	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO plátano verde	**FOTO DEL PRODUCTO** 	**PROGRAMA DE COMPRAS** **BP M**
elaborado por: Sharon Priscilla Suárez Roa	aprobado por : Ruth Alejandra leguizamon mora	fecha: 13/04/2021	versión: 3
nombre técnico del producto		**Musa × paradisiaca (o Musa paradisiaca) y los nombres comunes platanera, p**	
descripción general del producto		nombres comunes platanera, plátano, bananera o banano hacen referencia a un gran número de plantas herbáceas del género Musa, tanto híbridos obtenidos horticulturalmente a partir de las especies silvestres Musa acuminata y Musa balbisiana como cultivares genéticamente puros de estas especies, y cuyos frutos se conocen como plátano, banaba, banano, mínimo, cambur, topocho, maduro o guineo, en función de los cultivares específicos o de las regiones geográficas	
lugar de origen		El origen de la platanera es el sudeste de Asia, aunque el cultivo comercial se inicia en las Islas Canarias de España	
composición nutricional		carbohidratos: 32 g	
		Proteína: 1.3g	
		lípidos o grasas: 0.4g	
		agua: 74	
		calorías: 122	
presentación y empaques comerciales		Unidad libra kilo bulto Canasta cestas costales	
características organolépticas		color: verde	
		olor: platano	
		sabor: más o menos dulce según la variedad	
		Textura:suave y firme	

	Sonido: N/A
requisitos mínimos y normatividad	En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los bananos (plátanos) deberán: – estar enteros (tomando el dedo como referencia); – estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; – estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; – estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; – estar prácticamente exentos de daños causados por plagas; – estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los bananos (plátanos) envasados en atmósfera modificada; – estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; – ser de consistencia firme; – estar exentos de daños causados por bajas temperaturas; – estar prácticamente exentos de magulladuras; – estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos; – estar sin pistilos; – estar con el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. Además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente: – una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; – un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo
tipo de conservación	En un lugar fresco y seco Existen dos maneras de conservarlo para que no pierda su color característico ni sus propiedades organolépticas: en refrigeración o en congelamiento Danny Tagle Freire, coordinador de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Espol, comenta que el plátano verde puede estar una semana y media en refrigeración sin que se modifiquen sus propiedades. Para ello, solo se necesita lavar y secar el producto con cáscara y meterlo en el refrigerador (donde no se produce hielo)
consideraciones de tratamiento	El banano exige un clima cálido y una constante humedad en el aire. Necesita una temperatura media de 26-27 ºC, con lluvias prolongadas y regularmente distribuidas. Estas condiciones se

	cumplen en la latitud 30 a 31º norte o sur y de los 1 a los 2 m de altitud
vida útil del producto	Después de varias pruebas de experimentación se reafirmó el aumento de la vida útil del plátano que pasó de 5-8 días a 32, es decir obtuvo 3 semanas más de calidad del producto con disposición para su consumo.
uso del producto	Consumo humano