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	4
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR BLANCO EN TUBO BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El tubo de calamar es una parte versátil y deliciosa del calamar que se utiliza en una amplia variedad de platos. Su textura firme pero tierna y su sabor suave lo convierten en una opción popular tanto para platos fritos y rellenos como para guisos y platos a la parrilla.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Flujo de proceso Pretratamiento de materia prima, tratamiento fino de barril de materia prima, inmersión de aditivo de grado alimenticio, prueba de limpieza con agua lenta, colocación de placa, máquina de congelación rápida de placa congelación rápida, envasado, detector de metales, almacenamiento en frío a baja temperatura de - 18
PORCION RECOMENDADA	Los calamares son muy nutritivos y una gran fuente de proteínas, necesarias para mantener los músculos sanos. Aunque su contenido en colesterol es algo alto, por lo que una o dos raciones a la semana son buenas cantidades para disfrutar de los diferentes beneficios del calamar, sin que suponga un problema
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	5
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR MORADO ENTERO BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	el calamar no es un pescado, sino que pertenece a este grupo, al igual que el pulpo, la sepia, el chipirón o la pota. Es decir, es un crustáceo cefalópodo por lo que podemos afirmar que el calamar es considerado marisco
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cuando se acerca el periodo de reproducción grandes bancos de calamares llegan a las costas. Los machos depositan, ayudados de su brazo especial, los espermatozoides en las hembras. Tras la fecundación, la hembra deposita hasta 6000 huevos en el suelo, enredados en los prados de algas marinas
PORCION RECOMENDADA	es bajo en grasas y calorías (100 gramos de calamar aportan sólo 81 kilocalorías y 1,70 gramos de grasas). Se convierte, como vemos, en una buenísima fuente de proteínas. Se trata, como seguramente sabrás, de un elemento fundamental y una gran fuente de proteínas, necesarias para mantener los músculos sanos
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	 

ITEM	6
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR BLANCO POTA BOLSA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se trata de un cefalópodo pescado en zonas costeras y con un tamaño mayor al calamar. Normalmente suelen confundirse con otros octopodos, pero tiene un sabor característico.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El calamar gigante o pota (Dosidicus gigas) es un recurso marino transzonal que se encuentra en el océano Pacífico Oriental (Keyl et al., 2008). A lo largo de toda la costa peruana, hay gran abundancia de este calamar desde la milla 10 hasta pasadas las 500 de la costa
PORCION RECOMENDADA	El calamar favorece mantener buenos niveles de energía evitando la debilidad o el decaimiento. Además, su buen aporte de proteínas lo convierte en un alimento saciante. También tiene zinc, manganeso, yodo o cloro. Otro de sus beneficios es la protección de la vista, evitando su deterioro
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	7
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAMARON CRUDO LIMPIO BOLSA X1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El camarón contiene hierro, fósforo, zinc, magnesio y vitamina B12. Este crustáceo alcanza una longitud máxima de 23 cm, con caparazón de 9 cm. Su cuerpo está protegido por una cubierta gruesa, la cual necesita cambiar o mudar para poder crecer.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los camarones se crían en grandes estanques, que suelen ser de por lo menos un metro de profundidad, y los diques se construyen a mano o empleando maquinaria de excavación. El sitio suele estar situado en un estuario o cerca de la costa, para asegurar una fuente cercana de agua salobre o salada.
PORCION RECOMENDADA	Camarones: puedes prepararlos como entrada, complementos, plato fuerte o guarnición. Te recomendamos de 150 a 200 gramos de camarones
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	8
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La quitina presente en las cáscaras de camarón (α-quitina) normalmente está asociada a proteínas, minerales, lípidos, y pigmentos, de tal forma que para poder acceder a la quitina primero se deben eliminar estos otros constituyentes de la cáscara del camarón.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los crustáceos de cáscara dura, contienen alrededor de a 20% de quitina y de 75% de carbonato de calcio además de la proteína del esqueleto.
PORCION RECOMENDADA	Camarones: puedes prepararlos como entrada, complementos, plato fuerte o guarnición. Te recomendamos de 150 a 200 gramos de camarones

VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	9
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE CANGREJO DE TIERRA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La **carne de cangrejo** es la pulpa blanca y dulce que se extrae de las patas y pinzas del cangrejo, muy apreciada en gastronomía por su sabor delicado, siendo fuente de proteínas, omega-3 y minerales, usada en ceviches, sopas, pasteles y empanadas, y existe variedad desde la fresca y natural hasta la imitación, destacando especies como el cangrejo azul o cangrejo rea
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un cangrejo terrestre de caparazón cordiforme, ovalado transversalmente, convexo en ambas direcciones (redondeado) y con los bordes laterales muy arqueados. La superficie dorsal de su frente es excavada, con pequeños tubérculos, y la del caparazón está cubierta con diminutas papilas planas, apenas visibles.
PORCION RECOMENDADA	No hay una cantidad máxima estricta para la carne de cangrejo (blanco), pero es nutritiva (proteínas, Omega-3, vitaminas B12, minerales como zinc y selenio), así que moderación es clave, como con otros mariscos, con una porción de referencia de unas 4 onzas (113g) que aporta mucho beneficio nutricional, siendo excelente para la salud del corazón y el cerebro, y generalmente seguro en porciones normales.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	HOLLMANS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	10
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARCASA DE CAMARON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 Kilogramo

COMPOSICION DEL PRODUCTO	A partir del quitosano, una de las propiedades de la cáscara, pretenden hacer productos aplicables en la agricultura como alimento para animales y estimuladores de las raíces de los vegetales. Otro uso que se le dará es como adelgazante.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	camarones como materiales de desecho. , Los desechos de la cáscara de la cabeza del camarón contienen 20%~30% de sustancias orgánicas como proteína animal, 30%~40% de calcio y otras sustancias inorgánicas, las cáscaras de camarón contienen 20%~30% de quitina y 4%~8% de camarón vegetariano verde Las sobras del cangrejo de río son cabezas y caparazones de camarón, que representan del 70% al 80% del peso corporal del camarón, y son ricas en aminoácidos, péptidos, proteínas y otros nutrientes. Los caparazones de los camarones contienen alrededor de un 20 % de quitina y de un 4 % a un 8 % de astaxantina.
PORCION RECOMENDADA	las cáscaras de camarón se utilizan para crear otros productos como bioplástico, parches médicos, antibióticos y se está investigando su uso para crear un anticonceptivo, piel sintética y tejidos; esto demuestra lo valioso que es este recurso considerado como “desecho
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	11
NOMBRE DEL PRODUCTO	CORVINA ENTERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA UNIDAD * 1 Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La corvina es una opción nutricionalmente completa y deliciosa. Su perfil nutricional, rico en proteínas, ácidos grasos omega-3, vitaminas y minerales, las convierte en un alimento altamente beneficioso para la salud en general.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en refrigeración de 0°a 4°.
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En el punto de venta es fácil de reconocer por su piel cubierta de escamas de tamaño mediano, su color gris plomizo plateado y sus reflejos con tonalidades pardas. Las aletas son más oscuras que el resto del cuerpo y sus agallas presentan una tonalidad mate y una coloración granate.
PORCION RECOMENDADA	Los expertos recomiendan comer al menos 3-4 raciones a la semana (1 ración = 125-150 g), ya que es un alimento muy completo que nos aporta proteínas de alto valor biológico, vitamina D, yodo, potasio, hierro y calcio entre otros nutrientes
VIDA UTIL	6 meses

MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	12
NOMBRE DEL PRODUCTO	CORVINA FILETES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Entre sus múltiples beneficios destaca su alto contenido de proteínas que favorecen a la salud; además se recomienda el consumo de este pescado de carne blanca por ser fácilmente digerible, así como el gran contenido de vitaminas, principalmente A, y minerales como el fósforo, hierro, calcio, potasio y magnesio.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un pescado blanco de agua salada. También llamado Andeja o Reig. Pertenece a la familia de los sciénidos, y es pariente de los corvallos y los verrugatos.
PORCION RECOMENDADA	Los expertos recomiendan comer al menos 3-4 raciones a la semana (1 ración = 125-150 g), ya que es un alimento muy completo que nos aporta proteínas de alto valor biológico, vitamina D, yodo, potasio, hierro y calcio entre otros nutrientes
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	13
NOMBRE DEL PRODUCTO	FILETE SALMON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El salmón es un alimento sano debido a su alto contenido en proteínas, ácidos grasos Omena 3, vitaminas (principalmente de los grupos A, B y D, y también vitamina E y K. Cuenta además con un contenido moderado en grasas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ciclo se inicia con la obtención y cultivo de ovas del salmón hembra que pueden ser de las especies

	atlántico, salmón coho o bien trucha. Las ovas fecundadas se desarrollan en huevos, que después de un periodo de incubación que dura entre 30 y 50 días, se abren y nacen los alevines.
PORCION RECOMENDADA	En general, las voces expertas recomiendan comer dos raciones de salmón u otras variedades de pescado graso a la semana
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	14
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUESO DE PESCADO DE MAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Como el hueso contiene una alta proporción del calcio corporal, es el principal reservorio de calcio en la mayoría de los invertebrados y el principal componente del calcio óseo es la hidroxiapatita.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	puede ayudar a mantener la hidratación y proporcionar electrolitos esenciales, lo cual es beneficioso, especialmente si estás enfermo.
PORCION RECOMENDADA	El colágeno tipo I es el que encontramos en más alta concentración en el caldo de huesos.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	15
NOMBRE DEL PRODUCTO	LANGOSTA ENTERA CRUDA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 700g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La langosta es considerada por muchas personas la reina del marisco. No solo por su tamaño, peso o longevidad, sino por su delicioso sabor. Ningún marisco tiene tanta demanda como la langosta. Su carne firme, ligeramente dulce y con sabor a nuez es

	sinónimo de lujo y placer en todo el mundo.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Baja en grasa, rica en proteínas de alta calidad y con minerales como el magnesio, el fósforo y el hierro la langosta tiene grandes beneficios nutricionales. La langosta es un crustáceo con seis segmentos en la cabeza, ocho en el tórax y otros seis en el abdomen
PORCION RECOMENDADA	Estos crustáceos destacan por su riqueza en minerales como el zinc, sodio, magnesio, calcio, potasio; y en especial, selenio, fósforo y yodo. Tampoco es descartable el aporte vitamínico, sobre todo de vitamina B12 y niacina, cuyas IR/día quedan cubiertas con el consumo de una langosta de tamaño medio.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	16
NOMBRE DEL PRODUCTO	LANGOSTINO 21/25 BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg unidad
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Un langostino es un crustáceo decápodo que habita en diferentes mares y se encuentra habitualmente en las zonas menos profundas. Es un marisco que ha tenido una subida exponencial de su consumo por su sabor intenso a mar, su tamaño (alrededor de 13 cm) y su textura.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las etapas del cultivo de langostinos se pueden dividir en 3 instalaciones independientes: El vivero para la reproducción de las hembras y el cultivo de las larvas, las pilas de almacenamiento o precrías para el desarrollo de las postlarvas y los estanques de engorde hasta tamaño comercial.
PORCION RECOMENDADA	Langostinos: 6-7 piezas por comensal
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	17
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENGUADO ENTERO X 500g C/U
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 500g C/U
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es pescado blanco, de forma plana y de agua salada. Habita en fondos cubiertos de arena o lodo, dejando al descubierto sólo los ojos. Viven a media profundidad, sobre los 100 metros. Vive en temperaturas templadas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El lenguado es un pescado blanco, se lo conoce como el rey de los peces planos por su virtud culinaria. La carne de lenguado es muy sabrosa: blanca, magra, firme y delicada. De sabor suave y sin espinas pequeñas
PORCION RECOMENDADA	Los expertos recomiendan comer al menos 3-4 raciones a la semana (1 ración = 125-150 g), ya que es un alimento muy completo que nos aporta proteínas de alto valor biológico, vitamina D, yodo, potasio, hierro y calcio entre otros nutrientes
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	18
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEJILLON NEGRO EN CONCHA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg unidad
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este producto es muy versátil, de la familia de los moluscos y con grandes propiedades nutritivas. Es ideal para salteados, arroces, y sopas, dando un sabor y aroma delicioso a tus preparaciones. *Este producto ya viene precocido.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las larvas producidas hacen vida pelágica durante unas semanas mientras completan su desarrollo, y luego se fijan a un sustrato mediante unos filamentos denominados biso, unas fibras que crea el mejillón por secreción natural de una proteína que se endurece en

	contacto con el agua.
PORCION RECOMENDADA	su composición nutricional, del mejillón destaca el aporte de proteínas de buena calidad, aunque en cantidad algo inferior a las del resto de los moluscos. Contiene muy poca cantidad de grasa por lo que su valor calórico no es muy elevado (100 g de porción comestible de mejillones aporta 60 Kcal).
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	19
NOMBRE DEL PRODUCTO	SIERRA ENTERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 500 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La sierra es un pescado azul popular y sabroso, conocido por su carne firme, ideal para freír, asar u hornear, y se le llama también bonito o macarela en algunas zonas; tiene alto valor nutricional y es muy versátil en la cocina, aunque existe una confusión con el "pez sierra" (un animal peligroso con hocico en forma de sierra, relacionado con rayas y en peligro de extinción). La sierra comestible se captura en océanos templados y se prepara en muchas recetas, desde frituras hasta ceviches y guisos con leche de coco.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pescado sierra es muy nutritivo, rico en proteínas de alta calidad, ácidos grasos Omega-3 (buenos para el corazón y la piel), vitaminas (A, B, D) y minerales esenciales (fósforo, selenio, potasio), lo que contribuye al desarrollo corporal, fortalece el sistema inmune, mejora la salud cardiovascular y cerebral, y ayuda a reducir el estrés y la ansiedad, siendo ideal para dietas equilibradas y bajas en carbohidratos.
PORCION RECOMENDADA	Para la sierra (Carite), como pescado en general, se recomienda comer 2-4 raciones por semana (unos 125-150 gramos por ración), priorizando opciones de bajo mercurio; la sierra es nutritiva (proteínas, vitaminas, minerales), pero es un pescado con contenido medio de mercurio (como el atún blanco), por lo que mujeres embarazadas, niños y mujeres en edad fértil deben limitarlo a una porción por semana y no exceder las dos porciones totales de pescado de bajo mercurio.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	20
NOMBRE DEL PRODUCTO	PALMITO DE MAR PAQUETE X 454g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 454g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fueron ideados como una forma de kamaboko, es decir, marisco procesado a base de almidón y pescado blanco, para ser posteriormente pulverizado. La idea era simular la pata de una especie de cangrejo japonés, el cangrejo araña. En Japón se conoce como Kanikama, y en el resto del mundo como surimi o palitos de cangrejo.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Lo que realmente contiene este alimento es morralla de los pescados. Se hace con una pasta de surimi que lleva trozos de pescados (habitualmente abadejo de Alaska, bacalao o merluza, entre otros), proteína de huevo, aceites vegetales, sal, edulcorantes y, para darle ese color anaranjado, pimentón rojo.
PORCION RECOMENDADA	Su gran aporte de proteína es ideal para completar cualquier receta y equilibrar la alimentación; además, su bajo contenido en grasa hace que sea un alimento saludable y exquisito
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	21
NOMBRE DEL PRODUCTO	PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 500 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La carne del pescado pargo es considerada una de las carnes más saludables para el consumo humano, ya que contiene grandes cantidades de omega 3, vitaminas A, B12, potasio y selenio, además de que su alto contenido de proteínas, son una importante fuente de

	energía para el organismo
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en refrigeración de 0° a 4°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pargo rojo Lutjanus peru, es una especie que habita aguas someras de arrecifes coralinos, pero también están presentes en las cercanías de fondos rocosos a más de 90 m de profundidad (Allen, 1987). Se distribuyen desde el Golfo de California, México hasta Tumbes, Perú.
PORCION RECOMENDADA	La carne del pescado pargo es considerada una de las carnes más saludables para el consumo humano, ya que contiene grandes cantidades de omega 3, vitaminas A, B12, potasio y selenio, además de que su alto contenido de proteínas, son una importante fuente de energía para el organismo
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	22
NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es un alimento ideal para combatir enfermedades como: asma, presión arterial, bronquitis y diabetes. Consumir pulpo con moderación y realizar actividades físicas, ayuda a tener mucha más energía y prevenir enfermedades. El pulpo es una fuente rica de vitamina B2 que ayuda a reducir de los dolores de cabeza y migrañas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°.
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pulpo común se puede encontrar en todos los océanos, en aguas cálidas y templadas. Y se lo puede encontrar especialmente en el mar Mediterráneo y las islas Canarias, la costa de Inglaterra y partes de África.
PORCION RECOMENDADA	Es un alimento ideal para combatir enfermedades como: asma, presión arterial, bronquitis y diabetes. Consumir pulpo con moderación y realizar actividades físicas, ayuda a tener mucha más energía y prevenir enfermedades. El pulpo es una fuente rica de vitamina B2 que ayuda a reducir de los dolores de cabeza y migrañas.
VIDA UTIL	6 meses

MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	23
NOMBRE DEL PRODUCTO	ROBALO ENTERO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 3K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El robalo (Dicentrarchus labrax) es un pez a aletas radiadas que pertenecen a la familia de Moronidae y pertenece a la orden del perchiformes (Perciformes). Un bar adulto alcanza por término medio 50 cm, pero puede alcanzar una longitud de 103 cm y un peso de 12 kg.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°.
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El robalo es una especie que habita en el Mar Mediterráneo y el Océano Atlántico, desde las costas africanas hasta Noruega; en nuestro país se capturan en ambas costas, siendo los del Golfo lo más apreciados y famosos, estos estados producen más de 5 mil toneladas anuales.
PORCION RECOMENDADA	Los expertos recomiendan comer al menos 3-4 raciones a la semana (1 ración = 125-150 g), ya que es un alimento muy completo que nos aporta proteínas de alto valor biológico, vitamina D, yodo, potasio, hierro y calcio entre otros nutrientes
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	24
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALMON ENTERO UNIDAD X 3kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 3kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El salmón es un alimento sano debido a su alto contenido en proteínas, ácidos grasos Omena 3, vitaminas (principalmente de los grupos A, B y D, y también vitamina E y K. Cuenta además con un contenido moderado en grasas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ciclo se inicia con la obtención y cultivo de ovas del salmón hembra que pueden ser de las especies atlántico, salmón coho o bien trucha. Las ovas fecundadas se desarrollan en huevos, que después de un periodo de incubación que dura entre 30 y 50 días, se abren y nacen los alevines.
PORCION RECOMENDADA	En general, las voces expertas recomiendan comer dos raciones de salmón u otras variedades de pescado graso a la semana
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	25
NOMBRE DEL PRODUCTO	TILAPIA SIN ARREGLAR X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Entre sus propiedades nutritivas destaca la presencia de ácidos grasos Omega-3, saludables para el corazón y un alto contenido de proteínas. Aporta vitaminas B, D y E, cuyos beneficios ayudan al cuidado de la piel
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de tilapia implica diferentes fases según su estadio fisiológico y requerimientos, estos son: Reproducción, Crianza, Preengorda, Engorda y Cosecha. Existen granjas de producción de crías en donde se incluye el manejo y mantenimiento de reproductores.
PORCION RECOMENDADA	La tilapia es un pescado muy apreciado por su alto valor nutricional, pues cada 100 gramos contienen, aproximadamente, 20 gramos de proteína, 1.7 de grasa, 96 calorías y 50 mg de colesterol, además de minerales como potasio, fósforo y sodio; así como vitaminas D, B3, y B9.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	26
NOMBRE DEL PRODUCTO	TINTA CALAMAR 4 GRAMOS PAQUETE X 8 BOLSAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	4 GRAMOS PAQUETE X 8 BOLSAS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este procede de la melanina, la misma que da color a tu piel. Otros beneficios para la salud: no se sabe aún a ciencia cierta, pero hay diversos estudios que exponen que la tinta de calamar podría tener funciones terapéuticas, antidepresivas e inhibidoras de ciertos procesos cancerígenos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Esta tinta sale de unas glándulas ubicadas entre las branquias de los cefalópodos. Cuando el calamar se encuentra en peligro y quiere protegerse, la tinta se expulsa por las aberturas (sifón) laterales, pero dejando un rastro oscuro que permite desorientar al atacante.
PORCION RECOMENDADA	la tinta de calamar tiene una gran cantidad de antioxidantes, en concreto, previenen la oxidación de lípidos (grasas) mayoritariamente. Esto puede estar vinculado a la prevención de las enfermedades cardiovasculares, aunque aún se tienen que realizar diversos estudios para concluir su relación.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	27
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRUCHA ENTERA DE 380g SIN ARREGLAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD 380g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La trucha, un pescado que fortalece las defensas, ideal para una alimentación sana y saludable. Es considerado un superalimento peruano que sirve para el desarrollo del cerebro y que previene enfermedades cardiacas y mentales.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Reproducción. Las truchas no desovan de forma natural en las instalaciones acuícolas, por lo que se hace necesario el desove artificial de los huevos, utilizando para ello peces reproductores maduros de 3 o 4 años de edad. La proporción sexual de los reproductores suele ser de un macho por cada tres hembras.

PORCION RECOMENDADA	La trucha es un pescado muy cardiosaludable y nutritivo, de sabor suave, bajo en grasa (3%). Es una buena fuente de ácidos grasos omega 3, y considerable de proteínas con elevado valor biológico”
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	28
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRIPA NATURAL DE CERDO CALIBRE 26 MADEJA X 90m
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	TRIPA NATURAL DE CERDO CALIBRE 26 MADEJA X 90m
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La tripa natural de cerdo se utiliza para elaborar embutidos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, entre otros.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las tripas son el intestino del cerdo o del cordero y se usan para hacer embutidos y salchichas. Las tripas de cerdo o de cordero naturales provienen del intestino del animal y debidamente lavadas se usan para la elaboración de embutidos y de salchichas.
PORCION RECOMENDADA	Una porción de 113 gramos de tripas de res aporta 14 gramos de proteína, 3.5 gramos de grasa insaturada y su contenido de colesterol está por debajo del consumo diario recomendado. Recuerda que un alto consumo de colesterol contribuye al desarrollo de enfermedades cardíacas como los infartos
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	cialta
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	29
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALAS DE POLLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Colágeno y gelatina: Al cocinarse con hueso y piel, las alas de pollo pueden aportar colágeno y gelatina, beneficiosos para la salud de la piel, las articulaciones y el sistema digestivo
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las alitas de pollo son ricas en proteínas, vitaminas (B, A, D, K, E) y minerales (fósforo, zinc, selenio, potasio, magnesio, hierro, etc.), apoyando el sistema inmunológico y el metabolismo, y aportando colágeno para piel, huesos y articulaciones, pero sus beneficios dependen de la preparación; métodos como la parrilla o el horno son mejores que freírlas, y las patas son fuente concentrada de colágeno para articulaciones y piel.
PORCION RECOMENDADA	Para una comida normal, unas 4 a 6 alitas por persona es una buena medida, pero si son el plato principal y grandes, puedes necesitar más, hasta 8-10 (o medio kilo), ajustando siempre según tu hambre y si son alitas enteras o deshuesadas, ya que su alto contenido en proteínas y grasas las hace muy saciantes, siendo mejor opción a la parrilla que fritas para controlar calorías y grasas, especialmente si entrenas.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	POLLO FIESTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	30
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLA DE PIERNA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La bola de pierna es un corte de cocción lenta proveniente del cuarto trasero de la res. Este es un corte muy bajo en grasa, y su contenido magro es de un 90% aproximadamente. Es ideal para carne molida, goulash, o milanesas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Pulpa bola o Knuckle. Corte deshuesado con una cubierta de grasa. Se separa de la contracara por las vetas naturales. Se utiliza para milanesas, trocitos, carne para cocido o molida y entera para hornear o mechar.
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	31
NOMBRE DEL PRODUCTO	CADERA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este corte es la parte trasera, tierna y con poca grasa. Si su corte es bueno será ideal para filetes a la plancha, aunque también se puede utilizar para hornear, o freír.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Este corte es la parte trasera, tierna y con poca grasa. Si su corte es bueno será ideal para filetes a la plancha, aunque también se puede utilizar para hornear, o freír.
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	32
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALLO DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Comer callos tiene muchos beneficios para la salud. Está repleto de proteínas y contiene vitaminas esenciales como la vitamina B12 y zinc. También es bajo en grasa, lo que lo convierte en una gran elección para quienes buscan perder peso o mantener una dieta sana
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El callo o mondongo es parte de las comidas típicas de Colombia. Se utiliza una gran porción del estómago de la vaca, que contiene altos niveles de colágeno
PORCION RECOMENDADA	Comer callos tiene muchos beneficios para la salud. Está repleto de

	proteínas y contiene vitaminas esenciales como la vitamina B12 y zinc. También es bajo en grasa, lo que lo convierte en una gran elección para quienes buscan perder peso o mantener una dieta sana
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	33
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	CANAL 132 KILOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La res, carcasa o canal es el principal derivado de la faena, compuesta por músculo (carne), grasa, hueso y tendones, y obtenida al descontar del animal sacrificado sangre, cuero, cabeza, patas desde rodilla y garrón hacia abajo, rabo, vísceras, riñones y grasas internas (pélvica, riñonada, capadura).
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La canal, carcasa o vara, se define como la unidad primaria de la carne, que resulta del animal una vez insensibilizado, desangrado, desollado, eviscerado, con la cabeza cortada a nivel de la articulación occipito-atloídea, sin órganos genitales externos y las extremidades cortadas a nivel de las articulaciones
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	34
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANAL DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	CANAL X 95 KILOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La canal es lo que queda del cerdo una vez ha sido sacrificado y procesado en el matadero. Normalmente queda partido en dos medias canales simétricas y sin vísceras
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración consiste en refrigerar las carnes, luego éstas se trocean y curan, se pican y mezclan y finalmente se embuten en tripas y se escaldan. Opcionalmente se puede ahumar.
PORCION RECOMENDADA	carne de cerdo, de 3 a 4 raciones por semana. Para la población general todos los derivados cárnicos procedentes del cerdo pueden incluirse en el contexto de una dieta equilibrada siguiendo las recomendaciones de consumo adecuadas
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	35
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANAL DE TERNERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	CANAL X 25 KILOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La canal es el cuerpo entero del ternero sin cabeza ni patas después del sangrado, eviscerado y desollado
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Su carne destaca por su color rosa claro o rojo suave, infiltración grasa de color blanco nacarado, aspecto magro, textura suave y agradable sabor. Una vez madurada y bien cocinada, es una carne de extraordinaria terneza, jugosidad y suculencia
PORCION RECOMENDADA	consumir como máximo 125 gramos por persona semanales de carne roja y procesada, y 325 gramos por persona semanales de carne blanca
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Ternera gallega
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	36
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANALES DE PAVO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 5kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	se refiere al **cuerpo del pavo procesado** (sin cabeza, patas ni vísceras, listo para cocinar) o, en otro contexto, a los sistemas de drenaje marca Pavco Wavin (canaletas), que son tubos para recolectar agua en techos, como la línea Amazona y Raingo. La primera es carne para consumo, la segunda es infraestructura para construcción.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El "Proceso del Pavo" se refiere a las etapas de producción, desde la cría hasta el procesamiento industrial (sacrificio, evisceración, enfriamiento) y la preparación culinaria (marinado, horneado, corte), que busca asegurar un producto seguro, jugoso y apetitoso para el consumo, involucrando manejo de bioseguridad y técnicas para realzar su sabor y textura.
PORCION RECOMENDADA	El pavo es una de las carnes más saludables que puedes comer, ya que es rico en proteínas. La proteína es esencial para mantener un cuerpo sano, ya que contribuye al mantenimiento y la reparación continuos del crecimiento muscular y óseo.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	PAVOS DEL CAMPO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	37
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE BRAZO DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Conocido popularmente también como “tablón”, “muñeco”, “bola de paletero” es un corte ideal para freír, asar o preparar a la plancha. Es un corte semiblando con forma plana. Está ubicado en el cuarto

	anterior del bovino, en la región de las costillas; es la parte central del brazo del bovino.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La producción de carne se puede dividir en tres etapas con características particulares. en primera instancia, está la cría de becerros; posteriormente, la engorda de becerros y finalmente, la industrialización y comercialización de la carne
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	38
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	En la carne de res existen más de 25 cortes que cumplen los requisitos de carne magra. Entre ellos se encuentran el bistec de pierna, el filete, el lomo y la falda. En cuanto a la ternera y el buey, las zonas más magras son el solomillo, el vacío, la culata, el lomo bajo y el lomo alto. Mucho donde elegir.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración consiste en refrigerar las carnes, luego éstas se trocean y curan, se pican y mezclan y finalmente se embuten en tripas y se escaldan. Opcionalmente se puede ahumar.
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	39
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La Pulpa Negra es un corte sin hueso, redondo, firme, con alto porcentaje de carne magra y jugosa, que ofrece muchas alternativas a la hora de su preparación. picarse en trozos para lograr un buen guiso o procesarla en un molinillo para dar textura y sabor a una salsa para pastas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La pulpa paleta corresponde a la parte superior del muslo delantero del cerdo. Se ubica entre las chuletas, el costillar y el pernil de mano. Este corte es especialmente versátil, ya que se puede preparar al horno, a la parrilla o a la cacerola para disfrutar de un delicioso asado o un estofado
PORCION RECOMENDADA	la carne de cerdo, de 3 a 4 raciones por semana. Para la población general todos los derivados cárnicos procedentes del cerdo pueden incluirse en el contexto de una dieta equilibrada siguiendo las recomendaciones de consumo adecuadas.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	40
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHATAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es corte popularmente conocido como "chatas" tiene forma rectangular y está cubierto de grasa por una de sus caras y por la otra tiene vetas de tejido.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las chatas o el lomo angosto, es el corte con más terneza en la res, es de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. El Solomito, lomito o lomo fino está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región sublumbar interna
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.

VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	41
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHULETA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La chuleta de cerdo contiene un alto valor en vitamina A, B3, B7 y potasio. Esta vitamina nos ayuda a tener un metabolismo energético adecuado. Además, contiene un alto valor nutricional en proteínas, aportándonos unos 21 gramos de proteínas y 350 calorías por cada 100 gramos
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las chuletas de cerdo son el corte más popular. Provienen del lomo, la carne que va desde la cadera hasta la paletilla
PORCION RECOMENDADA	Para una comida, se recomienda 1 a 2 chuletas de cerdo por persona, dependiendo del tamaño y si tienen hueso (con hueso, 1 grande; sin hueso, 1-2 más pequeñas). Nutricionalmente, la porción recomendada es de 85-150 gramos (cocida), y los expertos sugieren limitar el consumo de carne roja (incluido el cerdo) a 1 o 2 porciones semanales (unos 85g por porción) dentro de una dieta equilibrada, según la Cleveland Clinic y la NHS.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	42
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHUNCHULLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El chunchullo se obtiene limpiando y preparando cuidadosamente las tripas del animal, generalmente de res. Estas tripas se someten a un proceso de limpieza exhaustivo para eliminar cualquier residuo o impureza, posteriormente, se pueden cocinar de diversas formas, ya

	sean asadas, fritas o guisadas
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Chinchulín, choncholí, chunchullo, chinchurria, chunchurria, chunchula o chunchules (todos del quechua ch'unchu, "intestino" o "tripas") es la forma utilizada para referirse al intestino delgado del ganado vacuno
PORCION RECOMENDADA	Los chinchulines sí resultaron ser muy beneficiosos, pues aportan vitamina A, B y D. Tiene muchas proteínas y minerales como hierro, fósforo, potasio y zinc, así como selenio, y además incluso se dice que ayudan a que el cuerpo sane heridas, y en aquellos tiempos se les atribuían propiedades curativas
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	43
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La cola de cerdo (o rabo de cerdo) es la parte final de la columna vertebral del cerdo, rica en colágeno, proteínas y minerales, muy usada en gastronomía por su textura cartilaginosa, cocinándose guisada, frita, asada o en sopas, aunque requiere limpieza (quitar pelos) y cocción lenta para ablandarse. Es nutritiva, buena para piel y huesos por el colágeno, pero se debe moderar por su grasa, y en algunas culturas se le atribuyen significados simbólicos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La cola de cerdo (o rabo) es rica en proteínas y colágeno, beneficioso para la piel, cabello y articulaciones, además de aportar vitaminas (B) y minerales (hierro, zinc, fósforo) esenciales para la energía y reparación muscular, aunque su alto contenido de grasa requiere consumo moderado, idealmente en guisos cocidos lentamente para ablandar su cartílago y disfrutar sus propiedades.
PORCION RECOMENDADA	En esta línea, y según las necesidades nutricionales de la persona, se recomienda consumir entre 50 y 100 gramos de carne de cerdo por tiempo de comida, priorizando preparaciones saludables ya sea al horno, a la cacerola, a la plancha y a la parrilla.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	44
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La cola de res (o rabo de res/toro) es un corte jugoso y gelatinoso, rico en colágeno, ideal para guisos y estofados de cocción lenta, muy popular en la cocina colombiana como plato tradicional. Se caracteriza por su textura melosa y sabor profundo, aportando proteínas, fósforo, hierro y calcio, siendo un "superalimento" nutritivo. Se prepara sellando la carne, cocinándola a presión o lento con un sofrito de verduras (hogao) y condimentos, resultando en una carne que se deshace en la boca y un caldo gelatinoso delicioso
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de corte de la cola de res (rabo) para cocinar implica limpiarla bien y luego cortarla en trozos de unos 4-5 cm a lo largo de las articulaciones, no a la mitad de las vértebras, para evitar astillas y arena, usando un cuchillo fuerte o una sierra de carnicero para separar los huesos y cartílagos, buscando la "flexibilidad" en los nudillos para un corte limpio, idealmente buscando que se desprenda del hueso, resultando en piezas ricas en colágeno perfectas para guisos.
PORCION RECOMENDADA	Es rico en colágeno natural, excelente para la salud de las articulaciones, piel y sistema digestivo. Perfecto para cocinar lento y disfrutar una carne suave que se deshace en la boca
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	MINERVA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	45
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONEJO ENTERO X 2kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 2kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La carne de conejo es sumamente rica en proteínas, excelente alimento para el desarrollo muscular. 2. - Es conocida como carne magra, contiene140 calorías por cada 100 gramos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La cría de conejos se practica por pequeños granjeros con o sin tierra, en zonas rurales y suburbanas. La crianza se practica muchas veces como una actividad de traspatio y sus productores, en general, no se han dedicado a esta actividad de lleno.
PORCION RECOMENDADA	Un conejo debe comer diariamente el 15% de su peso vivo. Por ejemplo, si pesa 4 kg debe comer 600 g de alimento al día, pero si tiene mayor apetito y come más, no es un problema.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	conecol
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	46
NOMBRE DEL PRODUCTO	COSTILLA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las costillas de cerdo son un corte especial del cerdo, diferente de la chuleta. Este corte contiene las partes óseas de la caja torácica del cerdo doméstico, que se denomina costillas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las costillas de cerdo (también en singular costilla de cerdo) son un corte especial del cerdo, diferente de la chuleta. Este corte contiene las partes óseas de la caja torácica (a veces unidas por la pleura y su cartílago) del cerdo doméstico, que se denomina costillas.
PORCION RECOMENDADA	400 g por persona, tirando por lo bajo. Ten en cuenta que una buena parte de lo que compres es hueso y que, aunque lo vas a flipar chupándolos, de lo que se trata es de darle caña a la carne. No es necesario trocearlas, vamos a cocinarlas enteras: es como dan mejor resultado
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	47
NOMBRE DEL PRODUCTO	COSTILLA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta pieza comprende a partir del brazuelo entre la 2da y 5ta costilla, entre el pecho, el diezmillo y el pescuezo, incluyendo toda la carne intercostal y el músculo serratus ventralis.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Esta pieza tiene un gran marmoleo y está cubierta por una capa de grasa. La suavidad del corte se extrae en su manera de cocción, y se recomienda que sea a fuego lento. También conocida como Short rib, esta pieza no tiene nada de corto.
PORCION RECOMENDADA	Las costillas son otro componente esencial del asado, con un balance entre carne y hueso. Se estima alrededor de 500 gramos por persona para asegurar una porción generosa.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	48
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUERO DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Al ser la piel del cerdo, los cueritos contienen una buena cantidad de proteína, vitaminas del tipo B y micronutrientes como el hierro. Además, aportan colágeno, proteína que actúa en el cuidado de la piel, huesos y articulaciones.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso del cuero de cerdo, ya sea para cueritos reventados (comida) o para marroquinería, implica limpiar la piel, quitar grasa y pelo, cocinarla (hervir/sancochar) para ablandarla,

	deshidratarla (sol/horno) y finalmente freírla en aceite caliente hasta que reviente y quede crujiente; en marroquinería se curtirá químicamente para hacerla flexible y duradera, un proceso más industrializado.
PORCION RECOMENDADA	Puedes comer cuero de cerdo (cueritos, chicharrón) con **moderación** como parte de una dieta equilibrada, ya que es alto en grasa y sodio, pero también buena fuente de proteínas; una porción de snacks puede ser unas **1 onza (unos 28g)**, y si es como comida principal, unos **70-100 gramos** acompañados de fibra, recordando que el consumo excesivo no es recomendable por su contenido calórico y graso, según Fitia y Eat This Much.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	49
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPINAZO DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El espinazo es la pieza que recorre el dorso del cerdo y está formada por las vértebras. La carne que la rodea es de bastante calidad, se asemeja a la carne de los lomos con los que se encuentra en contacto, aunque al alternarse con el hueso su uso se hace más complicado.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es el hueso de la columna, que va desde el cuello hasta el rabo. Este hueso da muchos sabores y es muy sabroso como para acompañar un cocido, para hacer caldo.
PORCION RECOMENDADA	posee propiedades benéficas como: Proteínas. Minerales. Vitaminas del grupo B, especialmente tiamina y B12.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	50
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRASA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Está demostrado científicamente que la grasa de cerdo es mejor en comparación con la de otros animales, res, cordero, cabra y aves, pues es la más insaturada y, por lo tanto, la más benéfica para el organismo, porque no aumenta los niveles de colesterol malo.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La manteca de cerdo es obtenida por distintos procedimientos: procesado en seco, proceso húmedo a temperatura inferior a 100ºC, y proceso húmedo en autoclave: Proceso en seco: consiste en tratar el tejido graso en unos recipientes que se calientan entre 50-80ºC.
PORCION RECOMENDADA	SALUDABLE PARA EL CORAZÓN La manteca de cerdo es muy buena para el corazón. Esto es debido a la gran cantidad de grasas monoinsaturadas, buenas para la salud cardiovascular. Además de esto, contiene colesterol del bueno, que detiene el avance del colesterol dañino, lo que causa la mayoría de las enfermedades cardiacas
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	51
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUESO DE MARRANO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los "huesos de marrano" son partes del brazo o la paleta del cerdo, que son trozos grandes y carnosos con mucha carne y colágeno. Son una preparación culinaria popular en Colombia, especialmente en la región del altiplano cundiboyacense.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Pero una de las razones más notables son sus beneficios para la salud. Comer carne de esta manera proporciona más colágeno, gelatina y glicina . Estos nutrientes promueven la salud intestinal. El colágeno favorece la salud del revestimiento intestinal, y la gelatina ayuda a mantener la capa de moco, evitando que los microbios intestinales entren en la barrera intestina

PORCION RECOMENDADA	Se recomienda que una porción de carne de cerdo sea de unos 100-150 gramos. Pero, al igual que lo que pasa con la carne de vaca, es importante seleccionar cortes magros y limitar el consumo total semanal para evitar problemas de salud relacionados con el exceso de grasas saturadas
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	52
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUESO DE POLLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Nutrientes como el calcio, el fósforo, las vitaminas C, D y K2; así como los aminoácidos contenidos en el caldo de huesos, contribuirían a fortalecer nuestra estructura ósea. Mientras el colágeno y los glucosaminoglicanos serían un refuerzo para las articulaciones.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los huesos son ricos en calcio, magnesio, potasio y fósforo, además de otros minerales. Los tendones o partes más nerviosas aportan glucosamina. El tuétano aporta vitamina A y K2, zinc, hierro, omega-6 y omega-3 entre otros nutrientes.
PORCION RECOMENDADA	Podemos tomar 1 taza de caldo de huesos al día como fuente de aminoácidos, vitaminas, minerales y por supuesto, colágeno. Con ese aporte de nutrientes conseguiremos: Aliviar ciertos trastornos intestinales como el intestino permeable.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Merca pollo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	53
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUESO DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los huesos de res tienen más colágeno tipo III, que beneficia la piel, los vasos sanguíneos y la salud cardiovascular. Por otro lado, los huesos de pollo contienen más colágeno tipo II, ideal para las articulaciones, cartílagos y huesos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los huesos son, de hecho, tejidos vivos, al igual que la carne que comemos, y por lo tanto son ricos en micronutrientes vitales para nuestro organismo . Los huesos están repletos de minerales, principalmente calcio y fósforo, además de sodio, magnesio y otros oligoelementos importantes.
PORCION RECOMENDADA	Los huesos de res están llenos de colágeno, te ayudan a regenerar y reforzar tus huesos, además de que tienen calcio, magnesio y fósforo. Es de los caldos más nutritivos que hay.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	MINERVA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	54
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENGUA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La lengua de cerdo no tiene mucha grasa y es muy rica en proteínas, vitaminas y minerales como son magnesio, hierro, calcio, potasio, sodio, cobre, manganeso, cobalto y una cierta cantidad de vitaminas B1, B2, B6.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La lengua del cerdo es larga, estrecha y su vértice delgado. El dorso presenta un relieve tuberoso poco aparente y su mucosa está revestida de numerosas papilas mecánicas filiformes. A nivel de la raíz estas papilas se alargan considerablemente. (papilas cónicas)
PORCION RECOMENDADA	Se recomienda comer 100 gr
VIDA UTIL	6 meses

MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	55
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENGUA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La lengua de ternera constituye muy buena fuente de minerales: hierro, magnesio, zinc, potasio, fósforo y selenio. El hierro (hemo) y el zinc son de elevada biodisponibilidad, comparada con la biodisponibilidad de estos nutrientes en otros alimentos de origen vegetal.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es el órgano carnoso comestible procedente de la cabeza de un animal de carnicería. La lengua se suele clasificar entre los despojos.
PORCION RECOMENDADA	muy buena fuente de minerales: hierro, magnesio, zinc, potasio, fósforo y selenio. El hierro (hemo) y el zinc son de elevada biodisponibilidad, comparada con la biodisponibilidad de estos nutrientes en otros alimentos de origen vegetal.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	56
NOMBRE DEL PRODUCTO	LOMO DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El lomo de cerdo es cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica. Es frecuente encontrarlo secado al aire o preparado en adobo: lomo en adobo.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El lomo de cerdo es cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal.

	Suele tener una forma cilíndrica. Es frecuente encontrarlo secado al aire o preparado en adobo: lomo en adobo.
PORCION RECOMENDADA	promedio 200grs de lomo
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	57
NOMBRE DEL PRODUCTO	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Pieza cárnica del cerdo ibérico, situada cerca del lomo y constituida por el músculo iliocostal. Tiene una forma muy alargada, estrecha y delgada, muy veteada de infiltraciones grasas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El lomo fino se encuentra entre los cortes más versátiles para realizar todo tipo de platos. Se trata de una de las piezas más tiernas, jugosas y sabrosas de la res. Proviene del área debajo de la columna vertebral y no tiene tanta infiltración de grasa a diferencia de otros cortes como el bife.
PORCION RECOMENDADA	podemos estimar alrededor de 150-200 gramos por persona.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	58
NOMBRE DEL PRODUCTO	MONDONGO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El cuajo natural animal es una sustancia que se extrae de la mucosa del estómago de las crías de algunos animales rumiantes en período de lactancia. Se utiliza para coagular la caseína de la leche (que es una proteína) a través de su desestabilización para que se forme cuajada
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	parece derivar de mondejo y este de bandujo, que refiere a un embutido compuesto con la tripa grande del cerdo, carnero o vaca relleno de carne picada (en tal caso, el mondejo es una especie de chorizo); sin embargo, se suele llamar mondongo a los redaños o tripas y a la panza de las reses.
PORCION RECOMENDADA	Están llenas de vitaminas, minerales y antioxidantes que fortalecen nuestro sistema inmunológico y protegen el cuerpo contra enfermedades. Las legumbres son bajas en grasas saturadas y proporcionan aminoácidos esenciales que tu cuerpo necesita para funcionar correctamente
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	59
NOMBRE DEL PRODUCTO	MUCHACHO ENTERO DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El capón o muchacho es un tipo de corte tomado del cuarto trasero de la res, ideal para preparar estofados o guisos en olla a presión, ya que es una carne un tanto dura.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Muchacho o bollo de res es una pieza entera tomada de la parte trasera de la res. Una carne gustosa para realizar recetas tradicionales como la posta cartagenera. Uso gastronómico: Al horno, sudar y para rellenar
PORCION RECOMENDADA	podemos estimar alrededor de 150-200 gramos por persona.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	60
NOMBRE DEL PRODUCTO	MURILLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g

COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una carne dura, posee poca grasa externa, pero mucho tejido conectivo interno
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Corte ubicado en la región femoro-tibial de la pierna. Es una carne un poco dura, posee poca grasa externa, pero mucho tejido conectivo interno
PORCION RECOMENDADA	podemos estimar alrededor de 150-200 gramos por persona.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	61
NOMBRE DEL PRODUCTO	OREJA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	En tanto, en su página de web el Restaurante Homarus asegura que los beneficios de la oreja de cerdo incluyen mejorar la digestión, fortalecer el sistema inmunológico, ayudar a perder peso, aliviar el estrés, mejorar la circulación sanguínea y reducir el riesgo de enfermedades cardíacas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La oreja de cerdo es un corte de carne que se obtiene de la cabeza del cerdo, específicamente de la parte exterior de la oreja.
PORCION RECOMENDADA	Valor nutricional por cada 100 gramos: Ácidos Grasos Saturados 5.5 g Ácidos Grasos Monoinsaturados 7.1 g Ácidos Grasos Polinsaturados 1.8 g Colesterol 82.0 mg Calcio 21.0 mg Hierro 2.4 mg Conservación y trucos: En la nevera y respetando su consumo preferente.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	62
NOMBRE DEL PRODUCTO	OSSOBUCO DE TERNERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este corte de carne es ideal para fortalecer huesos y articulaciones gracias a su alto contenido de colágeno, además de mejorar la salud de la piel, cabello y uñas. Además, su cocción lenta también favorece la digestión y mejora la flora intestinal.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El osobuco es un corte transversal de la parte baja de las patas (piernas) de la vaca o ternera, específicamente del morcillo o jarrete (la pantorrilla y la zona de la corva), que se corta en rodajas gruesas incluyendo el hueso con tuétano, de ahí su nombre italiano "ossobuco" que significa "hueso hueco
PORCION RECOMENDADA	El osso bucco es famoso por sus sabores profundos y complejos . Su sabor es una mezcla de carne tierna y sabrosa, impregnada con los sabores del líquido de cocción, que suele incluir ingredientes como vino blanco, caldo y especias aromáticas como cebolla, zanahoria, apio y ajo
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	tacisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	63
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANCETA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La panceta de cerdo no es inherentemente "mala", pero es alta en calorías y grasas, aunque contiene grasas monoinsaturadas beneficiosas (como las del aceite de oliva) y proteínas de calidad con vitaminas B y minerales. Su salud depende de la moderación, la preparación (mejor al horno, no frita) y la elección de cortes magros, pudiendo incluirse en dietas equilibradas ocasionalmente, pero es mejor que el tocino procesado por no tener nitritos
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La panceta de cerdo es un corte que proviene del vientre o la panza del cerdo, específicamente de las capas musculares ventrales, incluyendo la piel, grasa y vetas de carne magra. Es muy apreciada por su combinación de grasa y carne, lo que le da un sabor intenso y textura jugosa, y es la base para productos como el bacon o tocino

	curado y ahumado.
PORCION RECOMENDADA	Para saber cuánto comer de panceta, considera que la porción sugerida por persona suele ser entre **250 a 350 gramos (peso crudo)** para una comida principal, aunque depende mucho del apetito y si es plato fuerte o acompañamiento, ya que es alta en calorías y grasa, siendo mejor un consumo moderado y ocasional, recomendando límites más bajos si buscas una dieta saludable.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	64
NOMBRE DEL PRODUCTO	PATO EN CANALES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 2.6 kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La carne de pato es un tipo de carne roja, muy rica en proteínas, en vitamina B y en minerales como hierro o fósforo. Las proteínas son indispensables para el correcto funcionamiento del sistema inmunológico, pues toman parte en la creación de anticuerpos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Proteínas de elevado valor biológico, grasa, fósforo, hierro, niacina y vitamina B12. El componente mayoritario del pato es, como en el resto de las aves, el agua. Este alimento tiene un importante contenido en proteína de alto valor biológico
PORCION RECOMENDADA	el pato es bajo en grasas, especialmente si lo cocinas sin piel. Despojada de la piel es una carne magra: este tipo de carnes son bajas en grasas saturadas y en colesterol. Entre los beneficios de consumir carne de pato encontramos: Contribuye al crecimiento
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Pato duck
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	65
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La carne de pollo es fuente importante de nutrientes como proteínas, lípidos, Vitamina 3 y minerales como calcio, hierro, zinc, sodio, potasio y magnesio, entre otros. De fácil digestión. La mayor parte de la grasa corporal del pollo se encuentra en la piel, por lo que al retirarla se reduce el consumo de grasa.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La pechuga es una de las partes del pollo más consumidas y apreciadas, ya que no tiene hueso ni grasa y es muy sencilla de preparar. La pechuga forma parte de los cuartos delanteros del pollo, junto con las alas. Es el músculo que rodea el esternón y las costillas
PORCION RECOMENDADA	entre 200 y 400 gramos de pollo al día es lo recomendable para un adulto. Si eres una persona que hace deporte de forma habitual puedes aumentar tu consumo diario hasta los 500 gramos
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	POLLO FIESTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	66
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIERNA - PERNIL POLLO SIN RABADILLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Pieza conformada por muslo y contramuslo. Se caracteriza por su jugosidad y terneza. Ideal para freir y saltear.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	es una presa que se compone de un muslo y contramuslo, es de gran tamaño y con gran fuente de proteína. Una presa de muy buen sabor y jugosidad, ideal para recetas tradicionales
PORCION RECOMENDADA	Peso aproximado de 450 a 600 gr la unidad
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	El dorado
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	67
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIERNA DE CERDO SIN PIEL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pierna de cerdo fresca, también conocida como pernil, es la extremidad trasera (sin curar) del cerdo. Como el jamón curado (serrano), la pierna de cerdo fresca o pernil está disponible con y sin hueso, y puede ser adquirido entero o en mitades.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pernil de cerdo es la extremidad trasera del cerdo pero sin curar. Esta parte se puede encontrar en los supermercados con hueso o completamente limpia de hueso. Lo más habitual es que lo encuentres entero, que es como suele cocinarse, aunque también puedes comprarlo cortado a filetes.
PORCION RECOMENDADA	200 gr por persona
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	68
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIERNA DE CORDERO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Peso x kilo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	la pierna de cordero proviene de la parte trasera del animal y suele referirse al muslo completo. En cuanto a su composición y textura, la paletilla contiene menos grasa y huesos que la pierna, lo que resulta en una mayor proporción de carne por porción
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La carne tiene ya un olor y sabor mayor, y es una carne más roja y menos tierna. El cordero pascual se sacrifica cuando ronda lo 4-6 meses. Su carne es de sabor más pronunciado y se conoce también como cordero de pasto. La oveja y el carnero corresponden al ovino que se sacrifica a partir del primer año de vida.

PORCION RECOMENDADA	Se calcula una ración de entre 400 y 450 gramos por persona. Puede parecer exagerado por considerarse una cantidad grande, pero hay que tener en cuenta el hueso del cordero que es lo que aporta ese sabor tan característico y sabroso
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	La casa del cordero
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	69
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLLO ENTERO PESO PROMEDIO 1.5 KILO UNID SIN VICERAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PESO PROMEDIO * 1,5 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El pollo es una carne muy versátil que se puede cocinar entero y despiezado según la receta que vayamos a cocinar.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pollo entero es aquel en el cual todavía se encuentran las viceras y la piel. El pollo es un ave de cría, sacrificada a una edad máxima de 5 meses y un peso de 1 a 3 kg; puede tratarse de hembras o machos.
PORCION RECOMENDADA	Entre 200 y 400 gramos de pollo al día es lo recomendable para un adulto
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	bucanero
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	70
NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPA DE TERNERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es la carne que proviene de la pierna de la ternera, es magra y esta compuesto por músculos que soportan peso, ideal para guisos, estofados o asados al horno.

Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La carne de ternera es la carne de bovinos jóvenes, generalmente menores de un año (entre 10 y 12 meses), caracterizada por ser tierna, jugosa, de color rosado claro y sabor suave, con bajo contenido de grasa y alta en proteínas, vitaminas y minerales como el hierro y zinc, siendo ideal para una dieta equilibrada. Es más tierna que la de vaca adulta porque sus músculos no están tan desarrollados, y se diferencia del buey (macho castrado de más de 4 años) y la vaca adulta (hembra mayor) por su edad y proceso de crianza, a menudo alimentada con leche y dietas
PORCION RECOMENDADA	es bueno comer ternera debido a su alto contenido de proteínas de alta calidad, hierro hemo, zinc y vitaminas del grupo B, que son beneficiosas para el crecimiento, la salud ósea y el sistema inmunológico
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	tacisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	71
NOMBRE DEL PRODUCTO	PUNTA DE ANCA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La punta de anca es una pieza de carne sin hueso que se extrae de la parte baja y cuarto trasero de la res. Viene con una capa externa de grasa que le da mucho sabor y buena textura. Un corte ideal para asados.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso para cocinar la punta de anca, un corte jugoso con su capa de grasa, se centra en sellar **la grasa primero** (a fuego directo en parrilla o sartén) para saborizar, y luego cocinar a fuego indirecto o al horno para lograr un interior jugoso a término medio, dejando reposar antes de servir para redistribuir los jugos y disfrutar su textura única. Se recomienda hacer cortes en la grasa (en forma de cuadrícula) y pincharla para que se dore sin quemarse, mientras la carne queda rosada por dentro.
PORCION RECOMENDADA	Para saber cuánta punta de anca comer, calcula unos **250 a 350 gramos por persona** para un corte sin hueso, y busca un término medio a tres cuartos para máxima jugosidad y sabor, dejando reposar la carne antes de cortarla en rodajas finas.

VIDA UTIL	6 meses
MARCA	MINERVA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	72
NOMBRE DEL PRODUCTO	SOBREBARRIGA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La sobrebarriga es un corte de res que se extrae del pecho. Uso gastronómico: Rellenar, sudar, hornear, estofar y guisar. Otros nombres: Tapa de costilla, falda de pecho, matambre.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	la mejor carne que puedes utilizar para hacer esta preparación es: Res: lo ideal es que sea magra y que provenga del lomo o la falda.
PORCION RECOMENDADA	podemos estimar alrededor de 150-200 gramos por persona.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	73
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOCINO CARNOSO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es lo que compone toda la panza del cerdo, contiene alto porcentaje de grasa ya que está incluido el tejido adiposo. Es un corte muy tradicional en nuestra cultura; se puede consumir en platos típicos, cazuelas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Fabricar tocino es un proceso lineal y sencillo que en la mayoría de los casos involucra inyección de la materia prima, seguida por un corto masajeo, cocción y ahumado, y enfriado. Sin embargo, existen

	factores en cada paso del proceso que requieren de atención y consistencia para obtener un producto de buena calidad.
PORCION RECOMENDADA	podemos estimar alrededor de 150-200 gramos por persona.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	74
NOMBRE DEL PRODUCTO	UBRE DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La ubre de res es el aparato mamario de la vaca, un corte de carne rico en proteínas y colágeno, popular en la cocina latinoamericana, especialmente en Colombia y México, que se prepara guisada, frita o asada; su textura es suave y se disfruta en platos como tacos, guisos o acompañada de yuca y plátano, tras una cocción inicial en olla a presión para ablandarla.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un corte que se encuentra en la parte inferior del animal, cerca del vientre. Se recomienda cocinar la ubre de res en guisos o caldos, ya que su textura suave se presta muy bien para estos platillos. También se puede utilizar en tacos o burritos
PORCION RECOMENDADA	es bueno comer ubre de res con moderación, ya que es una fuente de proteínas, colágeno, vitaminas y minerales esenciales, además de ser un alimento energético. Sin embargo, puede ser alta en grasas saturadas y colesterol, por lo que se debe consumir con moderación y preferiblemente preparada de forma saludable, como frita con poco aceite y sin exceso de grasa.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	MINERVA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	